

ETE 2019

**LA  
FACTORY**  
restaurant bar à vins

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

### **LES ENTREES**

«Olé Ola» véritable gaspacho Andalou légèrement spicy ravioles de Royans croustillantes, sable d'olives noires, croutons et crème basilic	10 €
Le millefeuille d'aubergines à la parmesane, coulis de tomates de pays huile d'olive du Moulin de Cornille et croustillant au parmesan	10 €
Le poulpe confit en salade, lamelles de chorizo, vinaigrette à l'essence de pin	12 €
Les couteaux juste passés au four, beurre persillé, à déguster avec les doigts	10 €
Le saumon fumé d'Ecosse bio de la maison Barthouil, blinis maison et crème fouettée au wasabi	16 €
	<b>Servi en plat</b> 22 €
La planche de charcuteries variées de cochon « Noir de Bigorre »	20 €
Le jambon « Noir de Bigorre » et son pan con tomate	22 €

### **LA SALADE REPAS**

La salade caesar dans le pur style New Yorkais et son côté frenchy (suprême de volaille, comté, pomme, croutons, poitrine fumée)	15 €
	<b>1/2 portion</b> 8 €

### **LE VEGETARIEN**

Le buddha bowl très tendance!!! légumineuses, céréales, artichauts, légumes de saison, fèves et sauce cacahuètes	17 €
Les agnolottis (pâtes fraîches à la ricotta et citrons confits) crème légère au yuzu et parmesan	17 €

### **LES PLATS**

<b>Le plat du jour « retour de marché » à midi sauf samedi et jours fériés</b>	15 €
Les encornets grillés à la plancha saveurs du pays Basque, chorizo, et riz d'une paella aux piments d'Espelette	20 €
Le ceviche d'espadon mariné minute au citron vert, coriandre, quesadillas aux épices cajun et mozzarella	20 €
Le chaud froid de cabillaud en croûte d'herbes, fraîcheur d'un taboulé mentholé, pommes granny et coulis de homard	18 €
Le thon façon tataki, légère vinaigrette citronnée et légumes du soleil en caponata	24 €
La délicatesse du homard snacké sur une brioche tiédie au beurre yuzu melon et pastèque rafraichis à l'anis vert, houmous	28 €
Le tartare de bœuf de l'Aubrac coupé au couteau spécial Factory frites maison et salade verte	18 €
L'onglet de boeuf, gnocchis au pesto, parmesan, petits légumes et concassée de tomates fraîches	20 €
Les côtes d'agneau « Premium » rôties au thym et à l'ail doux, de pommes paillason, tomate confite tout doux	24 €

<b>MENU POUR LES PITCHOUNS</b> (moins de 12 ans)	14 €
Viande de boeuf hachée ou poisson du jour, pommes de terre ou légumes et coupe de glaces et sirop à l'eau	

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

# LA FACTORY

restaurant bar à vins

## LES DESSERTS

L'assiette de fromage de chèvre de pays et toasts	6,50 €
Le café (Illy) gourmand ou thé gourmand	9,50 €
Les fraises de Pays tout simplement, glace yaourt tuile opaline à la menthe poivrée	9,50 €
Le vacherin glacé minute, mangue passion citron vert, chantilly, et meringue légère	10,00 €
La soupe d'ananas rafraîchie au thé vert et granité d'hibiscus	8,50 €
Les mousses au chocolat Valhrona noir et lait, et petits cubes de brownie aux M&M's	10,00 €
La nage veloutée de pêches blanches de pays, glace, et tuile en accord	9,50 €
L'incontournable brioche façon pain perdu à l'ancienne, abricots rôtis 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	4.00 €
Maury Mas Amiel	5.00 €
Muscat	5.00 €
Suze	4.00 €
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 €
1/2 Evian	2.80 €

### Café

Café Illy	2.40 €
-----------	--------

### 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 €
Armagnac	14.00 €
Vep Chartreuse Verte	15.00 €

### Digestifs

Get 27	8.00 €
Gin tonic	9.00 €
Vodka/ Gin	10.00 €
Limoncello	8.00 €

Poire William, Abricotine, Mirabelle 12.00 €

### Jus de fruits

Orange, Pomme, Ananas, Tomato	3.80 €
-------------------------------	--------

### Nectars de fruits

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

### Sodas

Limonade Bio	3.50 €
Ice Tea	3.50 €
Perrier	3.50 €
Coca Cola	3.80 €



