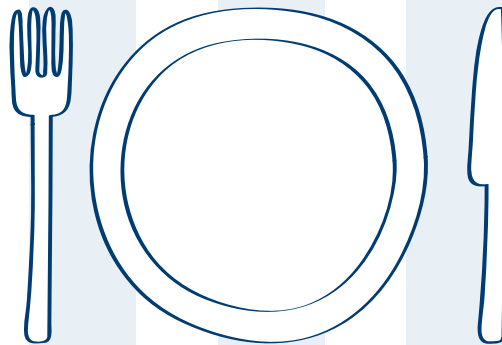




**LA FABRIK**

créateur de moments

# *La carte du restaurant*



**LUNDI AU VENDREDI**

12H00 - 14H00

**TOUS LES SOIRS**

19H00 - 22H30



**LA FABRIK**

créateur de moments

## *Les entrées et les salades*

### **LE GASPACHO ANDALOU**

Tomate, poivron, concombre, croutons, huile d'olive

Allergènes : gluten

9.00€

### **CARPACCIO DE TOMATES ANCIENNES**

Burrata crémeuse, pesto et chiffonnade de jambon de pays

Allergènes : lait, céréales, arachides

20.00€

### **CARPACCIO DE BOEUF, PARMESAN ET ROQUETTE**

10.00€

### **PLANCHE DES GONES (2 pers)**

Saucisson, Caillette, Pâté crôte "Maison Bobosse"

Allergènes : gluten, moutarde et oeufs

22.00€

### **LA SIGNATURE CLUB**

Bun's club au poulet, oeuf bio, émincés de Romaine, mayonnaise, tomates, oignons rouges, frites et salade verte

Allergènes : gluten oeufs lait moutarde arachides

20.00€

### **LA GRANDE SALADE CÉSAR AUX CREVETTES**

Oeufs pochés, parmesan, tomates confites, sauce Caesar, crevettes tempura, crevettes en saumure

Allergènes : gluten, poisson, oeufs, lait, crustacés et moutarde

22.00€

### **SALADE FRAÎCHEUR À LA GRECQUE**

Melon, pastèque, oignons rouges, feta AOP et olives Kalamata

Allergènes : lait, celeri et gluten

20.00€

## *Les poke bowls*

Riz au jasmin, brunoise de concombres, fèves edamames, carottes râpées, ananas et radis sauce soja

### **AU TATAKI DE BOEUF**

Allergènes : celeri, gluten, lait, moutarde et oeufs

20.00€

### **À LA TRUITE FUMÉE**

Allergènes : poisson et gluten

20.00€

### **AU TEMPURA DE LÉGUMES**

Allergènes : gluten

20.00€



**LA FABRIK**

créateur de moments

## Les plats

### **FILET DE DORADE ROYALE**

A la plancha, sauce vierge, pommes de terres rattes et  
compotée de légumes d'été

**Allergènes : poisson, lait, moutarde et gluten**

25.00€

### **BROCHETTE D'ONGLET DE BOEUF**

Sauce chimichurri, pommes de terres rattes et  
compotée de légumes d'été

**Allergènes : celeri**

25.00€

### **LE CHEESE BURGER DE LA FABRIK**

Haché de boeuf du Limousin (180gr), mozzarella,  
oignons confits, tomates, cornichons aigre doux,  
frites et salade verte

**Allergènes : lait, gluten, arachide et moutarde**

20.00€

### **LE VEGGIE BURGER**

Galette végétale, mozzarella, oignons confits,  
tomates, cornichons aigre doux, frites et salade verte

**Allergènes : gluten, lait, moutarde et arachide**

20.00€

### **FISH AND CHIPS**

Sauce tartare et frites

**Allergènes : gluten, oeufs et poisson**

20.00€

### **PAD THAÏ AU POULET CROUSTILLANT**

**Allergènes : celeri, moutarde, sésame, soja et gluten**

22.50€

### **CARPACCIO DE BOEUF, PARMESAN ET ROQUETTE**

Frites et salade

20.00€



**LA FABRIK**

créateur de moments

## Les desserts

### **PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES**

Sélection de topping

Allergènes : lait

8.00€

### **ST MARCELLIN**

Salade verte et noix

Allergènes : lait et fruits à coque

8.00€

### **MOUSSE CHOCOLAT**

Allergènes : lait, oeufs, fruits à coque et gluten

8.00€

### **CRÈME BRÛLÉE À LA FÈVE DE TONKA**

Allergènes : lait, oeufs et fruits à coque

8.00€

### **CARPACCIO D'ANANAS**

Sorbet Citron Basilic

9.00€

### **MINISTRONE DE FRUITS DE SAISON**

8.00€

### **COUPE GIVRÉE**

PARFUMS AU CHOIX :

Café, citron, vanille, chocolat, fraise, pistache,

1 boule 3.50€

2 boules 6.00€

3 boules 8.00€



**LA FABRIK**

créateur de moments

## Nos vins au verre



**VDF Chardonnay -  
Vallée du Rhône**

Domaine Gilly Terranova - 2023

6.00€



**IGP Gascogne -  
Sud Ouest**

Domaine Charmes Plaimont - 2023

7.00€



**Macon**

La Roche Vineuse - Domaine des Deux  
Roches 2023

8.00€



**AOP Jarras - Sablons de  
Camargue**

Maison Vranken & Pommery

7.00€



**AOP Côtes du Rhône -  
Vallée du Rhône**

EXO Saint André - 2023

6.00€



**Fleurie -  
Beaujolais**

Domaine Denis Falaize - 2022

8.00€



**Pink Flamingo**

Domaine Royal de Jaras  
Sable de Camargue 2023

6.00€



**Méditerranée**

Domaine Peyrassol - 2024

7.00€



**LA FABRIK**

créateur de moments

## *Les boissons chaudes*

<b>EXPRESSO / RISTRETTO</b>	<b>2.50€</b>
<b>CAFÉ ALLONGÉ / DÉCAFÉINÉ</b>	<b>3.00€</b>
<b>DOUBLE EXPRESSO</b>	<b>4.00€</b>
<b>CAPPUCCINO / LATTE MACCHIATO</b>	<b>4.50€</b>

## *Thé et infusion*



<b>THÉ NOIR BIO</b>	
<b>THÉ VERT aux pétales de roses</b>	
<b>THÉ À LA MENTHE</b>	
<b>THÉ À LA PÊCHE ROOIBOS</b>	<b>4.50€</b>
<b>THÉ BLANC aux pétales de bleuet</b>	
<b>VERVEINE BIO</b>	



nunshen



## Cocktails

### COCKTAIL SIGNATURE BLUE SKY 20cl

#### SHINING RED

Gin, framboise, champagne, citron, hibiscus

12.00€

#### GAMOTIER

Italicus, citron, lavande, champagne

12.00€

#### MID SUMMER

Pêche, vodka, verveine, champagne, citron

12.00€

## Bar à Spritz Royal

APEROL 18cl

12.00€

SAINT GERMAIN 18cl

12.00€

ITALICUS 18cl

12.00€

CAMPARI 18cl

12.00€

## Bar à mojitos

CLASSIC MOJITO 18cl

12.00€

JAGGERMEISTER 18cl

12.00€

POMMERY 18cl

12.00€

PASSION ou FRUITS ROUGES 18cl

12.00€

## Bar à Caipirinha

LE CLASSIQUE 15cl

12.00€

ROSKA VODKA 15cl

12.00€

PASSION ou FRUITS ROUGES 15cl

12.00€

## Nos gin tonic

A vos créations ! Alcool et soft au choix :

- MATTEIN GIN ou BOMBAY 20cl

12.00€

## Nos bières

BEER OF GERLAND (B.O.G)NINKASI BLANCHE

25cl 50cl

5.00€ 9.00€

NINKASI IPA

5.00€ 9.00€

CORONA 33cl

5.50€ 9.50€

DÉSPERADOS 33cl

7.50€

7.50€