

Janvier 2020

**LA  
FACTORY**  
*restaurant bar à vins*

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

### **LES ENTREES**

Le fameux os à moelle, toasts, fleur de sel champignons gratinés	8 €
La soupe de poissons, petits croutons, rouille, fromage râpé	14 €
Les couteaux juste passés au four, beurre persillé, à déguster avec les doigts	12 €
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 €

### **LE VEGETARIEN**

De la graine à l'assiette, les légumes en fricassée juste poêlés à huile d'olive du Moulin de Cornille	16 €
Les ravioles aux artichauts, crème citronnée, perles de yuzu et parmesan	17 €

### **LES PLATS**

<b>Le plat du jour « retour de marché » à midi sauf samedi et jours fériés</b>	15 €
La quenelle des Halles de Lyon, sauce écrevisses façon Nantua et son riz basmati	18 €
Les noix de Saint Jacques snackées, beurre d'algues, quelques champignons et risotto de frégola	24 €
Le blanc de turbot cuit meunière sur une mousseline au basilic et sa vinaigrette acidulée	27 €
Le pavé de cabillaud rôti, raviole ouverte sur une tombée d'épinards frais et ricotta, crème au thé vert et à la badiane	18 €
Le suprême de volaille retrouve son nid, linguine en oeuf parfait et sa sauce aux morilles	20 €
La tête de veau croustillante écrasée de pommes de terre sauce gribiche	18 €
L'onglet de boeuf Hereford, confit d'échalotes, pommes dauphine, poêlée de légumes	20 €
La pièce du boucher de cochon « Noir de Bigorre » rôtie, jus du sautoir gâteau de pommes de terre au comté et châtaignes à l'estragon	22 €

**MENU POUR LES PITCHOUNS** (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 des 3 fromages de notre sélection	9,50 €
Le café (illy) gourmand ou thé gourmand	9,50 €
La rafraichissante salade d'agrumes et dès de crumble au yuzu	9,50 €
Le traditionnel Paris Brest aux noisettes caramélisées	10,00 €
L'île flottante xxl et sa crème anglaise généreuse, amandes grillées	10,00 €
L'incontournable brioche façon pain perdu à l'ancienne, glace et mirabelles rôties	10,00 €
L'entremet au chocolat manjari Valrhona paillettes feuillantines	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 €

<u>Apéritifs</u>		<u>Whiskies, Rhums</u>	
Pastis	3.50 €	Ballantines	8.00 €
Ricard	3.50 €	Jack Daniel	8.00 €
Martini Rouge/Blanc	4.00 €	Markers Mark Bourbon	10.00 €
Maury Mas Amiel	5.00 €	Springbanks (10ans)	10.50 €
Muscat	5.00 €	Aberlour	12.00 €
Suze	4.00 €	Scapa	12.00 €
Campari	5.00 €	Rhum Pasador del Oro	12.00 €
Kir	5.00 €	Rhum Don Papa	12.00 €
Virgin Mojito	7.50 €	Rhum Zacappa (23 ans)	14.00 €
Spritz	8.00 €	Rhum Pacto Navio	12.00 €
Lemon Spritz	8.00 €	Armagnac	14.00 €
Kir Royal	8.50 €	Vep Chartreuse Verte	15.00 €
Mojito	8.50 €	<u>Digestifs</u>	
Américano Maison	8.50 €	Get 27	8.00 €
Coupe vin effervescent Domaine J.L. Denois	8.00 €	Gin tonic	9.00 €
<u>Bière</u>		Vodka/ Gin	10.00 €
Leffe pression	3.80 €	Limoncello	8.00 €
<u>Eaux minérales</u>		Poire William, Mirabelle	12.00 €
Evian / Badoit	4.80 €	<u>Jus de fruits</u>	
Chateldon	6.40 €	Orange, Pomme, Ananas, Tomate	3.80 €
1/2 Badoit	2.80 €	<u>Nectars de fruits</u>	
1/2 Evian	2.80 €	Abricot, Fraise framboise	3,80 €
<u>Café</u>		<u>Sodas</u>	
Café Ily	2.40 €	Limonade Bio	3.50 €
		Ice Tea	3.50 €
		Perrier	3.50 €
		Coca Cola	3.80 €



