

**A PARTAGER**

- Frites fraîches • sauce cheddar 4
- Saucisson sec de Savoie • condiments 6
- Fritto misto • encornets, calamars, fruits de mer infarinata & sauce tartare 14
- Mezze • houmous butternut, fallafels & pain à l'huile d'olive 10
- Box thaï • brochettes de poulet Yakitori, nems au porc & samossas au bœuf 15
- Charcuteries de pays & fromages • jambon cru, coppa, rosette, tomme grise & cheddar affiné 19

✦ TOUTES NOS PIZZAS DISPONIBLES À PARTAGER

**ENTRÉES**

- Ravioles de Royans • crème aux champignons 6
- Velouté de butternut • noisettes torrifiées 7
- Camembert rôti • miel, fruits secs & romarin 7

**SALADES**

- Landaise • mesclun, pommes de terre grenaille, gésiers de canard, magret fumé, effiloché de canard confit, oignons pickles & vinaigrette 16
- Veggie • iceberg, quinoa amandes-herbes fraîches, houmous butternut, fallafels, pain à l'huile d'olive, oignons pickles & vinaigrette 15
- César • iceberg, poulet crispy, copeaux de parmesan, oignons pickles, éclats de croûtons, œuf parfait & sauce césar 16
- Lyonnaise • mesclun, lardons, éclats de croûtons, oignons pickles, œuf parfait & vinaigrette 13

**BURGERS**

- Big savoyard • 3 galettes de pomme de terre, 2 steaks hachés, compotée d'oignons, jambon cru & crème de reblochon 23
- Classique • pain burger, steak haché, Emmental, sauce cocktail, cornichon, iceberg & oignons pickles 16
- Fabryk • galettes de pomme de terre, steak haché, cheddar, compotée d'oignons, lard croustillant, œuf au plat & oignons frits 20
- Blue cheese • pain burger, steak haché, fondue au bleu, compotée d'oignons, iceberg & lard croustillant 17
- BBQ chicken • pain burger, poulet crispy, mayonnaise, sauce barbecue, cornichon, iceberg & oignons pickles 21
- Pulled pork • pain burger, effiloché de porc, yellow mustard, cornichon, iceberg & oignons pickles 16

**PIZZAS** tout supplément 1€

- Savoyarde • crème fraîche, mozzarella, compotée d'oignons, pommes de terre grenaille, reblochon & jambon cru 16
- Queen ravioles • crème fraîche, mozzarella, ravioles de Royans, crevettes, copeaux de parmesan & persillade 15
- Carbonara • crème fraîche, mozzarella, compotée d'oignons, lardons & œuf parfait 14
- Marcella • crème fraîche, mozzarella, compotée d'oignons, Saint Marcellin & jambon blanc truffé 17
- BBQ pulled pork • sauce tomate, mozzarella, effiloché de porc, sauce barbecue, yellow mustard, cornichon & oignons frits 17
- Calzone • sauce tomate, mozzarella, compotée d'oignons, champignons, jambon blanc & œuf 13
- Poulet césar • crème fraîche, mozzarella, oignons pickles, poulet crispy, œuf parfait, copeaux de parmesan & sauce césar 15
- Forestière • crème fraîche, mozzarella, compotée d'oignons, ravioles de Royans, champignons & persillade 16
- Cannibale • sauce tomate, mozzarella, viande hachée de bœuf, poulet crispy, compotée d'oignons, œuf parfait, sauce cheddar & sauce barbecue 16
- 4 fromages • crème fraîche, mozzarella, chèvre, bleu & Emmental 14
- Reine • sauce tomate, mozzarella, compotée d'oignons, olives, champignons & jambon blanc 12

**LA FABRYK**

ESPRIT BRASSERIE  
EST. SINCE 2016

HOME MADE WITH

**ESPRIT BRASSERIE**

- Tartare Charolais coupé au couteau 180g « classique » ou « césar » 15
- Steak au poivre 200g 19
- Noix d'entrecôte « Black Angus » 250g 24
- New York steak « simple » ou « double » • steak haché, cheddar, sauce barbecue, œuf au plat, cornichon & oignons frits 13/16
- Suprême de poulet • crème d'ail & parmesan 21
- Poutine • frites fraîches, pulled pork, sauce cheddar & jus corsé 14
- Risotto de coquillettes • jambon blanc truffé, parmesan & œuf parfait 16
- Ravioles de Royans • crème de Saint Marcellin 15
- Reblochon rôti • jambon cru, jambon blanc, rosette, coppa & pommes de terre grenaille 19
- Gnocchis de butternut • crème de petit pois & légumes croquants 15
- Poke bowl saumon teryaki • riz blanc, fèves, ananas, choux blanc & betterave 17
- Fish & chips • sauce tartare 16
- Filet de bar grillé • sauce vierge 19

**GARNITURES**

CURRY DE LÉGUMES, RISOTTO DE COQUILLETES, POLENTA, FRITES FRAÎCHES, MESCLUN

**SAUCES**

FORESTIÈRE, FONDUE AU BLEU, JUS AU POIVRE, ÉCHALOTE, BARBECUE

**HAPPY HOURS FABRYK**

16H > 19H

UNE BIÈRE 25CL COMMANDÉE = UNE BIÈRE 50CL SERVIE  
TOUTS NOS SODAS & JUS DE FRUITS 2€  
MOJITOS 5€  
CHARCUTERIES DE PAYS & FROMAGES 12€

MERCREDI HAPPY HOURS JUSQU'À 22H

**FROMAGES & DESSERTS**

- 1/2 Saint Marcellin • mesclun & noix 4
- Faisselle • sucre ou coulis fruits rouges ou crème ou caramel 4
- Café gourmand 7
- Café healthy • fruits frais, fromage blanc 0% & granola 6
- Tarte citron meringuée 6
- Eclats de gaufres • sauce chocolat blanc, sauce chocolat noir, amandes effilées & chantilly 7
- Ananas rôti • crumble & glace coco 7
- Fondant chocolat • glace vanille 6
- Tiramisu 6
- Brioche perdue • caramel & chantilly 7
- Mousse au chocolat 6

**GLACES & SORBETS**

- Mont Blanc • glace vanille, glace marron, crème de marron, marrons confits & chantilly 7
- Broo-kie • glace vanille, glace caramel, brownies, cookies, sauce chocolat & chantilly 7
- Nougat • glace chocolat blanc, glace nougat, sauce chocolat blanc, crumble & chantilly 7
- Dame blanche 6
- Liégeois • café ou chocolat ou caramel 6

Parfums • vanille, chocolat noir, chocolat blanc, café, caramel, coco, marron, nougat, citron, fraise, framboise

Supplément topping +1€

**MENUS**

**PLAT DU JOUR**  
LE MIDI EN SEMAINE 12

**LA FABRYK**  
LE MIDI EN SEMAINE 19  
BOISSON + ENTRÉE + PLAT  
OU  
BOISSON + PLAT + DESSERT

Boisson • Verre de vin La Fabryk ( blanc, rosé ou rouge )  
ou Bière blonde 25cl ou Thé glacé ou Citronnade  
Entrée • Ravioles aux champignons ou Velouté de butternut  
ou Salade Lyonnaise ou Salade Veggie  
Plat • Plat du jour ou Ravioles au Saint Marcellin  
ou New York steak ou Fish & Chips ou Gnocchis de butternut  
Dessert • Mousse au chocolat ou Tiramisu  
ou Brioche perdue ou Faisselle

Pizzas & Boissons à volonté\*  
\*Pizzas au choix, Bières pression & softs (sauf orange pressée)  
Offre valable uniquement pour l'ensemble des convives de la table.

**FABRYK INFINITY**  
DU DIMANCHE AU MARDI SOIR  
DE 19H À 21H30 24

JUSQU'À 10 ANS !  
**FABRYK KIDS**  
BOISSON + PLAT + DESSERT 6

Boisson 25cl • Sirop ou Jus de fruits ou Thé glacé  
ou Coca-Cola  
Plat • Pizzetta Margherita ou Risotto de coquillettes & jambon blanc ou Burger ou Fish & Chips  
Dessert • Mousse au chocolat ou Pom'Potes BIO  
ou Brioche perdue chocolat ou Glace 2 boules



## COCKTAILS DU BARMAN 20CL > 10

### Cocktail du moment

**Fabryk Crush** rhum, purée de passion, jus d'orange, d'ananas & sirop d'hibiscus

**Monsieur** whisky Jameson, jus de pomme, d'ananas, purée de passion, Pulco & sirop de vanille

**Pop Corn** vodka, whisky, jus de pomme, sirop de caramel & de pop corn

**John David** vodka, purée de passion, jus de citron vert, sirop d'érable, de vanille & limonade

**Amaro** vodka, Amaretto, jus de pomme & miel

**Mojito** rhum, citron vert, menthe, sucre de canne & limonade

**Mojito aromatisé** framboise ou passion

## COCKTAILS SANS ALCOOL 20CL > 8

### Cocktail du moment

**David Junior** purée de passion, jus de citron vert, sirop d'érable, de vanille & limonade

**Tropical** purée de passion, jus d'orange, d'ananas & sirop d'hibiscus

**Virgin Amaro** jus de pomme, miel, sirop de vanille & d'orgeat

**Madame** jus de pomme, d'ananas, purée de passion, pulco & sirop de vanille

**Virgin Mojito aromatisé** framboise ou passion

## CAVE DES AMIS

Rhum arrangé

Rhum Abuelo 12 ans

Rhum Diplomatico

Baileys

Limoncello

Get 27

Cognac, Eau de vie de poire

Chartreuse Verte

Cognac VSOP Rémy Martin

VERRE 4CL

5

13

9

6

6

6

6

7

7

10

## CAFÉS & THÉS

Café, décaféiné

Thé, infusion

Cappuccino, boisson chocolatée

Chocolat viennois

Irish coffee

2

3

4

5

7

ON SE SUIT ?



## FABRYK INFINITY

DU DIMANCHE AU MARDI SOIR  
DE 19H À 21H30

24

### Pizzas & Boissons à volonté\*

\*Pizzas au choix, Bières pression & softs  
(sauf orange pressée)

Offre valable uniquement  
pour l'ensemble  
des convives de la table.

## DESSERT

Café gourmand

Café healthy • fruits frais, fromage blanc 0% & granola

Tarte citron meringuée

Eclats de gaufres • sauce chocolat blanc, sauce chocolat noir, amandes effilées & chantilly

Ananas rôti • crumble & glace coco

Fondant chocolat • glace vanille

Tiramisu

Brioche perdue • caramel & chantilly

☒ Mousse au chocolat

7

6

6

7

7

6

6

7

7

6

## GLACES & SORBETS

Mont Blanc • glace vanille, glace marron, crème de marron, marrons confits & chantilly

Broo-kie • glace vanille, glace caramel, brownies, cookies, sauce chocolat & chantilly

Nougat • glace chocolat blanc, glace nougat, sauce chocolat blanc, crumble & chantilly

Dame blanche

Liégeois • café ou chocolat ou caramel

7

7

7

6

6

Parfums • vanille, chocolat noir, chocolat blanc, café, caramel, coco, marron,  
nougat, citron, fraise, framboise

LA  
BCULE 2

—  
Supplément topping + 1€

**RDV  
FABRYK**

**DÉGUSTATIONS  
GRATUITES**

TOUS LES 1ER JEUDIS DU MOIS

\* avantage carte fidélité

© CRÉATION : OCTOBER.FR

CARTE N°10 | 2020

**OH MY  
DRINK**

**HAPPY  
HOURS FABRYK**

16H > 19H

MORE...

UNE BIÈRE 25CL COMMANDÉE = UNE BIÈRE 50CL SERVIE

TOUS NOS SGDAS & JUS DE FRUITS 2€

MOJITOS 5€

CHARCUTERIES DE PAYS & FROMAGES 12€

MERCREDI HAPPY HOURS JUSQU'À 22H

## A PARTAGER

Frites fraîches • sauce cheddar	4
Saucisson sec de Savoie • condiments	8
Fritto misto • encornets, calamars, fruits de mer infarinata & sauce tartare	14
Mezze • houmous butternut, fallafels & pain à l'huile d'olive	10
Box thai • brochettes de poulet Yakitori, nems au porc & samossas au bœuf	16
Charcuteries de pays & fromages • jambon cru, coppa, rosette, tomme grise & cheddar affiné	19

★ TOUTES NOS PIZZAS DISPONIBLES À PARTAGER

## SOFTS

Thé infusé glacé, Citronnade de La Fabryk • 33cl	4
Vittel sirop • 25cl - menthe, grenadine, fraise, pêche, citron	4
Diabolo • 25cl - menthe, grenadine, fraise, pêche, citron	4
Jus de fruits • 25cl - tomate, orange, pomme, ananas	4
Nectar de fruits • 25cl - abricot	4
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Oasis tropical, Perrier • 33cl	4
Orangina, Schweppes Agrum' • 25cl	4
Vittel, San Pellegrino • 50cl	4
Vittel, San Pellegrino • 1L	6
Citron & orange pressée • 25cl	5

## BRASSERIE

Blonde, Blanche & Ambrée	
25cl • 4 / 33cl • 5 / 50cl • 7 / 1,5L • 20 / 3L • 37	
IPA & Bière du moment	
25cl • 5 / 33cl • 6 / 50cl • 8 / 1,5L • 23 / 3L • 43	
Panaché & Monaco	
25cl • 4 / 33cl • 5 / 50cl • 7	
Bière Blonde Bio 100% local • bouteille 33cl • 6	

LA FURIEUSE  
FABRIQUE DE BIÈRE



## BLANCS

La Fabryk Cuvée Spéciale AOP Costières de Nîmes SEC & FRUITÉ, SE BOIT COMME DU P'TIT LAIT	4	19
Viognier Sensation Domaine de Saint Bénézet IGP OC DIRECTION LE SUD !	4	19
Ardèche Chardonnay Maison Louis Latour IGP Ardèche LE MEILLEUR AMI DE L'APÉRITIF	5	25
Chablis Maison Louis Jadot AOC Chablis UN INCONTURNABLE	9	45
Côtes-du-Rhône Maison E. Guigal AOC Côtes-du-Rhône AVIS AUX AMATEURS DE BONNE CHAIR !	6	30
Villa Chambre d'Amour Lionel Osmin VDF Sud-ouest UNE DOSE DE BONHEUR SUCRÉ	6	30

12 CL VERRE  
BOUTEILLE 75 CL

## ROSÉS

La Fabryk Cuvée Spéciale AOP Costières de Nîmes UN VIN PLAISANT AUX NOTES D'AGRUMES	4	19
Figuère « Méditerranée » Famille Combarb IGP Méditerranée Doux MÉLANGE DE FRUITS & DE FLEURS	6	30

## ROUGES

La Fabryk Cuvée Spéciale AOP Costières de Nîmes LE VIN POUR TOUS LES JOURS	4	19
Syrah D'Auguste Domaine Christophe Semaska IGP Coteaux de Vienne 100% SYRAH, 100% FRUITÉ	9	45
Coteaux du Lyonnais Prestige BIO Régis Descotes AOP Coteaux du Lyonnais DU LOCAL, SIMPLE & EFFICACE !	5	25
Côtes-du-Rhône « Parallèle 45 » Paul Jaboulet Aîné AOC Côtes-du-Rhône UN ALLER SIMPLE POUR LA GOURMANDISE	6	30
Saint-Joseph « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Aîné AOC Saint-Joseph LE VIN PARFAIT POUR SE FAIRE PLAISIR !	8	40
Crozes-Hermitage « Les Jalets » Paul Jaboulet Aîné AOC Crozes-Hermitage UNE VALEUR SÛRE !	8	40
Pinot Noir Valmoissine Maison Louis Latour IGP Var CHARMEUR & BIEN TYPÉ !	6	30
Mercurey « La Perrière » Domaine Roux Père & Fils AOC Mercurey LE MESSAGER DES DIEUX !	10	50

16 CL COUPE  
BOUTEILLE 75 CL

## A L'HEURE DE L'APÉRO

Spritz Apérol • 16cl	7
Ricard • 2cl	4
Martini blanc ou rouge, Porto • 4cl	4
Kir vin blanc • 12cl - cassis, mûre, pêche, pamplemousse	4
Vodka, gin, rhum blanc, whisky Jameson • 4cl	6
Whisky Jack Daniel's • 4cl	7
Complément soda • 12cl	2

## POTS DE VINS

Blanc : Chardonnay Vin de France	6	25 CL FILLETTE	POT 50 CL → 10
Rouge & Rosé : Cuvée Cathédrale Château St Bénézet Vin de France			

DEMANDEZ LE VIN DU MOMENT !

## EFFERVESCENTS

Prosecco Alberto Torresi DOC Italie LE VIN PÉTILLANT INDISPENSABLE AU SPRITZ	5	23
Champagne AOC Lagache cuvée brut A DÉGUSTER DE L'APÉRITIF JUSQU'AU DESSERT	8	35
Champagne AOC Ruinart brut IDÉAL POUR ACCOMPAGNER VOS MEILLEURS MOMENTS		80