

### POUR L'APERITIF... OU PAS !

Le « Noir de Bigorre » dans tout ses états : Planche de 3 charcuteries exceptionnelles « Noir de Bigorre »	25€
Gambas croustillantes sauce condiment aigre-doux	10€
Tataki de thon pêché à la ligne	11€
Couteaux gratinés : Couteaux en persillade juste à déguster avec les doigts	15€

### LES ENTREES

La mozzarella et jambon « Noir de Bigorre » : Crème de mozzarella di buffala, jambon « Noir de Bigorre », tomates cerises, pignons de pin, pesto du moment maison	15€
Le petit pois : Déclinaison autour du petit pois, oeuf parfait, menthe et crème légère à l'amande	12€
Le tartare de Daurade : Tartare de daurade, mangue, avocat et pommes granny marinés à l'huile d'olive citronnée	16€
La tête de veau : Carpaccio de tête de veau, sauce gribiche, moutarde violette de Brive	12€

### LES PLATS

Le Saint-Pierre : Saint-pierre grillé à la plancha, asperges et petits pois, purée de pommes de terre à l'huile d'olive, émulsion morilles	28€
Les encornets / chorizo : Encornets grillés, chorizo, riz vénéré, bisque de crustacés	26€
L'agneau : Côtelettes d'agneau grillées, poêlée de courgettes, menthe et chorizo, jus de viande	30€
Pièce du boucher : Pièce du boucher du moment, accompagnée de frites maison, mêslun de salade et sauce au poivre	27€
Tartare de boeuf charolais coupé au couteau frites maison	22€

La salade méditerranéenne : Encornets snackés, tataki de thon, et gambas croustillantes, salade mesclun, légumes de saison en vinaigrette	20€
La salade César de la Factory : Câpres fleur, parmesan, anchois marinés, blanc de volaille, guanciaie croustillant	20 €
Assiette végétarienne du chef	23€

### MENU POUR LES PITCHOUNS (moins de 12 ans)

Viande de boeuf ou poisson du jour, pommes de terre ou légumes, coupe de glace et sirop à l'eau	14€
--	-----

### LES DESSERTS

Le café (Illy) gourmand ou thé gourmand	10,50€
La fabuleuse île flottante XXL : Et son pot de crème anglaise à la vanille	11€
Brioche artisanale de notre boulanger, façon pain perdu à l'ancienne, fruits rôtis et caramel	11€
Profiterole, petits choux, glace vanille, et sa sauce chocolat chaude	11€
La pavlova aux fruits rouges, meringue et chantilly, zeste de combawa	11€
Finger chocolat Dulce de Leche de Valrhona, chantilly vanille, cacahuètes torréfiées, glace caramel	11€
La salade de fruits frais de saison, menthe, basilic	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€

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

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