

POUR COMMENCER ...

VELOUTE DE LEGUMES DE SAISONS 9.50€
Noisette et perles d'huile d'olive
à la truffe

OEUF POCHÉ EN MEURETTE 16.50€
Escalope de foie gras, sauce vigneronne

**TARTELETTE DE NOIX DE ST JACQUES
ET CAVIAR D'AUBERGINE** 13.00€
Crèmeux yuzu ponzu


PLANCHE DES GONES (2 pers)  22.00€
Saucisson, Caillette, Pâté crôte
"Maison Bobosse"

PLANCHE DU FROMAGER (2 pers) 22.00€
AOC St Marcellin, AOP Comté,
Tomme de Savoie, AOC St Nectaire

COTÉ FRAÎCHEUR

LA CÉSAR DU PÊCHEUR 19.00€
Emincé de truite fumée, oeuf poché
parmesan, tomates confites, sauce caésar

LA SALADE DES GONES 18.00€
Oeuf poché, croutons, lardons fumées


LES POKE BOWLS

Salade mesclun, riz, avocat, pousses de soja
fèves édamane, carottes rapées, oignon cébette
mangue fraîche, radis

- AU POULET CROUSTILLANT 19.50€

- AU TATAKI DE THON 19.50€

- AU TEMPURA DE LÉGUMES  19.00€

 Plats végétariens

ANECDOTE DE LA FABRIK N° 25 :

SAVEZ VOUS QUE LE RESTAURANT FABRIQUE SON PROPRE MIEL ?

*EN EFFET LE M.O.G (MIEL OF GERLAND) EST PRODUIT SUR PLACE,
À PARTIR DE NOS RUCHES SITUÉES SUR LE TOIT DU RESTAURANT.*

CÔTÉ TERRE

MAGRET DE CANARD 250GR 29.00€

Pommes de terre ratte confites
sauce morilles

ONGLET DE BOEUF 180 GR 24.00€

Oignons confits, champignons de saisons
frites et salade verte

Et pour les Gourmands façon "Rossini" ♥ + 6.00€
(foie gras poêlé déposé sur la viande)

LE CHEESEBURGER DE LA FABRIK 19.50€

Haché de boeuf du Limousin (180gr),
reblochon AOP, confit d'oignons,
frites et salade verte

LE VÉGGIE BURGER 🌿 19.50€

Steak végétal, reblochon AOP,
confit d'oignons, frites et salade verte

PLAT DU JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI



17.00€

CÔTÉ MER

FISH AND CHIPS 170 GR 18.50€

Sauce tartare et frites

DOS DE CABILLAUD RÔTI 180 GR 23.00€

ET COUTEAUX GRATINÉ

Patates douces rôties

MI-CUIT DE THON FACON TATAKI 25.00€

Sésame et nouilles Soba


GARNITURES EN SUPPLÉMENT

FRITES 4.00€

RIZ BASMATI 4.00€

HARICOTS VERTS 3.00€

SALADE VERTE 3.00€

 Plats végétariens

ANECDOTE DE LA FABRIK N°68 :

LA FABRIK POSSÈDE UNE EAU LOCALE ET FILTRÉE .

LA WOG QUI SIGNIFIE WATER OF GERLAND,
C'EST LE NOM QUE NOUS AVONS DONNÉ À NOTRE RAFRAÎCHISSANTE EAU DE LA FABRIK
GAZÉIFIÉE SUR PLACE, ELLE EST SERVIE PLATE OU GAZEUSE.

NOS DESSERTS

FROMAGE BLANC DE "LA FERME DU BERTHOU"	6.50€	
Coulis de fruits rouges		
MACARON MONT BLANC	9.00€	
Crème de marron, meringue et guimauve		
COOKIE FAÇON GRAND MÈRE 	9.50€	
Glace vanille et chocolat chaud		
MOELLEUX AU CHOCOLAT	8.00€	
Glace au caramel beurre salé		
CAFÉ GOURMAND DE " LA FABRIK "	9.50€	
Macaron, pic-pop, boule de glace et dessert sucré		
ST MARCELLIN	8.00€	
Salade verte et noix		
COUPE GIVRÉE (Parfums au choix)		
1 BOULE	3.50€	
2 BOULES	6.00€	
3 BOULES	8.00€	
SUPP CHANTILLY	1.00€	
Café	Vanille	
Citron	Chocolat	
Pistache	Fraise	
Caramel beurre salé	Framboise	

LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO / RISTRETTO		2.50€
CAFE ALLONGÉ / DÉCAFÉINÉ		3.00€
DOUBLE EXPRESSO		4.00€
CAFÉ CRÈME		4.00€
CAPPUCCINO / LATTE MACCHIATO		4.50€
Nat&Plantes. <i>Tout simplement nature</i>		
THÉ NOIR BIO		4.50€
THÉ VERT BIO		4.50€
ROOIBOS BIO		4.50€
THÉ DÉLICE BIO (Basilic, citron, menthe douce)		4.50€
THÉ VITALITÉ BIO (Thé vert, oranger, maté vert)		4.50€
Nat&Plantes. <i>Tout simplement nature</i>		
LA BALADE AU JARDIN BIO		4.50€
(Citron, verveine, hibiscus, lavande)		

REPARTEZ AVEC UN SOUVENIR !

UN COFFRET B.O.G (BIÈRE OF GERLAND) AVEC UN VERRE B.O.G COLLECTOR

DEMANDEZ À NOTRE ÉQUIPE !

14.00 €




VALLÉE DU RHONE 75 CL

	AOC CÔTE DU RHÔNE Domaine du Grand veneur 2021	32.00€
	AOP CÔTE-DU-RHÔNE Madivin 2020	35.00€
	IGP MARSANNE Madivin 2022 BIO	38.00€
	AOC COTEAUX DU LYONNAIS Prestige blanc Regis Descotes 2019 BIO	42.00€
	AOC GIGONDAS La Marasque 2021	42.00€
	AOP COTEAUX DU LYONNAIS Prestige rouge Regis descotes 2019 BIO	42.00€
	AOP CAIRANNE Madivin 2021 BIO	45.00€
	AOC CROZES HERMITAGE Domaine Pradelle 2021	48.00€
	AOC ST JOSEPH Vieux clocher "les Echamps" 2021	55.00€
	AOC CHATEAU-NEUF-DU-PAPE Les Hauts de Barville 2021	72.00€
	AOC CONDRIEU Versant doré 2021	75.00€
	AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE Domaine de Barville 2018	85.00€
	AOP CÔTE-RÔTIE Les Murets 2021	88.00€

BOURGOGNE 75 CL

	AOC CHABLIS Domaine du colombier 2021	55.00€
	AOC HAUTE COTE DE BEAUNE Jacob Frerebeau 2022	55.00€
	AOC HAUTES-CÔTES DE NUITS Jacob Frerebeau 2022	60.00€
	AOC HAUTES-CÔTES DE NUITS "Belle Canaille" Paul Aegerter 2020	70.00€
	APFC POUILLY FUISSE Paul Aegerter 2020	70.00€
	AOC POMMARD Domaine Doreau 2022	109.00€
	AOC BEAUNE 1ER CRU Clos des Avaux 2018	125.00€
	AOC GEVREY CHAMBERTIN Alain Guyard 2021	135.00€

BORDEAUX 75 CL

	AOC SAINT EMILION GRAND CRU Châteaux de Lescure 2016	70.00€
	AOC ST ESTEPHE Château Beau site Hauts vignobles 2015	95.00€
	AOC MARGAUX Margaux de Montbrison 2015	95.00€









AUTRES RÉGIONS 75 CL

 AGC GRAVES Baron Philippe de Rotchild 2019	59.00€
 AOP SAINT CHINIAN Madivin 2022 BIO	35.00€
 AOC BOURGUEIL Domaine des Sonnets 2018	28.00€
 AOP TERRASSES DE LARZAC Domaine de l'aiguelière velours 2020	35.00€
 AOP LANGUEDOC Montpeyroux 2018 BIO	39.00€
 VALPOLICELLA Famille Zonin 2021	39.00€
 DOMAINE DES DIABLES " HYDROPATHE " AOP Côte de Provence	44.00€
 PUECH-HAUT IGP Pays d'Oc Argali 2022	42.00€

NOS BULLES

	12.5 CL	37.5 CL	75 CL
ROYALE DE JARRAS VIN PÉTILLANT	8.00€		45.00€
TSARINE PREMIUM CHAMPAGNE BRUT	11.00€		60.00€
LAURENT PERRIER MILLÉSIMÉ CHAMPAGNE BRUT			90.00€
BLANC DE BLANC "RENE CHARDONNET" CHAMPAGNE			80.00€

NOS VINS AU VERRE 12.5 CL

 AOC CHABLIS Domaine du colombier 2021	10.00€
 IGP MARSANNE Madivin 2022 BIO	7.50€
 AOP SAINT CHINIAN Madivin 2022 BIO	7.00€
 IGP COTE DE GASCOGNE Domaine de Miselle	8.00€
 AOP CROZES HERMITAGE Domaine Pradelle 2021	9.00€
 AOP CAIRANNE Madivin 2022 BIO	8.00€
 AOP COTE DU RHONE Madivin 2022	7.50€
 PUECH-HAUT IGP PAYS D'OC D'ARGALI 2022	8.00€

NOS ALCOOLS

PASTIS 51 (4 CL)	5.00€
RICARD (4 CL)	5.00€
MARTINI BIANCO OU ROSSO (4 CL)	6.00€
KIR VIN BLANC (6 CL)	7.50€
KIR ROYALE (12.5 CL)	12.00€
JAMESON (4 CL)	7.00€
CALVADOS DROUIN (4 CL)	8.00€
SUZE (5 CL)	5.00€

NOS BIÈRES



En pression

B.O.G (BEER OF GERLAND)

25CL 50CL

5.00€ 9.00€

I.P.A

5.50€ 9.50€

BIERE DU MOMENT

5.50€ 9.50€

En bouteille

33CL

PELFORTH BRUNE

7.50€

CORONA

7.50€

GRIMBERGEN BLONDE

7.00€

GRIMBERGEN AMBRÉE

7.00€

DESPERADOS

7.50€

CIDRE SASSY BIO

6.50€

HEINEKEN 0°

6.50€

DESPERADOS 0°

6.50€

NOS EAUX MINÉRALES

50CL 75CL 1L

W.O.G* (PLATE OU GAZEUSE)

2.50€

*(Eau filtrée à volonté)**

SAN PELLEGRINO

4.00€ 5.50€

VITTEL

4.00€ 5.50€

NOS JUS DE FRUITS



JUS DE POMME 25CL

5.50€

JUS D'ORANGE BLONDE 25CL

5.50€

JUS DE RAISIN ROUGE MERLOT 25CL

5.50€

CITRONNADE MENTHE POIVREE 25CL

5.50€

NECTAR DE FRAISE 25CL

5.50€

NECTAR D'ABRICOT 25CL

5.50€

JUS DE TOMATE 25CL

5.50€

NOS SOFTS

ORANGINA (25CL)

5.00€

FUZE TEA (25CL)

5.00€

FANTA (25CL)

5.00€

SPRITE (33 CL)

5.00€

COCA-COLA (33 CL)

5.00€

COCA-COLA ZERO (33 CL)

5.00€

SCHWEPPES TONIC (25CL)

5.00€

SCHWEPPES AGRUMES (25CL)

5.00€

MONA CITRON VERT **BIO** (33 CL)

5.00€

MONA PÉTILLANT POMME **BIO** (33 CL)

5.00€

FOR STARTERS ...

VEGETABLE SOUP OF THE SEASON 9.50€

Hazelnut and olive oil pearls with truffle

POACHED EGG IN " MEURETTE " 16.50€

Foie gras escalope, wine sauce

SCALLOP TARTLET AND EGGPLANT CAVIAR 13.00€

Creamy yuzu ponzu

THE GONE'S PLATTER (2 pers)  22.00€

Dry Sausage, Caillette, Crust pâté
"Maison Bobosse"

CHEESE PLATTER (2 pers) 22.00€

AOC St Marcellin, AOP Comté,
Tomme de Savoie, AOC St Nectaire

FRESHNESS SIDE

THE FISHERMAN'S CAESAR 19.00€

Sliced smoked trout, parmesan, poached egg,
candied tomatoes, Caesar sauce

THE GONES SALAD 18.00€

Poached egg, croutons, smoked bacon


POKE BOWLS

Mesclun salad, rice, avocado, soy sprouts,
edamame beans, grated carrots, spring onion,
fresh mango, radish

- WITH CRISPY CHICKEN 19.50€

- WITH TUNA TATAKI 19.50€

- WITH VEGETABLE TEMPURA  19.00€

 vegetarian dishes

FABRIK ANECDOTE NO. 25:


DID YOU KNOW THAT THE RESTAURANT MAKES ITS OWN HONEY?

*IN FACT THE M.O.G (HONEY OF GERLAND) IS PRODUCED ON SITE, FROM OUR
HIVES LOCATED ON THE ROOF OF THE RESTAURANT.*



LAND SIDE

DUCK BREAST 250GR **29.00€**
fingerling potatoes with morel sauce

BEEF STEAK 180 GR **24.00€**
Candied onions, fried seasonal mushrooms
and green salad
"Rossini" style for the gourmet  **+ 6.00€**
pan-fried foie gras placed on the meat

THE FABRIK CHEESEBURGER **19.50€**
Minced beef from Limousin (180gr),
Reblochon AOP, candied onion, french fries
and green salad

THE VEGGIE BURGER  **19.50€**
Vegetable steak, AOP reblochon, candied
onion, french fries and green salad

TODAY'S SPECIAL

MONDAY TO FRIDAY NOON



17.00€

SEA SIDE

FISH AND CHIPS 170 GR **18.50€**
Tartare Sauce and french fries

ROASTED COD 180 GR AND GRATINED
KNIVES **23.00€**
Roasted sweet potatoes

HALF-COOKED TUNA TATAKI STYLE **25.00€**
Sesame and Soba noodles


ADDITIONAL SIDE DISH

FRENCH FRIES **4.00€**

BASMATI RICE **4.00€**

GREEN BEANS **3.00€**

GREEN SALAD **3.00€**

 vegetarian dishes

ANECDOTE FROM FABRIK N°68:

THE FABRIK HAS LOCAL, FILTERED WATER.

LA WOG WHICH MEANS WATER OF GERLAND, THIS IS THE NAME WE GAVE TO OUR REFRESHING WATER FROM THE FABRIK CARBONATED ON SITE, IT IS SERVED STILL OR SPARKLING.

SWEET TOOTH

YOGURT FROM "LA FERME DU BERTHOU"	6.50€
Red fruit coulis	
MONT BLANC MACARON	9.00€
Chestnut cream, meringue and marshmallow	
GRANDMA'S STYLE COOKIE 	9.50€
Vanilla ice cream and hot chocolate	
	
CHOCOLATE MOELLEUX	8.00€
Salted butter caramel ice cream	
GOURMET COFFEE FROM "LA FABRIK"	9.50€
Macaron, pic-pop, scoop of ice cream and sweet dessert	
ST MARCELLIN	8.00€
Green salad and nuts	
ICE CREAM (FLAVORS OF YOUR CHOICE)	
1 SCOOP	3.50€
2 SCOOPS	6.00€
3 SCOOPS	8.00€
ADD WHIPPED CREAM	1.00€
Coffe	Vanilla
Lemon	Chocolate
Pistachio	Strawberrie
Salted Butter Caramel	Raspberrie

HOT DRINKS

EXPRESSO / RISTRETTO		2.50€
AMERICANO / DECAF		3.00€
DOUBLE EXPRESSO		4.00€
LATTE		4.00€
CAPPUCCINO / LATTE MACCHIATO		4.50€
 Nat&Plantes. <i>Tout simplement nature</i>		
BLACK TEA BIO		4.50€
GREEN TEA BIO		4.50€
ROOIBOS BIO		4.50€
DELIGHT TEA BIO (Basil, lemon, mint)		4.50€
VITALITY TEA BIO (green tea and orange)		4.50€
 Nat&Plantes. <i>Tout simplement nature</i>		
GARDEN WALK BIO <i>Lemon, verbena, hibiscus, lavender</i>		4.50€

LEAVE WITH A MEMORY!

A B.O.G (BEER OF GERLAND) BOX WITH A B.O.G COLLECTOR'S GLASS, ASK OUR
TEAM !

14.00 €



RHÔNÉ VALLEY 75 CL

	AOC CÔTE DU RHÔNE Domaine du Grand veneur 2021	32.00€
	AOP CÔTE-DU-RHÔNE Madivin 2020	35.00€
	IGP MARSANNE Madivin 2022 BIO	38.00€
	AOC COTEAUX DU LYONNAIS Prestige blanc Regis Descotes 2019 BIO	42.00€
	AOC GIGONDAS La Marasque 2021	42.00€
	AOP COTEAUX DU LYONNAIS Prestige rouge Regis descotes 2019 BIO	42.00€
	AOP CAIRANNE Madivin 2021 BIO	45.00€
	AOC CROZES HERMITAGE Domaine Pradelle 2021	48.00€
	AOC ST JOSEPH Vieux clocher "les Echamps" 2021	55.00€
	AOC CHATEAU-NEUF-DU-PAPE Les Hauts de Barville 2021	72.00€
	AOC CONDRIEU Versant doré 2021	75.00€
	AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE Domaine de Barville 2018	85.00€
	AOP CÔTE-RÔTIE Les Murets 2021	88.00€

BOURGOGNE 75 CL

	AOC CHABLIS Domaine du colombier 2021	55.00€
	AOC HAUTE COTE DE BEAUNE Jacob Frerebeau 2022	55.00€
	AOC HAUTES-CÔTES DE NUITS Jacob Frerebeau 2022	60.00€
	AOC HAUTES-CÔTES DE NUITS "Belle Canaille" Paul Aegerter 2020	70.00€
	APFC POUILLY FUISSE Paul Aegerter 2020	70.00€
	AOC POMMARD Domaine Doreau 2022	109.00€
	AOC BEAUNE 1ER CRU Clos des Avaux 2018	125.00€
	AOC GEVREY CHAMBERTIN Alain Guyard 2021	135.00€

BORDEAUX 75 CL

	AOC SAINT EMILION GRAND CRU Châteaux de Lescure 2016	70.00€
	AOC ST ESTEPHE Château Beau site Hauts vignobles 2015	95.00€
	AOC MARGAUX Margaux de Montbrison 2015	95.00€






OTHER REGIONS 75 CL

 AGC GRAVES Baron Philippe de Rotchild 2019	59.00€
 AOP SAINT CHINIAN Madivin 2022 BIO	35.00€
 AOC BOURGUEIL Domaine des Sonnets 2018	28.00€
 AOP TERRASSES DE LARZAC Domaine de l'aiguelière velours 2020	35.00€
 AOP LANGUEDOC Montpeyroux 2018 BIO	39.00€
 VALPOLICELLA Famille Zonin 2021	39.00€
 DOMAINE DES DIABLES " HYDROPATHE " AOP Côte de Provence	44.00€
 PUECH-HAUT IGP Pays d'Oc Argali 2022	42.00€

BUBBLES

	12.5 CL	37.5 CL	75 CL
ROYALE DE JARRAS VIN PÉTILLANT	8.00€		45.00€
TSARINE PREMIUM CHAMPAGNE BRUT	11.00€		60.00€
LAURENT PERRIER MILLÉSIMÉ CHAMPAGNE BRUT			90.00€
BLANC DE BLANC "RENE CHARDONNET" CHAMPAGNE			80.00€

WINE BY THE GLASS 12.5 CL

 AOC CHABLIS Domaine du colombier 2021	10.00€
 IGP MARSANNE Madivin 2022 BIO	7.50€
 AOP SAINT CHINIAN Madivin 2022 BIO	7.00€
 IGP COTE DE GASCOGNE Domaine de Miselle	8.00€
 AOP CROZES HERMITAGE Domaine Pradelle 2021	9.00€
 AOP CAIRANNE Madivin 2022 BIO	8.00€
 AOP COTE DU RHONE Madivin 2022	7.50€
 PUECH-HAUT IGP PAYS D'OC D'ARGALI 2022	8.00€

ALCOHOLS

PASTIS 51 (4 CL)	5.00€
RICARD (4 CL)	5.00€
MARTINI BIANCO OU ROSSO (4 CL)	6.00€
KIR VIN BLANC (6 CL)	7.50€
KIR ROYALE (12.5 CL)	12.00€
JAMESON (4 CL)	7.00€
CALVADOS DROUIN (4 CL)	8.00€
SUZE (5 CL)	5.00€

OUR BEERS



	25CL	50CL
<i>En pression</i> B.O.G (BEER OF GERLAND)	5.00€	9.00€
I.P.A	5.50€	9.50€
BEER OF THE MOMENT	5.50€	9.50€
<i>In a bottle</i>		33CL
PELFORTH BRUNE		7.50€
CORONA		7.50€
GRIMBERGEN BLONDE		7.00€
GRIMBERGEN AMBRÉE		7.00€
DESPERADOS		7.50€
CIDRE SASSY BIO		6.50€
HEINEKEN 0°		6.50€
DESPERADOS 0°		6.50€

OUR MINERAL WATERS

	50CL	75CL	1L
W.O.G* (STEAL OR SPARKLING)		2.50€	
SAN PELLEGRINO	4.00€		5.50€
VITTEL	4.00€		5.50€

OUR FRUIT JUICES



	25CL	50CL
APPLE JUICE	25CL	5.50€
ORANGE JUICE	25CL	5.50€
MERLOT RED GRAPE JUICE	25CL	5.50€
PEPPERMINT LEMONADE	25CL	5.50€
STRAWBERRY NECTAR	25CL	5.50€
APRICOT NECTAR	25CL	5.50€
TOMATO JUICE	25CL	5.50€

SOFTS DRINKS

ORANGINA (25CL)	5.00€
FUZE TEA (25CL)	5.00€
FANTA (25CL)	5.00€
SPRITE (33 CL)	5.00€
COCA-COLA (33 CL)	5.00€
COCA-COLA ZERO (33 CL)	5.00€
SCHWEPPES TONIC (25CL)	5.00€
SCHWEPPES AGRUMES (25CL)	5.00€
MONA LIME BIO (33 CL)	5.00€
MONA SPARKLING APPLE BIO (33 CL)	5.00€