

POUR L'APERITIF... OU PAS !

Planche de jambon « Noir de Bigorre » et de son pan con tomate	22 €
Gambas croustillantes sauce condiment aigre-doux	9 €
Légumes croquants sauce au fromage blanc du limousin.	9 €

LES ENTREES

Carpaccio de tête de veau « label rouge du Segala », gribiche à la moutarde violette de Brive	12 €
La déclinaison autour de son petit pois, menthe et son oeuf parfait	12 €
Asperges vertes gratinées au parmesan, roquette et mousseline à la ciboulette	14 €
Tartare de daurade royale, mangue, avocat, et pommes granny marinées à l'huile d'olive citronnée	16 €
Crème de mozzarella di buffala, jambon « Noir de Bigorre », tomates cerises, pesto de basilic	15 €

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 et chorizo, riz vénéré	24 €
Le tartare de boeuf charolais coupé au couteau façon thaï, julienne de légumes à l'huile de sésame, frites de pomme de terre	22 €
Onglet de boeuf purée de pomme de terre fumée, échalotes confites et jus de viande	25 €
Parillada de poissons frais grillés à la plancha, carpaccio de courgette, caviar d'aubergine et sauce vierge aux légumes du soleil	25 €
Vol au vent printanier Factory, ris d'agneau ou de veau (selon arrivage) ailerons de poulet, rognons, gambas, épinards, asperges, bisque au jus de viande	28 €

• **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	10,50 €
La fameuse île flottante XXL et son pot de crème anglaise à la vanille	11 €
La fraise en tartare et en soupe sorbet basilic.	11 €
Le clafoutis aux fruits rouges, glace pistache	11 €
Tarte au chocolat Dulce de Valrhona, chantilly vanille, cacahuètes terrifiées, glace caramel	11 €
La coupe Factory sorbet mandarine, liqueur de mandarine impériale	11 €
La coupe Colonel sorbet citron et vodka.	11 €
La coupe italienne sorbet citron et limoncello	11 €

<u>APERITIFS</u>		<u>COCKTAILS SANS ALCOOL</u>	
Coupe vin effervescent Domaine J.L. Denois	9.00 €	Gin tonic sans alcool	8.50 €
Pastis	4.50 €	Lemon twist (ginger beer)	8.50 €
Ricard	4.50 €	Virgin Mojito	8.50 €
Martini Rouge/Blanc	5.00 €	Cocktail de jus de fruits	8.50 €
Maury Mas Amiel	6.00 €		
Muscat	6.00 €	<u>BIERES</u>	
Suze	5.00 €	Leffe pression 25cl	3.80 €
Campari	5.00 €	Leffe pinte 50cl	7.50 €
Kir	6.00 €		
<u>COCKTAILS</u>		<u>EAUX MINERALES</u>	
Spritz	10.50 €	Evian 1L/ Badoit 1L	5.80 €
Spritz façon Factory	10.50 €	Evian 50 cl/ Badoit 50cl.	3.00€
Lemon Spritz	10.50 €	Chateldon	6.80 €
Spritz Saint Germain	10.50 €		
Kir Royal	10.00 €	<u>CAFE</u>	
Moscow Mule	10.50 €	Café Illy	2.40 €
Coupe Factory (vin effervescent, mandarine Impériale)	10.00 €	Café Illy Bar	1.80 €
Mojito	10.50 €		
Américano Maison	10.50 €	<u>JUS ET NECTARS DE FRUITS</u>	
Negroni	10.50 €	Orange, Pomme, Ananas, Tomate	
Gin tonic	10.00 €	Abricot, Fraise framboise	3.80 €
<u>WHISKIES - RHUMS</u>		<u>DIGESTIFS</u>	
Ballantines	8.00 €	Get 27	8.00 €
Markers Mark Bourbon	10.00 €	Gin tonic	9.00 €
Scapa	12.00 €	Vodka/ Gin	10.00 €
Aberlour	12.00 €	Limoncello	8.00 €
Springbank (10ans)	12.00 €	Armagnac Aubade	12.00 €
Cardu (15 ans)	12.00 €	Cognac Xo pale and dry	12.00 €
		Calvados Château du Breuil	12.00 €
		Poire William, Mirabelle	12.00 €
Rhum diplomatico	12.00 €	Chartreuse Verte, Jaune 2 cl	4.00 €
Rhum Zacappa (23 ans)	14.00 €	Chartreuse MOF 2 cl	6.00 €
HSE Rhum agricole	12.00 €	Chartreuse 9eme Centenaire 2 cl	7.00 €
Rhum Pacto Navio	12.00 €	Chartreuse VEP 2 cl.	15.00 €

Notre Boulanger : Pierre CLAPAREDE qui est Compagnon, Boulangerie 1860 à Jacou.
Élue meilleure boulangerie du Languedoc 2024.