

Carte Automne
2022

LA
FACTORY
restaurant bar à vins

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

• LES ENTREES

Tentacule de poulpe de Galice grillé à l'orange, houmous libanais et tomates confites	19 €
L'Oeuf bio façon Meurette, poêlée de champignons , allumettes de poitrine fumée et ses mouillettes	14 €
Les couteaux juste passés au four, beurre persillé, à déguster avec les doigts	14 €
Le saumon fumé d'Ecosse bio de la maison Barthouil, blinis maison.	22 €
et crème fouettée au wasabi (Aussi servi en plat)	28 €
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 fermière, comté, pomme, croutons, poitrine fumée)	20 €
---	------

• LES VÉGÉTARIENS

Les agnolottis (pâtes fraîches à la ricotta et citrons confits) crème. légère au parfum de citron et pecorino au poivre	20 €
Le couscous aux légumes de saison, semoule de blé aux herbes, Compotée d'oignons, pois chiches et son bouillon	18 €

• LES PLATS

- Le plat du jour « retour de marché » à midi sauf samedi et jours fériés	17 €
Le filet de Daurade à la plancha, beurre aux algues de Mr Bordier, Et sa caponata	22 €
Le Tataki de thon aux graines de pavot, sauce vierge , nouilles chinoises et wok de légumes	25 €
Les noix de Saint Jacques juste snackées, risotto de céleri en couleurs écume de kalamansi	30 €
Les petits encornets grillés au piment d'Espelette, chorizo, riz noir vénéré et émulsion de cresson	24 €
L'onglet de bœuf Hereford au beurre d'oignons de Roscoff pommes dauphines et légumes de saison	25 €
Le pavé de veau fermier cuit au beurre moussoux, jus réduit , champignons et roulé de pommes de terre au fromage	30 €
Le tartare de bœuf de l'Aubrac « spécial Factory » coupé au couteau frites maison et salade verte	22 €

• MENU POUR LES PITCHOUNS (moins de 12 ans) 14 €

Viande de boeuf 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

• LES DESSERTS

L'assiette de 3 fromages, salade et pain toasté	14 €
Le café (Illy) gourmand ou thé gourmand	9,50 €
La coupe de framboises, glace, et madeleine à la pistache.	11€
La brioche façon pain perdu aux fruits et sa glace.	11 €
Le fameux moelleux au chocolat noir Valrhona, glace vanille. (à commander de préférence en début de repas)	11 €
L'île flottante xxi crème anglaise généreuse, amandes croustillantes	11 €
Le vacherin glacé aux fruits rouges, sorbets fruits rouges, chantilly	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 €

APERITIFS

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

Spritz	9.00 €
Spritz façon Factory	9.00 €
Lemon Spritz	9.00 €
Spritz Saint Germain	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	9.00 €
Gin tonic	9.00 €

WHISKIES - RHUMS

Ballantines	8.00 €
Markers Mark Bourbon	10.00 €
Scapa	12.00 €
Aberlour	12.00 €
Springbank (10ans)	12.00 €
Cardu (15 ans)	12.00 €
Rhum diplomatico	12.00 €
Rhum Zacappa (23 ans)	14.00 €
HSE Rhum agricole	12.00 €
Rhum Pacto Navio	12.00 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

Gin tonic sans alcool	7.50 €
Lemon twist (ginger beer)	7.50 €
Virgin Mojito	7.50 €
Cocktail de jus de fruits	7.50 €

BIERES

Leffe pression 25cl	3.80 €
Leffe pinte 50cl	7.50 €

EAUX MINERALES

Evian 1L/ Badoit 1L	4.80 €
Evian 50 cl/ Badoit 50cl	2.80 €
Chateldon	6.40 €

CAFE

Café Illy	2.40 €
Café Illy Bar	1.80 €

JUS ET NECTARS DE FRUITS

Orange, Pomme, Ananas, Tomate	
Abricot, Fraise framboise	3.50 €

DIGESTIFS

Get 27	8.00 €
Gin tonic	9.00 €
Vodka/ Gin	10.00 €
Limoncello	8.00 €
Armagnac Aubade	12.00 €
Cognac Xo pale and dry	12.00 €
Calvados Château du Breuil	12.00 €
Poire William, Mirabelle	12.00 €
VEP Chartreuse Verte	15.00 €
Chartreuse Verte, Jaune	12.00 €

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



@lafactorymtp

