

Carte janvier
février

LA
FACTORY
restaurant bar à vins

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

• LES ENTREES

L'Oeuf bio façon Meurette, poêlée de champignons , allumettes de poitrine fumée et ses mouillettes	14 €
Les poireaux vinaigrette citronnée ,échalotes et brousse de brebis	12 €
L'os à moelle rôti glace à la moutarde et toasts de pain grillé	12 €
Les rillettes de canard au foie gras, salade verte et toasts	14 €
Les couteaux juste passés au four, beurre persillé, à déguster avec les doigts	14 €
Le jambon « Noir de Bigorre » et son pan con tomate	22 €

• LES VÉGÉTARIENS

Les agnolottis (pâtes fraîches à la ricotta et citrons confits) crème. légère au parfum de citron et pecorino au poivre	20 €
---	------

• LES PLATS

Le plat du jour « retour de marché » <u>à midi sauf samedi et jours fériés.</u>	17 €
Le filet de loup et son beurre blanc, gnocchis à la tomate et légumes	24 €
Le cabillaud rôti sauce vierge, riz noir façon pilaf, fondue d'épinards.	22 €
Les noix de Saint Jacques juste snackées, risotto crémeux aux légumes émulsion de pamplemousse	30 €
Le gratin de coquillettes, comme un souvenir de mon enfance, à la truffe et jambon	22 €
Le paleron de Bœuf Hereford braisé au vin rouge purée de pommes de terre maison et ses légumes	24 €
L'échine de Porc Noir de Bigorre, jus corsé, châtaignes et gâteau roulé de pommes de terre au comté	24 €
La bavette de bœuf Hereford aux oignons de Roscoff, jus de viande. et pommes Dauphine.	24 €

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

Viande de boeuf ou poisson du jour, purée de pommes de terre ou légumes coupe de glaces et sirop à l'eau

• LES DESSERTS

L'assiette de trois fromages, salade verte et toasts.	14 €
Le café (Illy) gourmand ou thé gourmand	9,50 €
La brioche façon pain perdu aux fruits et sa glace.	11 €
Le traditionnel Paris Brest maison aux noisettes caramélisées.	11 €
La mousse au chocolat Valrhona et tuile au chocolat	11 €
La salade d'agrumes au sirop parfumé, copeaux de dattes et sorbet	10 €
L'île flottante xxl crème anglaise généreuse, amandes croustillantes	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 italienne sorbet citron et limoncello	10 €

APERITIFS

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

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 €
Chartreuse Verte, Jaune	12.00 €

