

CARTE  
ÉTÉ

LA  
**FACTORY**  
*restaurant bar à vins*

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

### LES ENTRÉES

Toute la fraîcheur d'un gaspacho de tomates et ravioles croustillantes.	15 €
L'artichaut en carpaccio, burrata crémeuse et jeunes pousses.	16 €
Tentacule de poulpe de Galice grillé à l'orange, houmous libanais et tomates confites	20 €
Le saumon fumé d'Ecosse de la maison Barthouil, blinis au parmesan et crème wasabi	22 € <b>(Aussi servi en plat) 26 €</b>
Les rillettes de canard au foie gras de la maison Barthouil, salade verte et toasts	15 €
Les couteaux juste passés au four, beurre persillé, à déguster avec les doigts	15 €
Le jambon « Noir de Bigorre » et son pan con tomate	22 €

### LE PLAT VEGETARIEN

Les ravioles aux artichauts, crème citronnée, artichauts et pécorino.	22 €
Le Buddha bowl, végétarien très tendance! légumineuses, légumes de saison, et sauce cacahuètes (servie à part)	19 €

### LES PLATS

Le plat du jour « retour de marché » à midi sauf samedi et jours fériés.	17 €
Les petits encornets grillés au piment d'Espelette, chorizo, riz noir. Et son émulsion de cresson	24 €
La poêlée de gambas sauvages sauce vierge Agnolettis (pâtes) au citron	30 €
Le pavé de thon mi cuit sauce aigre douce, kascha (Sarrazin grillé). en risotto aux saveurs épicées et douces.	24 €
Le tartare de bœuf de l'Aubrac, coupé au couteau, frites et salade verte	22 €
L'épaule d'agneau fermier du Quercy confite à l'orientale, semoule et ratatouille	26 €
L'échine de Porc Noir de Bigorre, jus corsé, et gâteau roulé de pommes de terre au fromage	26 €
L'onglet de bœuf Hereford, beurre Maître d'hôtel, pommes Dauphine. et légumes	26 €

### • 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 DESSERTS

L'assiette de trois fromages, salade verte et toasts.	14 €
Le café (Illy) gourmand ou thé gourmand	10,5 €
Tout simplement, l'assiette de framboises, madeleine à la pistache et sorbet	12 €
La pavlova gourmande aux fruits rouges et sa glace	12 €
La brioche façon pain perdu à l'ancienne aux abricots et glace	11 €
La mousse au chocolat Valrhona et tuile au chocolat	11 €
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	9.00 €
Pastis	4.50 €
Ricard	4.50 €
Martini Rouge/Blanc	5.00 €
Maury Mas Amiel	6.00 €
Muscat	6.00 €
Suze	5.00 €
Campari	5.00 €
Kir	6.00 €

### COCKTAILS

Spritz	9.50 €
Spritz façon Factory	9.50 €
Lemon Spritz	9.50 €
Spritz Saint Germain	9.50 €
Kir Royal	10.00 €
Moscow Mule	9.50 €
Coupe Factory (vin effervescent, mandarine Impériale)	10.00 €
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	8.50 €
Lemon twist (ginger beer)	8.50 €
Virgin Mojito	8.50 €
Cocktail de jus de fruits	8.50 €

### BIERES

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

### EAUX MINERALES

Evian 1L/ Badoit 1L	5.80 €
Evian 50 cl/ Badoit 50cl.	3.00€
Chateldon	6.80 €

### CAFE

Café Illy	2.40 €
Café Illy Bar	1.80 €

### JUS ET NECTARS DE FRUITS

Orange, Pomme, Ananas, Tomate	
Abricot, Fraise framboise	3.80 €

### 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 2 cl	4.00 €
Chartreuse MOF 2 cl	6.00 €
Chartreuse 9eme Centenaire 2 cl	7.00 €
Chartreuse VEP 2 cl.	15.00 €

