LA FABRIK

Cuisine généreuse et familiale
Saveurs & Partage

À PARTAGER

PLANCHE MIXTE — 17,90 €
Charcuteries & fromages

PLANCHE FABRIK — 19,90 €
Houmous, houmous basilic, caviar d'aubergine, chausson aux épinards & falafels

PLANCHE DE TAPAS — 15,90 €
Wings, mozzarella sticks, onion rings, crevettes tempura, accras de morue & sauce cocktail

TRIO DE HOUMOUS — 9,50 €

ENTRÉES

FALAFELS - 5 PIÈCES — 7,90 €
Sauce crème de sésame, salade & tomates

TERRINE DE LAPIN AU MUSCADET — 7,90 €
Servie avec salade et crudités

PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU — 8,90 €
Servi avec salade et crudités

COQUILLE SAINT-JACQUES À LA BRETONNE — 11,90 €

CAVIAR D'AUBERGINE AU POULPE — 11,90 €
Poulpe grillé sur son lit d'aubergine, crème de sésame, huile d'olive & citron

ŒUF PARFAIT FABRIK — 7,90 €
Recette saisonnière

FOIE GRAS AU MAS AMIEL ROUGE — 14,90 €

SALADES

FABRIK — 16,90 €
Servie dans une corbeille croustillante : blanc de poulet grillé, mélange de salades fraîches, tomates cerises, concombre, poivrons, avocat, parmesan, miel et sauce Fabrik

TABOULÉ — 14,90 €
Salade libanaise composée de persil, tomates, oignons, menthe, boulghour fin

CÉSAR — 15,90 €
Salade, poulet grillé, parmesan, tomates, croûtons, sauce césar

HALLOUMI — 15,90 €
Salade, roquette, tomates cerises, concombre, poivrons, halloumi grillé

CRABES — 16,90 €
Salade, crabes, concombre, tomates cerises, maïs, avocat, orange & kiwi

VOSGIENNE — 16,90 €
Salade, croûtons, lardons, oeuf, crème fraîche, tomates , oignons

CHÈVRE CHAUD — 14,90 €
Salade, tomates, concombre, pommes, toast de chèvre, miel

MENU BAMBINO

SIROP À L'EAU, AU CHOIX : STEAK HACHÉ, TENDERS DE POULET OU MINI-PIZZA, ACCOMPAGNÉ D'UN DESSERT BAMBINO — 8,90 €

VIANDES

ENTRECOTE DE BOEUF MATURÉE (250G)	22,90 €
BAVETTE D'ALOYAU (250G)	19,90 €
STEAK HACHÉ DE BOEUF FAÇON BOUCHÈRE (180G)	15,90 €
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE Supplément : Fromage fondue, sauce tomate 3,90€ (show culinaire)	20,90 €
ESCALOPE FABRIK Sauce crème champignons	17,90 €
CORDON BLEU	18,90 €
TARTARE DE BOEUF	18,90 €

POISSONS

PAPILLOTE DE SAUMON À LA MEXICAINE	19,90 €
BROCHETTE DE GAMBAS GRILLÉES	22,90 €
FISH AND CHIPS	17,90 €
POULPE À LA PROVENÇALE	23,90 €

Tous nos plats sont servis avec une salade,
un accompagnement et une sauce au choix

Accompagnements : 3,90€ en supplément

Frites - Riz - Pâtes - Haricots - Légumes grillés - Pommes grenailles

Sauces : 2,90€ en supplément

Échalotes - Poivre - Champignons - Béarnaise - Bleu - Munster

BURGERS

STEAK 180G - pain burger maison

CLASSIC — 15,90 €
Viande de boeuf, cheddar, salade, oignons

SAVOYARD — 17,90 €
Viande de Boeuf, raclette, salade, oignons grillés, cornichons

CHICKEN — 17,90 €
Poulet pané croustillant, salade, pickles & sauce Fabrik

DELICE — 19,90 €
Double steak, confit d'échalotes, salade, tomates, pickles, sauce fabrik

GIRLY — 18,90 €
Bun rose, saumon, galette de patate douce, fromage frais, chips de betterave & sauce betterave au fromage frais

CLUB SANDWICH — 17,90 €
Salade, tomates, jambon, blanc de poulet, salami, mozzarella, frites

Option : Cheddar coulant flambé 4,90€ (show culinaire)

SPÉCIALITÉES MONTAGNARDES

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL & THYM — 19,90 €
Servi avec charcuteries, pommes grenaille

TOME FONDANTE — 21,90 €
Servie avec charcuteries, pommes grenaille

MONT D'OR — 23,90 €
Servi avec charcuteries, pommes grenaille à l'ail et au vin blanc

PIZZAS

Base tomate

MARGARITA — 10,90 €
mozzarella, origan

REINE — 11,90 €
mozzarella, jambon, origan

REGINA — 12,90 €
mozzarella, jambon, champignon, origan

4 FROMAGES — 13,90 €
mozzarella ,chèvre, bleu, comté

VEGETARIENNE — 13,90 €
mozzarella, champignons, poivrons, tomates, oignons, olive, origan

FABRIK — 13,90 €
mozzarella, pepperoni, oignons, poivrons, mais, olive, origan

CAMPIONE — 14,90 €
mozzarella, viande de boeuf hachée, oignons, origan, sauce burger

Base crème

GREC — 14,90 €
mozzarella, viande kebab, oignons, tomates, crème fraiche

CHÈVRE MIEL — 13,90 €
mozzarella, chèvre, miel

MONTAGNARDE — 14,90 €
mozzarella, jambon, raclette, oignons, pomme de terre

INDIENNE — 14,90 €
mozzarella, poulet, curry, oignons, poivrons, origan

SAUMON — 16,90 €
mozzarella, saumon, oignons, câpres, origan

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT	6,90 €
CHEESECAKE	7,50 €
ÎLE FLOTTANTE	5,90 €
MAXI PROFITEROLE	8,90 €
CRÈME BRÛLÉE	5,90 €
BABA AU RHUM	8,90 €
PAIN PERDU GOURMAND	8,90 €
DESSERT DU JOUR	4,90 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	8,90 €



CRÊPE AU SUCRE	3,00 €
CRÊPE NUTELLA	4,50 €
CRÊPE GOURMANDE	5,50 €
GAUFRE AU SUCRE	4,00 €
GAUFRE NUTELLA	4,90 €
GAUFRE GOURMANDE	5,90 €

COUPES GLACÉES

DAME BLANCHE — 8,90 €

3 boules de glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées & chantilly

CHOCOLAT LIÉGOIS — 8,90 €

2 boules de glace au chocolat noir suisse, 1 boule vanille, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat & chantilly

BANANA SPLIT — 9,90 €

Banane, boules: vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat, chantilly

COLONEL — 10,90 €

2 boules citron, vodka

COUPE 2 BOULES — 4,90 €

COUPE 3 BOULES — 6,90 €

PARFUMS DES GLACES

Vanille, pistache, fraise, chocolat, café, rhum raisin, citron, framboise, cassis, mangue, passion, menthe choco, caramel beurre salé



LA FABRIK

Carte des boissons

SOFTS

COCA-COLA 3,50€
Coca Zéro, Coca Cherry

FANTA ORANGE 3,50€

FUZE TEA 3,50€

SPRITE 3,50€

ORANGINA 3,50€

SCHWEPPES TONIC 3,50€

SCHWEPPES AGRUMES 3,50€

DIABOLO 3,50€

SIROP 2,50€

CAROLA PLATE 3,50€ / 5,50€
50cl/1l

CAROLA PETILLANTE 3,50€ / 5,50€
50cl/1l

JUS DE FRUITS 3,50€
Orange, abricot, pomme, ananas, fraise, tomate

RED BULL 4€

SUPPLÉMENT SIROP 2CL 1€
Fraise, grenadine, cerise, citron, pêche, menthe, caramel, violette, coco, kiwi, orgeat, pamplemousse, melon



BIÈRES PRESSION

	25cl	33cl	50cl
PILS	3,80 €	4,80€	6,80€
ROSÉE BY MUSE Aromatisée, saveur fruitée	4,20 €	5,80€	7,80€
IPA (6,2%) Amère et fruitée	4,20 €	5,80€	7,80€
YETI (8%) Brasserie des cimes	4,20 €	5,80€	7,80€
PICON BIÈRE	4,20 €	5,80€	7,80€
PANACHÉ	3,80 €	4,80€	6,80€
MONACO	3,80 €	4,80€	6,80€

BIÈRES BOUTEILLE
(33 CL)

PELFORTH BRUNE (5,8 %)	5,90 €
CORONA (5,9 %)	4,90 €
METEOR IPA (0,0%)	4,90 €
DESPERADOS	4,90 €
HEINEKEN	3,90 €



VINS BLANCS
SECS

Alsace:

RIESLING TRADITION 26 €

Cave du Roi Dagobert

Sec et minéral, aux arômes ciselés de citron et de fleurs blanches

Bourgogne:

MÂCON FLEURS BLANCHES 28 €

Vérizet

Un Chardonnay élégant et souple aux notes florales délicates

SAINT-VÉRAN 39 €

Domaine Charmond, Château de Pizay

Rondeur et finesse pour ce grand blanc aux nuances briochées.

Sud-Ouest:

CHARDONNAY MI NUIT 22 €

Côtes Catalanes

Un vin généreux et fruité à la fraîcheur croquante

Roussillon:

VIOGNIER PAYS D'OC 26 €

Fortant Terroir d'Altitude

Très aromatique, dévoilant de riches effluves d'abricot et de pêche.



VINS BLANCS

MOELLEUX

	12cl / 75cl
GASCOGNE ÉTÉ GASCON **Domaine Pellehaut** Doux et gourmand, éclatant de fruits exotiques	4,50€ / 24 €
COTEAUX DU LAYON **Château de Montguéret** Ligureux et raffiné, aux arômes de miel et d'abricot confit	36 €
GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES **Cave du Roi Dagobert** Riche et complexe, révélant des notes somptueuses de litchi et d'épices	55 €

LES CRÉMANTS ET CHAMPAGNES

	15cl / 75cl
Crémant d'Alsace Brut Saint-Éloi **Cave du Roi Dagobert** Bulles fines et vives apportant une belle fraîcheur briochée	7,50€ / 35€
Champagne Taittinger Rosé Un Champagne rosé d'une grande élégance aux notes intenses de fruits rouges	95€
	15cl / 75cl
Champagne Tapprest Brut Équilibré et délicat, aux notes légères de fruits à pépins	9,20€ / 42€
Champagne Moët & Chandon Généreux et festif, aux arômes de poire, de pêche et de brioche	75€



VINS ROSÉS

Roséfine IGP Méditerranée 22 €
Marrenon
Frais et léger, aux senteurs de petits fruits rouges

Côtes de Toul Gris de Printemps 26 €
Domaine Laroppe
Vin gris traditionnel, désaltérant et délicatement fruité

Côtes de Provence 28 €
Aumérade Style
Rosé provençal classique, subtil et floral

Côtes de Provence 39 €
Château Minuty
Une référence élégante, pure, vive et cristalline

Lambrusco Rosé 16 €
Pétillant, doux et friand aux arômes de fraise et de framboise



VINS ROUGES

Alsace:

PINOT NOIR TRADITION — 29 €
Cave du Roi Dagobert

Léger et croquant, aux notes subtiles de cerise et de griotte

Toul:

CÔTES DE TOUL PINOT NOIR — 24 €
Domaine Laroppe

Un Pinot Noir local, fruité et d'une belle vivacité

Loire:

SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL — 32 €
L'Aulnay

Souple et très fruité, exprimant la framboise et la violette

Beaujolais:

MORGON CUVÉE LES SYBARITES — 36 €
Château de Pizay

Charnu et structuré, aux arômes intenses de fruits à noyau

Bourgogne:

HAUTES-CÔTES DE BEAUNE — 46 €
Henri de Villamont

Distingué et fin, dévoilant des nuances de cassis et d'épices douces

MERCUREY — 54 €
Henri de Villamont

De caractère, corpulent avec des tanins élégants



VINS ROUGES

Rhône :

CÔTES DU RHÔNE — 22 €
Coudriers
Chaleureux et généreux, aux notes de mûre, de thym et de poivre

VACQUEYRAS — 38 €
Domaine Gondran
Puissant et persistant, riche en arômes de fruits noirs et de garrigue

Bordeaux :

CHÂTEAU LAMOTHE PONTAC — 26 €
Médoc
Un Bordeaux classique aux tanins fondus et arômes légèrement boisés

CHÂTEAU DE BEAULIEU — 32 €
Montagne Saint-Émilion
Ample et velouté, dévoilant des nuances de prune, vanille et chocolat

VINS AU PICHET

12cl / 25cl / 50cl
3€ / 5,50€ / 10,50€

Blanc :

SAUVIGNON MÉDITERRANÉE
Marrénon
Un blanc vif et rafraîchissant aux notes d'agrumes et de fruits blancs

Rosé :

VAUCLUSE
Marrénon
Souple et convivial, idéal pour accompagner vos repas

Rouge :

MERLOT MÉDITERRANÉE
Marrénon
Souple et rond, dominé par de beaux arômes de fruits noirs mûrs



LES ALCOOLS & SPIRITUEUX

MALIBU	7,50 €
RHUM BACARDI	7,50 €
GIN	7,90 €
TEQUILA	7,90 €
JACK DANIEL'S	7,90 €
HAVANA CLUB (7 ans)	8,90 €
CHIVAS REGAL (12 ans)	8,90 €

DIGESTIFS
(4 CL)

AMARETTO	4,90 €
LIMONCELLO	4,90 €
BAILEYS	4,90 €
COINTREAU	4,90 €
GÉNÉPI	5,90 €
GET 27	6,90 €
COGNAC	7,90 €
CALVADOS	7,90 €
ARMAGNAC	7,90 €



BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,20 €
RISTRETTO	2,20 €
DÉCAFÉINÉ	2,90 €
CAFÉ ALLONGÉ	2,90 €
CAFÉ CRÈME	3,20 €
DOUBLE EXPRESSO	4,00 €
CHOCOLAT CHAUD	4,90 €
CAPPUCCINO (crème ou chantilly)	4,90 €
IRISH COFFEE	8,90 €
THÉ	3,90 €
INFUSION	3,90 €

