

Carte Automne 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 velouté de butternuts, lamelles de cèpes, huile de noisette	12 €
La terrine de foie gras mi-cuit chutney aux fruits exotiques	18 €
La queue de boeuf pressée, rémoulade de céleris, huile de persil	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 € 22 € (servi en plat)
La planche de charcuteries variées de cochon « Noir de Bigorre »	20 €
Le jambon « Noir de Bigorre » et son pan con tomate	22 €

LE VEGETARIEN

L'assiette de légumes du moment, tuile de graines de courge	16 €
---	------

LES PLATS

Le plat du jour « retour de marché » à midi sauf samedi et jours fériés	16 €
La daurade royale, escabèche, pommes de terre safranées	22 €
La lotte, artichauts barigoule, gnocchis, essence de tomates	26 €
Les gambas façon Pad Thai, nouilles, cacahuètes, menthe et basilic	28 €
La joue de cochon Ibérique, butternut, chou frisé, jus de cuisson	24 €
Le tartare de bœuf de l'Aubrac coupé au couteau spécial Factory frites maison et salade verte	20 €
L'onglet de Boeuf Hereford poêlé, pommes Dauphine et crème de Gorgonzola, 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

LES DESSERTS

Le café (Illy) gourmand ou thé gourmand	9,50 €
L'île flottante xxl crème anglaise généreuse, amandes croustillantes	10 €
La salade d'ananas frais au citron vert et sa glace au yaourt	10 €
La brioche façon pain perdu à l'ancienne, poires caramélisées et glace	10 €
Le pavé de chocolat Valrhona, feuillantine et sa glace chocolat	10 €
Le nougat glacé comme à Montélimar et son coulis de fruits	10 €
La coupe Factory sorbet mandarine , liqueur de mandarine impériale	10 €
La coupe Colonel sorbet citron et vodka	10 €
L'assiette de fromages et ses toasts	12 €

Apéritifs

Coupe vin effervescent Domaine J.L. Denois	8.00 €
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 €
Moscow Mule	9.00 €
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	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 diplomatico	12.00 €
Rhum Zacappa (23 ans)	14.00 €
Rhum Facto 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, Tomaté	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 €
----------------	--------



