

printemps  
2019

**LA  
FACTORY**  
restaurant bar à vins

Vous êtes allergiques, merci de  
nous interroger les informations  
vous seront transmises par  
notre personnel

### **LES ENTREES**

Le jambon « Noir de Bigorre » et son pan con tomate	22 €
La terrine de cochon maison, toasts et condiments	10 €
La planche de charcuteries variées de cochon « Noir de Bigorre »	20 €
Le poulpe confit en salade, lamelles de chorizo, vinaigrette à l'essence de pin	13 €
Le saumon fumé d'Ecosse bio de la maison Barthouil, blinis au parmesan et crème fouettée au wasabi	16 €
La salade caesar dans le pur style New Yorkais et son côté frenchy (suprême de volaille, comté, pomme, croutons, poitrine fumée)	14 € <b>la 1/2 8 €</b>

### **LE VEGETARIEN**

La mosaïque de légumes cuits, pommes dauphine, fleur de sel	16 €
Les agnolottis (pâtes fraîches à la ricotta et citrons confits) crème légère au yuzu et parmesan	17 €

### **LES PLATS**

Le plat du jour « retour de marché » à midi sauf samedi et jours fériés	15 €
L'onglet de Boeuf Hereford à la réduction de syrah, confit d'oignons et pommes Dauphine	20 €
La pièce du boucher de cochon « Noir de Bigorre » rôtie, poêlée de champignons et gâteau de pommes de terre au comté	22 €
Le pavé de veau Aveyronnais label rouge jus du sautoir et poêlée de légumes	22 €
Le dos de cabillaud rôti, son crémeux de légumes verts et gnocchis à la romaine	18 €
Le saumon Bomolo en tataki aux graines de sésame et stick de riz	18 €
Les grosses gambas poêlées, pâtes chinoises aux parfums d'Asie	24 €
Le médaillon de lotte comme une bourride, soupe de crabe, légumes croquants et crème aux saveurs safranées	22 €

**MENU POUR LES PITCHOUNS** (moins de 12 ans) 14 €  
Viande de boeuf hachée ou poisson du jour, pommes de terre ou légumes

Carte Visa/American Express  
Tickets restaurant/ Chèques vacances  
Nous n'acceptons plus les chèques

Ouvert midi et soir sauf Dimanche

retrouvez nous sur  
[www.lafactory-restaurant.fr](http://www.lafactory-restaurant.fr)

Les vins au verre consultez notre liste.

Nous mettons à votre disposition  
des sacs pour emporter vos  
bouteilles de vin

LA  
**FACTORY**  
restaurant bar à vins

**LES DESSERTS**

L'assiette des trois fromages de notre sélection et toasts	9,50 €
Le café (Illy) gourmand ou thé gourmand	9,50 €
L'île flottante xxl et sa crème anglaise généreuse, amandes grillées	9,50 €
Le carpaccio d'ananas frais au thé vert, sorbet citron verveine	9,50 €
Le vacherin glacé minute, mangue passion citron vert, chantilly, et meringue légère	10,00 €
Les mousses au chocolat Valhrona noir et lait kumquat confit, et finger de brownie	10,00 €
La brioche façon pain perdu à l'ancienne, pommes rôties et glace	10,00 €
Le nougat glacé comme à Montélimar et son coulis de fruits	8,50 €
La coupe Factory sorbet mandarine , liqueur de mandarine impériale	9,50 €
La coupe Colonel sorbet citron et vodka	9,50 €

**Apéritifs**

Pastis	3.50 €
Ricard	3.50 €
Martini Rouge/Blanc	4.50 €
Maury Mas Amiel	5.00 €
Muscat	5.00 €
Suze	4.50 €
Campari	5.00 €
Kir	5.00 €
Virgin Mojito	7.50 €
Spritz	8.00 €
Lemon Spritz	8.00 €
Kir Royal	8.50 €
Mojito	8.50 €
Américano Maison	8.50 €

Coupe vin effervescent Domaine J.L. Denois	8.00 €
---	--------

**Bière**

Leffe pression	3.80 €
----------------	--------

**Eaux minérales**

Evian / Badoit	4.80 €
Chateldon	6.40 €
1/2 Badoit	2.80 €

**Whiskies, Rhums**

Ballantines	8.00 €
Jack Daniel	8.00 €
Markers Mark Bourbon	10.00 €
Springbanks (10ans)	10.50 €
Aberlour	12.00 €
Scapa	12.00 €
Rhum Pasador del Oro	12.00 €
Rhum Don Papa	12.00 €
Rhum Zacappa (23 ans)	14.00 €
Rhum Pacto Navio	12.00 €
Cognac Delamain	14.00 €
Vep Chartreuse Verte	15.00 €

**Digestifs**

Get 27, Gin tonic, Vodka/ Gin Limoncello, Poire William, Abricotine, Mirabelle	
--	--

**Jus de fruits**

Orange, Pomme, Ananas, Tomate	3.80 €
----------------------------------	--------

**Nectars de fruits**

Abricot, Fraise framboise	3,80 €
---------------------------	--------

**Sodas**

Limonade Bio	3.50 €
--------------	--------



