

LES ENTRÉES

Le gaspacho de petits pois parfumé à la menthe, brousse de brebis	12 €
Les couteaux en persillade juste à déguster avec les doigts.	12 €
Tentacule de poulpe de Galice grillé à l'orange, houmous libanais.	20 €
Le saumon fumé de la Maison Barthouil, blinis au parmesan, crème montée au wasabi	22 € Servi en plat 26 €
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 €

LE PLAT VÉGÉTARIEN

L'assiette de gnocchis crémeux, poêlée de champignons aux herbes.	22 €
-------------------------------------------------------------------	------

LES PLATS

Le plat du jour « retour de marché » <u>à midi sauf samedi et jours fériés.</u>	17 €
Le steak de thon à la plancha, caponata servie tiède Et huile vierge acidulée	26 €
Le filet daurade façon meunière et poêlée de légumes rôtis	22 €
Le tartare de bœuf charolais, coupé au couteau, frites et salade verte	22 €
Le suprême de volaille en ballotine farci aux champignons et sa purée	24 €
Les ribs de cochon Noir de Bigorre, jus réduit au citron, polenta crémeuse aux légumes du soleil	24 €
Les petits encornets grillés au piment d'Espelette, chorizo, riz vénéré et crème de cresson	24 €
La bavette de bœuf Hereford grillée, gâteau roulé de pommes de terre au fromage, petits légumes et beurre au poivre.	25 €

• **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

Le café (Illy) gourmand ou thé gourmand	10,5 €
La crème catalane aux agrumes, et segments d'orange	10 €
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 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 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 (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, Tomato	
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 €

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 €

