

CARTE AUTOMNE  
2023

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

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

### LES ENTRÉES

|  |      |
|--|------|
| Le velouté de butternut, quelques châtaignes et crème de mascarpone .                  | 12 € |
| Les couteaux juste passés au four, beurre persillé, à déguster avec les doigts         | 15 € |
| Tentacule de poulpe de Galice grillé à l'orange, houmous libanais. et tomates confites | 20 € |
| Les rillettes de canard au foie gras de la maison Barthouil salade verte et toasts     | 15 € |
| 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 € |
|--|------|

### LE PLAT VÉGÉTARIEN

|   |      |
|---|------|
| Les agnolettis au citron, bouillon léger aux légumes et pécorino. | 22 € |
|---|------|

### LES PLATS

|   |      |
|---|------|
| Le plat du jour « retour de marché » à midi sauf samedi et jours fériés.                          | 17 € |
| Le tartare de bœuf charolais, coupé au couteau, frites et salade verte                            | 22 € |
| Le pavé de veau, poêlée de champignons, et gâteau roulé de pommes de terre à l'emmenthal          | 28 € |
| L'épaule d'agneau confite à l'orientale, noix de cajou, raisins et graine de couscous et légumes  | 26 € |
| L'onglet de bœuf Hereford, sauce échalotes et pommes Dauphine.                                    | 26 € |
| Les petits encornets grillés au piment d'Espelette, chorizo, riz noir. Et son émulsion de cresson | 25 € |
| Le filet de loup, beurre aux algues, chou pak choi au sésame blond                                | 24 € |
| Le pavé de thon sauce al arrabiata, et sa polenta snackée et gratinée au parmesan .               | 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

Carte Visa/American Express / Chèques vacances /  
Nous n'acceptons plus les chèques

## • LES DESSERTS

|   |        |
|---|--------|
| L'assiette de trois fromages, salade verte et toasts.                 | 14 €   |
| Le café (Illy) gourmand ou thé gourmand                               | 10,5 € |
| La salade d'ananas au sirop léger, citron vert et glace en accord     | 11 €   |
| La traditionnelle crème brûlée à la vanille                           | 9,50 € |
| La brioche façon pain perdu à l'ancienne aux fruits rôtis et caramel. | 11 €   |
| La fameuse 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<br>Domaine J.L. Denois | 9.00 € |
| Pastis  | 4.50 € |
| Ricard  | 4.50 € |
| Martini Rouge/Blanc                           | 5.00 € |
| Maurry Mas Amiel                              | 6.00 € |
| Muscat  | 6.00 € |
| Suze  | 5.00 € |
| Campari                                       | 5.00 € |
| Kir   | 6.00 € |

### 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 € |

### COCKTAILS

|  |         |
|--|---------|
| Spritz   | 10.50 € |
| Spritz façon Factory                                     | 10.50 € |
| Lemon Spritz   | 10.50 € |
| Spritz Saint Germain                                     | 10.50 € |
| Kir Royal  | 10.00 € |
| Moscow Mule  | 10.50 € |
| Coupe Factory<br>(vin effervescent, mandarine Impériale) | 10.00 € |
| Mojito   | 10.50 € |
| Américano Maison   | 10.50 € |
| Negroni  | 10.50 € |
| Gin tonic  | 10.00 € |

### 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 € |

### 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 € |

### 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 € |

