Nos Plats

Ravioles de royans	Crème de morilles, gratiné au comté	18,5
Fondant de boeuf	Velour de vin rouge, écrasé de pomme de terre	20,5
Cordon bleu façon Fabrique	Comté et crème de Morilles	20,5
Poitrine de porc croustillante	Mousseline de potimarron, jus corsé aux épices	19,5
Filet de daurade à la plancha	Choux pak choï braisé, miel et soja	21,5
Mi-cuit de saumon	Mousseline de maïs, brocolis frits et pop corn au piment d'espelette	20,5
Tartare de boeuf au couteau	Frites, salade	19,5
Assiette végétarienne	Légumes du moment	17,5
Croque Monsieur Fabrique	Frites, salade	15,50
Pièce du boucher	Voir serveur : Frites et salade *Sauces au choix : poivre, morilles, vin rouge*	

Nos Burgers

Classic burger	Steack haché 150g, salade, tomates, oignons, sauce maison, cheddar	19,5 **double** 24,5
Smash burger	Steack haché 150g, cheddar, pickles de concombres, oignons rouges, sauce maison, frites, salade	19,5 **double** 24,5
Chiken burger	Cheddar, tenders de poulet, sauce barbecue, avocat, frites et salade	19,5
Fabrique burger	Boeuf braisé au vin rouge, morbier, pickels d'oignon rouge	20,5

Nos Desserts

Brioche perdue façon Fabrique	Glace vanille, nutella	10,5
Cheesecake New Yorkais	Coulis de fruit de la passion	9,5
Mousse au chocolat à la louche		11,5
Tiramisu maison : l'original		10,5
Tatin de pomme	Caramel beurre salé, glace vanille	10,5
Café gourmand		8,5
Thé gourmand		9,5
Affogato		6,5

Nos Glaces

Coupe parisienne 1 boule **3,7** 2 boules **7** 3 boules **9**
Vanille, chocolat, café, fraise, citron, noix de coco, mangue, passion, pistache, framboise

Coupe pistacchio	glace pistache, sauce pistache	9,5
Chocolat ou café liégeois	glace chocolat/café, chocolat chaud/ café, chantilly	9,5
Dame blanche ou colonel		9,5

Nos Crêpes

(2 pièces)

Crêpes sucre ou confiture	5,5
Crêpes caramel beurre salé	6
Crêpes Nutella	6
Crêpes pistache	6
Crêpes flambées au Grand Marnier	8

Menu enfant 14.5

Sirop à l'eau au choix : grenadine, fraise, pêche, citron, menthe

Plat au choix :
Tenders poulet
Steack hâché
Saumon

1 boule de glace voir aux desserts les parfums disponibles

Menu wouaf wouaf



9.5

Steack hâché
Haricots verts
pâtes

Nos Envies du moment

ASSIETTE DE FRITES		6.5
STICKS MOZZA		9.5
TENDERS DE POULET		10.5
CALAMARS A LA ROMAINE	Sauce chili thai	10.5
CROQUE APÉRO À PARTAGER		13.5
PLANCHE DE CHARCUTERIES	Sélection de notre charcutier	19.5
PLANCHE DE FROMAGES	Sélection de notre fromager	19.5
PLANCHE MIXTE	Charcuterie et fromages	21.5
DEMI - PLANCHE (mixte ou non)		11.5
HUITRES Fines de Claire n°3	Pour 6 huîtres	12.5
	Pour 12 huîtres	19.5

Nos Entrées

Avocado toast	Tartine de chèvre chaud au miel, avocat	11.5
Ravioles de royans	Crème de morilles, gratiné au comté	12.5
Oeuf parfait	Crème de foie gras et croutons	10.5
Velouté de potimarron		9.50

Nos Salades

Caesar façon Fabrique	Salade romaine, œuf poché, copeaux de grana padano, tomates cérises, croûtons, **poulet** ou **saumon**	18.5
La Seguin	Mesclun, tartine de chèvre chaud au miel tomates et bacon	18.5

Apéritifs

Kir cassis, mûre, pêche, violette, framboise	14 cl	4,9
Kir royal	12 cl	12,5
Porto rouge ou blanc	5 cl	4,9
Campari / martini rouge ou blanc	5 cl	4,9
Ricard	4 cl	4,9
Americano maison	7 cl	9,5

Digestifs 4 cl 9

Eau de vie poire, vieille prune, mirabelle

Get 27 ou menthe-pastille / Limoncello / Amaretto / Manzana

Cognac Hennessy VS

Wiskies 4 cl

Chivas 12 ans	12,5
Chivas 18 ans	14,5
Macallan 12 ans	19,5
Lagavulin 16 ans	13,5
Aberlour 10ans	11,5
Jack Daniel's	12,5
Jameson Irish Blend	9,5
Nikka from the Barrel	15
Nikka coffey grain	18
Monkey shoulder	11,5

Rhums 4 cl

Kraken	10,5
Bumbu barbade	12,5
Diplomatico Venezuela	12,5
Dom papa Philippines	12,5
Zaccapa	14,5
Rhum arrangé du moment	8,5

Petits-déjeuners

Tous les jours de 8h à 11h30

Avec un jus de fruits pressés (orange, citron) 2,5

Avec un cappuccino ou café/chocolat viennois 2,5

LE FRANÇAIS 8,5
Boisson chaude
chocolat, café, allongé, crème, thé
Jus de fruit 20cl
Tartines beurre et confiture
Croissant ou pain au chocolat

LE CANADIEN 10,5
Boisson chaude
chocolat, café, allongé, crème, thé
Jus de fruit 20cl
Pancakes au sirop d'érable

L'ANGLAIS 11,5
Boisson chaude
chocolat, café, allongé, crème, thé
Jus de fruit 20cl
Tartines beurre et confiture
Croissant ou pain au chocolat
Œufs au plat nature ou bacon (2 pc)
+4 pour brouillés nature ou bacon

Nos œufs

Œufs au plat nature	7
Œufs au plat bacon	8
Œufs brouillés nature	9
Œufs brouillés bacon	10

Nos viennoiseries

Croissant ou pain au chocolat	1,9

Brunch

Uniquement les dimanches de 11h à 16h

Boisson chaude 27,5
Jus de fruit
Mini-viennoiseries, tartines
Œufs au plat ou brouillé, nature, saumon ou bacon
1 assiette salée
1 assiette sucrée

Avec un jus de fruits pressés (orange, citron) +2,5
Avec un cappuccino ou café/chocolat viennois +2,5

Nos assiettes salées

Huîtres x 4
Avocado du moment
Tartine de chèvre chaud au miel
Velouté de potimarron et friton de porc
Croque Monsieur

Nos assiettes sucrées

Brioche perdue sauce caramel, glace vanille
Mousse au chocolat
Tiramisu l'original
Cheesecake coulis de passion
Pancakes maison au sirop d'érable

Cocktails - sans alcool 9,5

Virgin Mojito, Virgin Pina Colada, Virgin mule, Virgin Spritz

Bisou magique jus d'ananas, jus de mangue, coco, gingembre
Rouge terrasse jus de cranberry, jus de citron, sirop fraise et limonade
Pomme gingembre jus de pomme, ginger beer, citron vert
Peroquet jus de banane, jus de mangue, sirop grenadine

Champagnes

	12 cl	75 cl
Coupe de champagne	12,5	
Ruinart brut		110
Ruinart blanc de blanc		135

Prosecco

Coupe de prosecco 7,5

Bières - bouteilles 7,5

Corona 33 cl
Desperados 33 cl
Bière sans alcool 33 cl

Bières - pressions

	25 cl	50 cl
Cuvée des troll	5,4	9,7
La française IPA	5,2	9,5
Klosterbrau	4,9	9,2
Monaco ou panache	4,8	9
Picon bière	5,6	9,9

	25 cl	50 cl
Maredsous	5,2	9,5
Chimay triple	5,4	9,5
Chouffe	5.4	9,5
Blanche des neiges	5,2	9,5
Kasteel Rouge	5,2	9,5