

À PARTAGER

| | |
|--|-----------|
| Pain gratiné ail, cheddar & fromage des montagnes | 10 |
| Poulet croustillant sauce barbecue | 9 |
| ☉ Frites fraîches sauce reblochon & oignons frits | 8 |
| Os à moelle pain toasté & fleur de sel | 12 |
| Nachos sauce cheddar, sauce barbecue & cornichons | 9 |
| ☉ Charcuteries de pays jambon cru, coppa, jambon blanc aux herbes, rosette & condiments | 18 |

ESPRIT BRASSERIE

| | |
|---|-----------|
| Fish & chips sauce tartare | 19 |
| ☉ Truite rosée beurre citron & amandes | 21 |
| ☉ Tartare de bœuf Charolais 180g | 22 |
| ☉ Bavette de bœuf 200g | 21 |
| Steak à cheval galette de pommes de terre, oignons confits, steak haché, sauce barbecue, œuf au plat & oignons frits Version XL +4€ | 16 |
| ☉ Magret de canard grillé | 26 |
| Croque-Monsieur jambon blanc aux herbes, béchamel, cheddar & fromage des montagnes | 16 |
| Gnocchis crème de champignons, truffe d'été & parmesan | 14 |
| ☉ Velouté de butternut persillade, éclats de châtaigne & oignons frits | 14 |
| Gratin de ravioles du Dauphiné au saumon | 18 |
| Gratin de ravioles du Dauphiné au bleu | 16 |

GARNITURES Pommes grenailles persillées, Polenta, Mesclun, Purée du butternut, Frites fraîches

SAUCES Echalote, Barbecue, Poivre, Bleu, Reblochon, - Suppléments : Garniture 4 / Sauce 2

SALADES

| | |
|--|-----------|
| Montagnarde mesclun, pommes grenaille persillées, pain gratiné au fromage des montagnes, jambon cru, œuf au plat, oignons pickles & vinaigrette miel-moutarde | 18 |
| Chèvre mesclun, toast de fromage de chèvre, miel, oignons pickles, fruits secs, lard & vinaigrette miel-moutarde | 15 |
| César iceberg, poulet croustillant, croûtons, parmesan, œuf dur, oignons frits, oignons pickles & sauce césar | 17 |

BURGERS Version XL +4€

| | |
|---|-----------|
| Montagnard pain burger, steak haché, sauce reblochon, oignons confits, reblochon & lard grillé | 19 |
| Classique pain burger, steak haché, sauce cocktail, cornichon aigre doux, emmental & beignets d'oignon | 17 |
| Fabryk galettes de pomme de terre, steak haché, sauce cheddar, oignons confits, lard grillé, œuf au plat & oignons frits | 20 |

PLAT DU JOUR

Le midi en semaine

13

SPÉCIALITÉS MONTAGNARDES

| | |
|---|-----------|
| Fondue gratinée tranche de pain moutardée, jambon blanc aux herbes, fondue aux fromages des montagnes, œuf au plat & frites fraîches | 20 |
| ☉ Tartiflette pommes de terre, crème, lard, oignons & reblochon | 19 |
| Poutine effiloché de veau, sauce aux cèpes & fromage des montagnes | 15 |
| ☉ Poulet gratiné au reblochon sauce reblochon | 17 |
| Fondue aux 3 fromages comté, emmental & beaufort (prix/personne - min. 2 personnes) | 22 |
| Fondue aux cèpes (prix/personne - min. 2 personnes) | 26 |

**NOS FONDUES SONT CUISINÉES À LA BIÈRE AMBRÉE LA FURIEUSE
& SERVIES AVEC UNE SÉLECTION DE CHARCUTERIES & SUCRINE**

MENU FABRYK

Boisson + Plat + Café 17

Le midi en semaine

Boisson

Bière blonde 25cl

Verre de vin La Fabryk (blanc, rosé ou rouge) 12cl

Thé pêche infusé glacé 33cl

Citronnade 33cl

Plat

Plat du jour

Velouté de butternut

Salade de chèvre

Gratin de ravioles du Dauphiné au bleu

Boisson chaude

Café ou thé

MENU MONTAGNARD

Boisson + Plat + Dessert 29

Boisson

Bière blonde 25cl

Fillette de vin (blanc, rosé ou rouge) 25cl

Thé pêche infusé glacé 33cl

Citronnade 33cl

Plat

Tartiflette

Fondue gratinée

Gratin de ravioles du Dauphiné au saumon

Dessert

Tarte aux myrtilles

Fondant au chocolat

Crème brûlée à la Chartreuse

DESSERTS

Café gourmand mousse au chocolat, panna cotta coco & fruits rouges, brioche perdue au Nutella & crème caramel **8**

☉ **Mousse au chocolat** meringues **7**

Brioche perdue Nutella & glace noisette **9**

Fondant au chocolat sauce chocolat & chantilly **8**

☉ **Panna cotta coco & fruits rouges** **8**

Tarte aux myrtilles meringuée crème citron, sorbet cassis & chantilly **8**

☉ **Crème brûlée à la Chartreuse** **7**

CRÊPES

Beurre, sucre & citron **4**

Chocolat **5**

Chocolat & Chartreuse **6**

Nutella **5**

Caramel beurre salé **5**

Crème de marron **5**

Confiture de myrtilles **5**

Suppléments : Chantilly 1 / Boule de glace 2

GLACES & SORBETS

Mont Blanc glaces vanille & marron, crème de marron & chantilly **7**

Chartreuse glaces chocolat & Chartreuse, sauce chocolat, amandes & chantilly **8**

Pavlova glace vanille & cassis, meringues, myrtilles & chantilly **7**

Dame Blanche ou **Nutella** **7**

Liégeois café ou **chocolat** **7**

Parfums vanille, chocolat, café, noisette, caramel beurre salé, marron, Chartreuse, passion, citron, cassis, fraise, framboise

La boule 2 / Supplément topping 1

GAUFRES

Sucre **4**

Chocolat **5**

Nutella **5**

Caramel beurre salé **5**

Crème de marron **5**

Confiture de myrtilles **5**



LA FABRYK

ESPRIT MONTAGNE

À PARTAGER

| | |
|--|----|
| Pain gratiné | 10 |
| ail, cheddar & fromage des montagnes | |
| Poulet croustillant | 9 |
| crème épiciée | |
| ⊗ Frites fraîches | 8 |
| sauce reblochon & oignons frits | |
| Os à moelle | 12 |
| pain toasté & fleur de sel | |
| Nachos | 9 |
| sauce cheddar, sauce barbecue & cornichons | |
| ⊗ Charcuteries de pays | 18 |
| jambon cru, coppa, jambon blanc aux herbes, rosette & condiments | |

⊗ Sans gluten

SOFTS

| | |
|---|---|
| Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl | 4 |
| Perrier 33cl | 4 |
| Orangina 25cl | 4 |
| Schweppes Agrum' 25cl | 4 |
| Jus de fruits 25cl – tomate, orange, pomme, ananas | 4 |
| Nectar de fruits 25cl – abricot | 4 |
| Vittel sirop 25cl - menthe, grenadine, fraise, pêche, citron | 4 |
| Diabolo 25cl - menthe, grenadine, fraise, pêche, citron | 4 |
| Vittel, San Pellegrino 50cl | 4 |
| Vittel, San Pellegrino 1L | 6 |

CREATION 0% ALCOOL

| | |
|--|---|
| Thé infusé glacé pêche 33cl | 4 |
| Citronnade 33cl | 4 |
| Pressé minute orange, citron | 5 |
| La ruche | 8 |
| jus d'orange, jus de citron vert, sirop de grenadine & miel 18cl | |
| Altitude 1968 | 8 |
| jus de pamplemousse, jus de cranberry, sirop de sureau & limonade 20cl | |
| Virgin Mojito | 8 |
| classique ou myrtille 16cl | |

COCKTAILS

| | |
|--|----|
| Spritz | 10 |
| Apérol, Prosecco & Perrier 16cl | |
| Spritz des montagnes | 10 |
| purée de myrtilles, romarin, génépi, Prosecco & Perrier 18cl | |
| Chartreusito | 10 |
| Chartreuse verte, sirop de sucre de canne, citron vert, menthe fraîche & Perrier | |
| Mouflon | 10 |
| vodka, jus de litchi, jus de cranberry & citron vert 18cl | |
| Mont Fabryk | 10 |
| jägermeister, jus de cranberry, jus de pamplemousse & sirop de vanille 20cl | |
| L'avalanche | 10 |
| vodka, jus de pomme, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, sirop de vanille & miel 18cl | |
| Mojito | 10 |
| classique ou myrtille 16cl | |

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 |

LA
FURIEUSE
FABRIQUE DE BIÈRE

CAVE DES AMIS

| | |
|--|---|
| Rhum arrangé 4cl | 5 |
| Rhum Diplomatico 4cl | 9 |
| Ricard 2cl | 4 |
| Martini blanc ou rouge 4cl | 4 |
| Vodka, gin, rhum blanc 4cl | 6 |
| Whisky Jameson 4cl | 6 |
| Whisky Jack Daniel's 4cl | 7 |
| Baileys, Limoncello, Get 27 4cl | 6 |
| Chartreuse Verte, Génépi 4cl | 7 |
| Complément soda 12cl | 2 |



LA FABRYK

ESPRIT MONTAGNE

VINS BLANCS

Verre de vin 12cl/Bouteille 75cl

- La Fabryk** - 4/20
AOP Costières de Nîmes
- Apremont « Les Rocailles »** - 6/30
Domaine Les Rocailles
AOP Apremont
- Viognier Sensation** - 4/20
Domaine de Saint Bénézet IGP OC
- Chignin « Les Rocailles »** - 6/30
Domaine Les Rocailles
AOP Chignin
- Chardonnay** - 6/30
Simonnet-Febvre
IGP Côteaux de L'Auxois
- Gourmandi Nages** - 7/35
Château de Nages Vin de France

VINS ROUGES

- La Fabryk** - 4/20
AOP Costières de Nîmes
- Bordeaux Château Goumin** - 6/30
Famille André Lurton
AOC Bordeaux
- Pinot Noir Des Lyres** - 7/35
Simonnet - Febvre Vin de France
- Côtes-du-Rhône** - 5/25
« Truffes Noires »
Domaine des 3 Lys
AOP Côtes-du-Rhône
- Mondeuse « Les Rocailles »** - 7/35
Domaine Les Rocailles AOP Mondeuse

VIN ROSE

- La Fabryk** - 4/20
AOP Costières de Nîmes

EFFERVESCENTS

Coupe 16cl/Bouteille 75cl

- Prosecco** - 6/23
Alberto Torresi DOC Italie
- Cidre artisanal « Tradition »** - 7/26
Distillerie du Gorvello IGP Cidre de Bretagne
- Champagne** 35
AOC Lagache cuvée brut

POTS DE VIN

- 6€ la fillette 25cl / 10€ le pot 50cl
- Blanc** - Chardonnay Vin de France
- Rouge & Rosé** - Cuvée Cathédrale
Château Saint Bénézet Vin de France

BOISSONS CHAUDES

- Café, décaféiné, noisette** - 2
- Thé, infusion** - 3
- Cappuccino, café latte** - 4
- Chocolat chaud** - 4
- Chocolat viennois** - 5
chocolat chaud & chantilly
- Chocolat viennois aromatisé** - 6
noisette **ou** vanille
- Café viennois** - 5
double espresso & chantilly
- Café viennois aromatisé** - 6
noisette **ou** vanille
- Green chaud** - 7
chocolat chaud & chartreuse
- Irish coffee** - 7

POUR LE GOUTER, CONSULTER
NOTRE CARTE DE CREPES, GAUFRES,
DESSERTS & GLACES !



Dimanche, lundi, mardi &
mercredi 16h-22h

Jeudi & vendredi 16h-19h

Une bière 25cl commandée =
Une bière 50cl servie

Tous nos sodas & jus de fruits 3€

Mojitos 6€