

Carte
Automne 2021

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 butternut, noisettes grillées, huile de noisette et ventrèche de porc Noir de Bigorre	12 €
Les couteaux juste passés au four, beurre persillé, à déguster avec les doigts	12 €
Les rillettes de la maison Barthouil au foie gras de canard et salade	14 €
Le saumon fumé d'Ecosse bio de la maison Barthouil, blinis maison et crème fouettée au wasabi (servi en plat)	17 € 22 €
La planche de charcuteries variées de cochon « Noir de Bigorre » et son pan con tomate	22 €
Le jambon « Noir de Bigorre » et son pan con tomate	22 €

LE VEGETARIEN

Les agnolottis au citron, crème de parmesan et artichauts	18 €
Le couscous aux légumes de saison, semoule de blé aux herbes, tfaya d'oignons, pois chiches et son bouillon	17 €

LES PLAT

Le plat du jour « retour de marché » à midi sauf samedi et jours fériés	16 €
Les petits encornets grillés au piment d'Espelette, chorizo, riz noir vénéré et émulsion de cresson	22 €
La daurade royale à l'unilatérale, beurre d'algues, mousseline de céleri et tombée de poireaux au gingembre	20 €
La lotte rôtie façon bouillabaisse pommes de terre et fenouil confit	24 €
Le pavé de veau sauce aux morilles, pommes dauphine et légumes	28 €
La poitrine de cochon « Noir de Bigorre » confite 7 heures, polenta crémeuse et chou rouge.	24 €
Le tartare de bœuf de l'Aubrac coupé au couteau spécial Factory frites maison et salade verte	20 €

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

Les plats indiqués sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

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 €
L'île flottante xxl crème anglaise généreuse, amandes croustillantes	11 €
La salade d'ananas au citron vert et son sirop léger, sorbet.	11 €
La brioche façon pain perdu à l'ancienne, poires rôties et glace	11 €
Le fameux vacherin glacé, meringue sorbets exotiques et chantilly	11 €
La mousse au chocolat Valrhona, brownie et éclats de chocolat	11 €
Le nougat glacé comme à Montélimar et son coulis de fruits	11 €
La coupe Factory sorbet mandarine, liqueur de mandarine impériale	10 €
La coupe Colonel sorbet citron et vodka	10 €
La coupe Vigneronne sorbet cassis et crème de cassis	10 €

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

Cocktails sans Alcool

Gin tonic(Ceders Crips) sans alcool	7.50 €
Lemon twist	7.50 €
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 €
Scapa	12.00 €
Aberlour	12.00 €
Rhum diplomatico	12.00 €
Rhum Zacappa (23 ans)	14.00 €
Rhum Pacto Navio	12.00 €
Armagnac Aubade	14.00 €
Cognac Xo pale and dry	14.00 €
Calvados Château du Breuil	12.00 €
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 €



