

Juillet Aout 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 véritable Gaspacho Andalou, mousse de lait d'amandes et ravioles	10 €
La salade Caesar, suprême de volaille cuit à basse température, comté, pomme verte, croutons, poitrine fumée	16 € 1/2 portion 10 €
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 € Servi en plat 22 €
La planche de charcuteries variées de cochon « Noir de Bigorre »	20 €
Le jambon « Noir de Bigorre » et son pan con tomate	22 €
Le Buddha bowl végétarien très tendance !!! légumineuses, artichauts, légumes de saison, fèves et sauce cacahuètes (servie à part)	17 €

LES PLATS

Le plat du jour « retour de marché » à midi sauf samedi et jours fériés	15 €
Le ceviche d'espadon mariné minute au citron vert, quesadillas aux épices cajun et mozzarella	20 €
Le thon façon tataki, vinaigrette citronnée et pressé d'aubergines de légumes à la tomate et chèvre frais servi froid	26 €
Les petites queues de baudroie sauce vierge à la nectarine façon asiatique citron combawa, huile de sésame noir quinoa façon taboulé	24 €
La pluma Ibérique rôtie, mousseline de pommes de terre à l'huile de noisettes, jus court au romarin	24 €
Le tartare de bœuf de l'Aubrac coupé au couteau spécial Factory frites maison, salade verte	20 €
L'onglet de Boeuf Hereford pœlé, pommes Dauphine et crème de Gorgonzola, et petits légumes	22 €
MENU POUR LES PITCHOUNS (moins de 12 ans)	14 €
Viande de boeuf hachée ou poisson du jour, pommes de terre ou légumes, coupe de glaces et sirop à l'eau	

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

LES DESSERTS

Le café (Illy) gourmand ou thé gourmand	9,50 €
Dans le pur style New yorkais et son côté frenchy le cheese cake au citron vert, petits agrumes confits	10,00 €
La nage veloutée de pêches blanches de pays, glace, et tuile en accord	9,50 €
La brioche façon pain perdu à l'ancienne aux abricots rôtis	10,00 €
L'île flottante xxl et sa crème anglaise généreuse, amandes grillées	10,00 €
Le nougat glacé comme à Montélimar et son coulis de fruits	9,50 €
La coupe Factory sorbet mandarine , liqueur de mandarine impériale	9,50 €
La coupe Colonel sorbet citron et vodka	9,50 €

Apéritifs

Coupe vin effervescent	8.00 €
Domaine J.L. Denois	3.50 €
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 €

Cocktails avec Alcool

Spritz	8.00 €
Spritz façon Factory	8.00 €
Lemon Spritz	8.00 €
Kir Royal	8.50 €
Coupe Factory (vin effervescent mandarine Impériale)	8.50 €
Mojito	8.50 €
Américano Maison	8.50 €
Negroni	8.50 €
Gin tonic	9.00 €

Cocktails sans Alcool

Gin tonic(Ceders Crips) sans alcool aux plantes et concombre	6.50 €
Lemon twist	6.50 €
Virgin Mojito	7.50 €
Cocktail de jus de fruits	7.50 €

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 €
Aberlour	12.00 €
Rhum diplomita	12.00 €
Rhum Zacappa (23 ans)	14.00 €
Rhum Pacto Navio	12.00 €
Armagnac Aubade	14.00 €
Cognac Xo pale and dry	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, Mirabelle	12.00 €

Jus de fruits

Orange, Pomme, Ananas, Tomate	3.50 €
----------------------------------	--------

Nectars de fruits

Abricot, Fraise framboise	3.50 €
---------------------------	--------

Sodas

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

Smoothies Bio

Mangue Passion	5.60 €
----------------	--------



