

PLAT DU JOUR

LE MIDI EN SEMAINE

13

LA FABRYK

LE MIDI EN SEMAINE

PLAT + DESSERT + BOISSON + CAFE

19

Plat

Plat du jour

Gratin de ravioles du Dauphiné au bleu

Poke bowl veggie

Flammekueche au choix (max. 14€)

Dessert

Café gourmand

Faisselle

Tiramisu

Boisson

Bière blonde 25cl

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

Thé pêche infusé glacé 33cl

Citronnade 33cl

Boisson chaude

Café expresso

Thé

FABRYK KIDS

JUSQU'À 10 ANS !

BOISSON + PLAT + DESSERT

4

Boisson 25cl

Sirop

Jus de pomme

Thé pêche infusé glacé

Diabolo

Plat

Steak haché

Ravioles à la crème

Poulet croustillant

Dessert

Mousse au chocolat

Glace 1 boule

Pom'potes



DESSERTS

Faisselle sucre ou caramel beurre salé ou crème de marron ou coulis de fruits rouges

5

Mousse au chocolat • chantilly

6

Tiramisu

6

Café gourmand • tartare de fraises, tiramisu, mousse au chocolat & crème vanille-caramel

6

Coupe Fabryk • tartare de fraises, glace yahourt & brisures de yahourt glacé aux fruits rouges

6

Fondant au chocolat • sauce chocolat, glace vanille, amandes effilées & chantilly

6

Crème brûlée à la Chartreuse

9

COUPES GLACÉES

Café ou Chocolat Liégeois

7

Framboise Melba • glace vanille & sorbet framboise, framboises fraîches, coulis de fruits rouges & chantilly

8

Love Love • sorbets abricot, passion & cassis, fruits rouges, dés de mangue, coulis de fruits rouges & chantilly

8

Chartreuse • glaces vanille & Chartreuse, Chartreuse verte, sauce chocolat, sablé & chantilly

8

Parfums • vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, yahourt, Chartreuse, cassis, passion, abricot, citron, fraise, framboise

LA
BGULE
3

Supplément topping 1€

CRÊPES

Beurre, sucre & citron

4

Chocolat

5

Nutella

5

Caramel beurre salé

5

Crème de marron

5

Confiture de myrtilles

5

GAUFRES

Sucre

4

Chocolat

5

Nutella

5

Caramel beurre salé

5

Crème de marron

5

Confiture de myrtilles

5

Supplément chantilly +1€ / Boule de glace supplémentaire +2€

LA FABRYK

ESPRIT BRASSERIE

EST. SINCE. 2016

MADE WITH ❤️

À PARTAGER

- Frites • crème au bleu & oignons frits 7
- Panier de ravioles frits 8
- Poulet croustillant • sauces barbecue & cheddar 9
- Jambon cru de pays • condiments 9
- Croquettes de mozzarella • mayonnaise au pesto 10
- Houmous noix & sésame • falafels de patate douce 10
- Saint Marcellin truffé rôti • pain toasté 12

Toutes nos flammekueches sont disponibles à partager



SALADES

- Poke bowl veggie • falafels de patate douce, boulgour, fèves, mangue, concombre, radis, grenade & vinaigrette au sésame 16
- Saint Marcellin & truffe • salade, toast de saint Marcellin truffé, granola salé, jambon blanc truffé, pommes grenaille, pickles & vinaigrette 16
- César • iceberg, poulet croustillant, tomates confites, croûtons, parmesan, œuf dur, oignons frits, pickles & sauce césar 18
- Poke bowl truite • tartare de truite aux graines de moutarde, boulgour, fèves, mangue, concombre, radis, grenade & vinaigrette au sésame 19

FLAMMEKUECHES

Toutes nos flammekueches sont garnies de fromage blanc & de crème fraîche et accompagnées de salade

LES TRADITIONNELLES

- Classique • oignons & lardons 9
- Gratinée • oignons, lardons & emmental rapé 12
- Forestière • oignons, lardons, champignons & emmental rapé 13
- Munster • oignons, lardons & munster 14
- 4 fromages • oignons, munster, bleu de Sassenage, emmental & mozzarella 14

LES LOCALES

- Grenobloise • oignons, bleu de Sassenage, poires pochées, noix & roquette 14
- Saint Marc' & miel • oignons, Saint Marcellin, tomates confites, miel, noix & roquette 15
- Blue cheese • oignons, ravioles du Dauphiné, bleu de Sassenage & mozzarella 15
- Montagnarde • oignons, ravioles du Dauphiné, bleu de Sassenage, jambon cru & mozzarella 16
- Queen ravioles • oignons, ravioles du Dauphiné, queues d'écrevisses, mozzarella, tomates confites, roquette & persillade 16

LES GOURMANDES

- Végétarienne • oignons, falafels de patate douce, houmous noix & sésame, tomates confites, pickles & roquette 15
- Gourmande • oignons, cheddar, jambon blanc truffé & œuf au plat 16
- Pulled pork • oignons, effiloché de porc à la bière ambrée La Furieuse, cheddar, coleslaw, cornichon aigre doux & sauce barbecue 16
- Poulet césar • oignons, poulet croustillant, tomates confites, parmesan, œuf, mozzarella, iceberg & sauce césar 16
- Italienne • oignons, tomme de Savoie, jambon cru, tomates confites, roquette & pesto 16



FLAMMEKUECHES & BOISSONS À VOLONTÉ

Tous les soirs à partir de 19h

Arrivée acceptée jusqu'à 21h00.

Prix par personne, pour l'ensemble des convives d'une même table

Bières au choix, thé glacé ou citronnade

23,90€

ESPRIT BRASSERIE

- Gratin de ravioles du Dauphiné au bleu de Sassenage • salade, croûtons, bleu de Sassenage, tomates confites & pickles 16
- Gratin de ravioles du Dauphiné aux écrevisses • salade, tomates confites, queues d'écrevisses & pickles 18
- Tartare de bœuf coupé au couteau • 180g - frites & salade 18
- Filet de truite à la plancha • sauce vierge, gratin de ravioles du Dauphiné 19
- Andouillette grillée • sauce aux 2 moutardes, frites & salade 19
- Bavette de bœuf • 210g - sauce au poivre, frites & salade 22



BURGERS

- Chicken César • pain burger, poulet croustillant, mayonnaise, oignons confits, parmesan, iceberg, œuf au plat, oignons frits & sauce césar 16
- Furieux • pain burger, effiloché de porc à la bière ambrée La Furieuse, sauce cheddar, coleslaw, sauce barbecue, iceberg & cornichon aigre doux 17
- Savoyard • pain burger, steak haché, mayonnaise, tomme de Savoie, tomates confites & roquette 18 22

Tous nos burgers sont accompagnés de frites & salade

Tous nos steaks hachés & poulet croustillant peuvent être remplacés par un haché 100% végétal



À PARTAGER

Frites • crème au bleu & oignons frits	7
Panier de ravioles frits	8
Poulet croustillant • sauces barbecue & cheddar	9
Jambon cru de pays • condiments	9
Croquettes de mozzarella • mayonnaise au pesto	10
Houmous noix & sésame • falafels de patate douce	10
Saint Marcellin truffé rôti • pain toasté	12

Toutes nos flammekueches sont disponibles à partager

SOFTS

Limonade BIO La Furieuse • 33cl	4,2
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca Cola Cherry, Perrier • 33cl	4,2
Orangina, Schweppes Agrum' • 25cl	4,2
Jus de fruits • 25cl - tomate, orange, pomme, ananas	4,2
Nectar de fruits • 25cl - abricot	4,2
Vittel sirop • 25cl - menthe, grenadine, fraise, pêche, citron	4,2
Diabolo • 25cl - menthe, grenadine, fraise, pêche, citron	4,2
Vittel, San Pellegrino • 50cl	4,2
Vittel, San Pellegrino • 1L	6,5

CREATIONS 0% ALCOOL

Thé pêche infusé glacé • 33cl	4,2
Citronnade • 33cl	4,2
Virgin Love • 18cl - jus de pêche, purée de framboise, sirop de rose & chantilly	8
Virgin Tropical • 18cl - jus d'ananas, sirop de sucre de canne, sirop de gingembre & Pulco	8
Virgin Crush • 18cl - jus de maracuja, jus de citron vert, jus de litchi & sirop de coco	8
Virgin Mojito • 16cl - classique ou framboise ou passion	8

COCKTAILS

Spritz • 16cl - Apérol, Prosecco & Perrier	7
Pink Love • 18cl - gin, jus de pêche, purée de framboise, sirop de rose & chantilly	10
Tropical • 18cl - vodka, jus d'ananas, sirop de sucre de canne, sirop de gingembre & Pulco	10
Fabryk Crush • 18cl - rhum, jus de maracuja, jus de citron vert, jus de litchi & sirop de coco	10
Mojito • 16cl - classique ou framboise ou passion	10

DESSERTS

Faisselle sucre ou caramel beurre salé ou crème de marron ou coulis de fruits rouges	5
Mousse au chocolat • chantilly	6
Tiramisu	6
Café gourmand • tartare de fraises, tiramisu, mousse au chocolat & crème vanille-caramel	6
Coupe Fabryk • tartare de fraises, glace yahourt & brisures de yahourt glacé aux fruits rouges	6
Fondant au chocolat • sauce chocolat, glace vanille, amandes effilées & chantilly	6
Crème brûlée à la Chartreuse	9

COUPES GLACÉES

Café ou Chocolat Liégeois	7
Framboise Melba • glace vanille & sorbet framboise, framboises fraîches, coulis de fruits rouges & chantilly	6
Love Love • sorbets abricot, passion & cassis, fruits rouges, dés de mangue, coulis de fruits rouges & chantilly	6
Chartreuse • glaces vanille & Chartreuse, Chartreuse verte, sauce chocolat, sablé & chantilly	6

Parfums • vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, yahourt, Chartreuse, cassis, passion, abricot, citron, fraise, framboise

Supplément topping 1€

CRÊPES

Beurre, sucre & citron	4
Chocolat	5
Nutella	5
Caramel beurre salé	5
Crème de marron	5
Confiture de myrtilles	5

GAUFRES

Sucre	4
Chocolat	5
Nutella	5
Caramel beurre salé	5
Crème de marron	5
Confiture de myrtilles	5

Supplément chantilly +1€ / Boule de glace supplémentaire +2€



CARTE N°17 | 2024

OH MY DRINK

LA FABRYK

ESPRIT BRASSERIE

EST. SINCE. 2016

MADE WITH ♥

HAPPY HOURS FABRYK

Du Dimanche au vendredi 16h-19h

UNE BIÈRE 25CL COMMANDÉE = UNE BIÈRE 50CL SERVIE
TOUS NOS SOUDS & JUS DE FRUITS 3€
MOJITOS 6€

la_fabryk_grenoble

La Fabryk Grenoble

BIERES

LA
FURIEUSE
FABRIQUE DE BIÈRE



À PARTAGER

LA P'TIT FÛT

BLONDE 4% ALC. VOL. BLONDE ALE	25cl-4,2 € 33cl-5,2 € 50cl-7,2 €	1,5L-18,2 € 3L-34,7 €
---	--	--------------------------

LA FUTEE

AMBREE 6% ALC. VOL. MILD BROWN ALE	25cl-4,6 € 33cl-5,7 € 50cl-7,9 €	1,5L-20 € 3L-38 €
---	--	----------------------

LA FURTIVE

BLANCHE 4,5% ALC. VOL. WEIZENBIER	25cl-4,6 € 33cl-5,7 € 50cl-7,9 €	1,5L-20 € 3L-38 €
--	--	----------------------

LA FURAX

IPA 7% ALC. VOL. INDIA PALE ALE	25cl-5,2 € 33cl-6,5 € 50cl-8,9 €	1,5L-23 € 3L-44 €
--	--	----------------------

BIÈRE

DU MOMENT Oui, c'est le bon moment	25cl-5,2 € 33cl-6,5 € 50cl-8,9 €	1,5L-23 € 3L-44 €
--	--	----------------------

PANACHÉ,

MONACO & BLONDE SIROP	25cl-4,9 € 33cl-6,1 € 50cl-8,5 €	
---------------------------------	--	--



HAPPY
HOURS FABRYK

Du Dimanche au vendredi 16h-19h
UNE BIÈRE 25CL COMMANDÉE = UNE BIÈRE 50CL SERVIE
TOUS NOS SODAS & JUS DE FRUITS 3€
MOJITOS 6€

VINS BLANCS

La Fabryk • Cuvée Spéciale AOP Costières de Nîmes	12CL VERRE BOUTEILLE 75CL	4	20
Viognier Sensation • Domaine de Saint Bénézet IGP OC		4	20
Villa Chambre D'Amour • Lionel Osmin VDF Sud-ouest		6	20

VINS ROUGES

La Fabryk • Cuvée Spéciale AOP Costières de Nîmes		4	20
Côtes-du-Rhône « Truffes Noires » • Domaine des 3 Lys AOP Côtes-du-Rhône		5	25

VIN ROSÉ

La Fabryk • Cuvée Spéciale AOP Costières de Nîmes		4	20
---	--	---	----

EFFERVESCENTS

Prosecco Alberto Torresi DOC Italie	16CL COUPE BOUTEILLE 75CL	6	23
Champagne AOC Lagache cuvée brut			35

PGTS DE VINS

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

CAVE DES AMIS

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

CAFÉS & THÉS

Café, décaféiné		2
Thé, infusion		3
Cappuccino, chocolat chaud		4
Chocolat viennois, café viennois		5
Irish coffee		7