CARTE N°20 | 2025-2026

OH MY FOOD

LA FABRYK

ESPRIT BRASSERIE

EST. SINCE. 2016

MADE WITH ♥

la_fabryk_lyon8 La Fabryk Lyon 8

À PARTAGER

Onion rings ou **Croquettes de pommes de terre** • sauce barbecue — 5,9

Frites maison • crème de reblochon, oignons frits & persil — 5,9

Pain gratiné • ail, mozzarella fior di latte & cheddar — 7,9

Saucisson sec aux noisettes • condiments & toasts de pain de campagne — 8,9

Samoussas aux légumes • chantilly au chèvre — 9,9

Mozza sticks ou **Croquettes de brie** • sauce tomate & basilic — 9,9

Reblochon rôti • miel, noix & toasts de pain de campagne — 12,9

Mini croque savoyard • béchamel, jambon blanc, lardons, oignons confits, reblochon & mozzarella fior di latte — 13,9

Panier apéritif • mozza sticks, croquettes de brie, onion rings, croquettes de pommes de terre & sauce barbecue — 14,9

Charcuteries de pays • jambon cru, rosette, jambon blanc truffé, pâté en croûte, condiments & toasts de pain de campagne — 18,9

Toutes nos pizzas sont disponibles à partager

ENTRÉES

Œufs mayo à la truffe • pickles de chou rouge & crème de balsamique — 6,9

Velouté de butternut • crumble salé & chantilly au chèvre — 7,9

Pâté en croûte • condiments & salade — 7,9

SALADES

Lyonnaise • salade, lardons, œuf poché, croûtons, tomates confites, pickles de chou rouge & vinaigrette — 13,9

Poké bowl • quinoa citronné, samoussas aux légumes, butternut rôti, betteraves, pickles de chou rouge, poire, crumble salé & chantilly au chèvre — 15,9

César • salade iceberg, poulet croustillant, croûtons, parmesan, œuf dur, tomates confites, pickles de chou rouge & sauce césar — 16,9

Savoyarde • salade, croquettes de brie, pommes grenailles persillées, jambon cru, croûtons, noix, pickles de chou rouge & vinaigrette — 16,9

BURGERS

Tous nos burgers sont accompagnés de frites

César • bun, poulet croustillant, sauce tartare, tomates confites, salade iceberg, pickles de chou rouge, sauce césar, parmesan, oignons frits & œuf au plat — 16,9

Classique • bun, steak haché, sauce cocktail, cheddar fumé, tomates confites, salade iceberg & pickles de chou rouge — 17,9

Montagnard • galettes de pommes de terre, steak haché, sauce reblochon, oignons confits, lard grillé & jambon cru — 19,9

Fabryk • galettes de pommes de terre, steak haché, sauce cheddar, oignons confits, lard grillé, oignons frits & œuf au plat — 20,9

Supplément double steak +4€ Tous nos steaks hachés & poulet peuvent être remplacés par un haché 100% végétal

PIZZAS

Margherita • sauce tomate, mozzarella fior di latte, parmesan & basilic — 10,9

4 fromages • crème fraîche, mozzarella fior di latte, bleu, cheddar & chèvre — 13,9

Végétarienne • sauce tomate, mozzarella fior di latte, tomates confites, aubergines confites, basilic frais, pickles de chou rouge, olives noires & persillade — 13,9

Reine • sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon blanc & olives noires — 13,9

Chèvre & miel • crème fraîche, oignons confits, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, miel, noix & pickles de chou rouge — 14,9

Montagnarde • crème fraîche, mozzarella fior di latte, pommes grenailles, oignons confits, reblochon & lardons — 15,9

Poulet césar • crème fraîche, mozzarella fior di latte, poulet croustillant, tomates cerises, parmesan, salade iceberg, oignons frits, sauce césar & œuf — 15,9

Marcellin • crème fraîche, oignons confits, mozzarella fior di latte, ravioles du Dauphiné, Saint Marcellin, noix & persillade — 15,9

BBQ • sauce tomate, mozzarella fior di latte, bœuf haché, cheddar fumé, oignons confits, sauce barbecue & œuf au plat — 16,9

Truffe • crème fraîche, mozzarella fior di latte, jambon blanc truffé, champignons & parmesan — 16,9

SIGNATURES DE SAISON

Linguine à la savoyarde • sauce reblochon, lardons, oignons confits, jaune d'œuf & oignons frits — 12,9

Croque savoyard • béchamel, jambon blanc, lardons, oignons confits, reblochon, mozzarella fior di latte, frites maison & salade — 14,9

Gratin de ravioles du Dauphiné au Saint Marcellin • salade, pickles de chou rouge & tomates confites — 15,9

Gratin de ravioles du Dauphiné aux cèpes • salade, pickles de chou rouge & tomates confites — 15,9

Filet de poulet gratiné au Saint Marcellin • frites maison — 16,9

Reblochon rôti • jambon blanc truffé, jambon cru, rosette, pommes grenailles persillées, condiments & salade — 24,9

ESPRIT BRASSERIE

Rigatoni à la sicilienne • sauce tomate, aubergines fondantes, parmesan & basilic frais — 11,9

Steak haché à cheval • steak haché, oignons confits, sauce cheddar, œuf au plat, oignons frits & frites maison **Supplément double steak +4€** — 15,9

Avocado toast • pain bruschetta, guacamole, avocat, chantilly au chèvre, tomates confites, pickles de chou rouge, œuf au plat, frites maison & salade — 16,9

Tartare de thon • guacamole, avocat, sésame, sauce teriyaki, pickles de chou rouge, frites maison & salade — 16,9

Fish & chips • sauce tartare — 17,9

Linguine à la crème de truffe • flambées dans la meule de Pecorino affiné — 19,9

Tartare de bœuf au couteau 180g • frites maison — 21,9

Pavé de thon mi-cuit • sauce teriyaki, pommes grenailles persillées & petits légumes — 22,9

Onglet de bœuf à l'échalote 200g • frites maison — 22,9

Magret de canard 180g • sauce aux cèpes, pommes grenailles persillées & petits légumes — 22,9

Entrecôte de bœuf 250g • sauce au poivre vert & frites maison — 24,9

SUGGESTION DU MOMENT

MOULES FRITES — 21,9

À VOLONTÉ - Tous les dimanches & lundis soir à partir de 19h

PLAT DU JOUR — 13,9

LE MIDI EN SEMAINE

LA FABRYK — 19,9 / 21,9

LE MIDI EN SEMAINE

BOISSON + ENTRÉE + PLAT + CAFÉ — 19,9

Boisson
Bière blonde 25cl,
Verre de vin La Fabryk 12cl (blanc, rosé ou rouge),
Thé pêche infusé glacé 33cl,
Citronnade 33cl

Entrée
Œufs mayo à la truffe,
Velouté de butternut,
Pâté en croûte

BOISSON + PLAT + DESSERT + CAFÉ — 21,9

Plat
Plat du jour,
Croque savoyard,
Steak haché à cheval,
Salade lyonnaise,
Rigatoni à la sicilienne,
Pizzas jusqu'à 13,90€

Dessert
Faisselle,
Mousse au chocolat,
Île flottante,
Crème brûlée

FABRYK KIDS — 8,9

JUSQU'À 10 ANS !
BOISSON + PLAT + DESSERT

Tous les mercredis & samedis midi • Un menu enfant offert pour un repas adulte consommé

Boisson 25cl
Sirop,
Jus de fruits,
Thé pêche infusé glacé,
Diabolo,
Citronnade

Plat
Rigatoni à la sicilienne,
Steak haché & frites,
Poulet croustillant & frites,
Pizzetta Margherita

Dessert
Mousse au chocolat,
Glace 1 boule,
Pom'potes

DESSERTS

Faisselle • sucre **ou** crème **ou** coulis de fruits rouges	4,9
Île flottante • caramel beurre salé & amandes effilées	5,9
Crème brûlée • à la vanille bourbon	5,9
Mousse au chocolat • chantilly	5,9
Gaufre Liègeoise au Nutella • chantilly & amandes effilées	6,9
Café gourmand • crème caramel, fondant au chocolat, tatin aux pommes & verrine citron meringuée	7,9
Verrine citron meringuée • crème citron, brisures de spéculoos, meringues, coulis de fruits rouges & chantilly	7,9
Fondant au chocolat • sauce chocolat, glace vanille, chantilly & amandes effilées	8,9
Brioche façon pain perdu • glace vanille, caramel beurre salé & crème anglaise	8,9

COUPES GLACÉES

Chocolat liégeois • glace chocolat, sauce chocolat, chantilly & amandes effilées	6,9
Café liégeois • glace café, café, chantilly & amandes effilées	6,9
Dame blanche • glace vanille, sauce chocolat, chantilly & amandes effilées	6,9
Gourmande • glaces vanille & caramel, fondant au chocolat, sauce chocolat, chantilly & amandes effilées	8,9
Caramello • glaces vanille & caramel, brioche caramélisée, caramel beurre salé, chantilly & brisures de spéculoos	8,9
Délice • glaces citron, fraise & framboise, coulis de fruits rouges, meringues, chantilly & amandes effilées	8,9

Parfums • vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, citron, fraise, framboise, passion
Topping supplémentaire 1€

LA BOULE 2,2

CAFÉS & THÉS

Café, décaféiné	2,2
Thé, infusion	3,3
Cappuccino, latte, chocolat chaud	4,2
Chocolat viennois	5,2
Latte macchiato vanille **ou** caramel	5,2
Irish coffee	8,2

DIGESTIFS

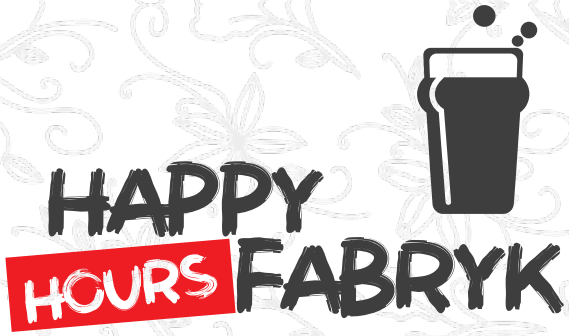
Rhum arrangé • 4cl	5,9
Baileys, Get 27 • 4cl	6,2
Limoncello • 4cl	6,2
Menthe Pastillée • 4cl	6,2
Génépi • 4cl	6,9
Jägermeister • 4cl	6,2
Whisky Jack Daniel's • 4cl	7,6
Rhum Diplomatico • 4cl	7,9
Rhum 1919 Angostura • (Trinidad Tobago) 4cl	8,9
Cognac Lhéraud VSOP • 4cl	10,9

NOTRE PROGRAMME

ANIMATION ENFANTS
Tous les dimanches 12h30-14h30

MENU ENFANT OFFERT
Tous les mercredis & samedis midi
Un menu enfant offert
pour un repas adulte consommé

MOULES FRITES À VOLONTÉ
Tous les dimanches & lundis à partir de 19h



Tous les jours 16h-19h
Une bière 25cl commandée =
une bière 50cl servie
Tous nos sodas & jus de fruits 3€
Mojitos, Spritz Aperol & Gin Tonic 6€

© CRÉATION : OCTOBO.FR

COCKTAILS

LES SPRITZ

Aperol Spritz • 16cl - Aperol, Prosecco & Perrier — 7,9
Limoncello Spritz • 16cl - Limoncello, Prosecco & Perrier — 7,9
Hugo Spritz • 16cl - liqueur de fleur de sureau, Prosecco & Perrier — 7,9
Spritz des montagnes • 16cl - purée de myrtilles, Génépi, Prosecco & Perrier — 8,9

LES TONICS

Gin Tonic • 16cl - gin & schweppes tonic — 8,9
Orange Tonic • 16cl - gin, schweppes tonic, orange & romarin — 8,9
Myrtille Tonic • 16cl - gin, schweppes tonic, purée de myrtilles & citron vert — 8,9

LES MULES

Moscow Mule • 16cl - vodka, ginger beer, jus de citron vert & sirop de sucre de canne — 9,9
Mexican Mule • 16cl - tequila, ginger beer, jus de citron vert & sirop de sucre de canne — 9,9
Caribbean Mule • 16cl - rhum, ginger beer, jus de citron vert & sirop de sucre de canne — 9,9

LES CLASSIQUES

Sangria maison • 25cl — 5,9
Mojito • 16cl - classique **ou** framboise **ou** passion **ou** myrtille — 9,9
Pina Colada • 16cl - rhum, purée de coco & jus d'ananas — 9,9
Cuba Libre • 16cl - rhum, citron, Coca-Cola & sirop de sucre de canne — 9,9
Captain Libre • 16cl - rhum Captain Morgan, citron, Coca-Cola & sirop de sucre de canne — 9,9
Margarita Frozen • 8cl - tequila, citron & triple sec — 9,9
Sex on the beach • 16cl - vodka, crème de pêche, jus de cranberry & jus d'ananas — 9,9
Cosmopolitan • 16cl - vodka, Triple sec, jus de cranberry & citron — 9,9

LES SIGNATURES

Fabryk Crush • 18cl - rhum, purée de passion, jus de mangue & jus d'ananas — 9,9
Red Wood • 18cl - tequila, purée de framboise, sirop de fleur de sureau, jus de citron vert & limonade — 9,9
El Diablo • 18cl - tequila, citron, crème de cassis & ginger beer — 9,9
Fabryk Sunrise • 16cl - tequila, jus d'orange & sirop d'hibiscus — 9,9

ON SE SUIT ?

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 FUTÉE AMBRÉE 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 €**
LA SULFUREUSE TRIPLE 9% ALC. VOL. BELGIAN TRIPEL	25cl-**5,2 €** 33cl-**6,5 €** 50cl-**8,9 €**	1,5L-**23 €** 3L-**44 €**
FUGAZI BIÈRE SANS ALCOOL 0,9% ALC VOL	Bouteille 33cl-**5,2 €**	
PANACHÉ, MONACO & BLONDE SIROP	25cl-**4,9 €** 33cl-**6,1 €** 50cl-**8,5 €**	

WWW.LA-FABRYK.FR

© CRÉATION : OCTOBO.FR

CARTE N°20 | 2025-2026

OH MY DRINK

LA FABRYK

ESPRIT BRASSERIE

EST. SINCE. 2016

MADE WITH ♥

HAPPY HOURS FABRYK

Tous les jours 16h-19h

UNE BIÈRE 25CL COMMANDÉE = UNE BIÈRE 50CL SERVIE
TOUS NOS SODAS & JUS DE FRUITS 3€
MOJITOS, SPRITZ APEROL & GIN TONIC 6€

la_fabryk_lyon8 — La Fabryk Lyon 8

À PARTAGER

Onion rings ou **Croquettes de pommes de terre** • sauce barbecue — 5,9
Frites maison • crème de reblochon, oignons frits & persil — 5,9
Pain gratiné • ail, mozzarella fior di latte & cheddar — 7,9
Saucisson sec aux noisettes • condiments & toasts de pain de campagne — 8,9
Samoussas aux légumes • chantilly au chèvre — 9,9
Mozza sticks ou **Croquettes de brie** • sauce tomate & basilic — 9,9
Reblochon rôti • miel, noix & toasts de pain de campagne — 12,9
Mini croque savoyard • béchamel, jambon blanc, lardons, oignons confits, reblochon & mozzarella fior di latte — 13,9
Panier apéritif • mozza sticks, croquettes de brie, onion rings, croquettes de pommes de terre & sauce barbecue — 14,9
Charcuteries de pays • jambon cru, rosette, jambon blanc truffé, pâté en croûte, condiments & toasts de pain de campagne — 16,9

Toutes nos pizzas sont disponibles à partager

SOFTS

Thé pêche infusé glacé • 33cl — 4,2
Citronnade • 33cl — 4,2
Sirop à l'eau • 25cl - menthe, grenadine, fraise, pêche, citron, violette — 4,2
Diabolo • 25cl - menthe, grenadine, fraise, pêche, citron, violette — 4,2
Orangina, Schweppes Tonic, Schweppes Agrum' • 25cl — 4,4
Jus de fruits • 25cl - tomate, orange, pomme, ananas, cranberry, mangue — 4,4
Limonade BIO La Furieuse • 33cl — 4,6
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Perrier • 33cl — 4,6
Red Bull • 25cl — 5,2
Vittel, San Pellegrino • 50cl — 4,2
Vittel, San Pellegrino • 1L — 6,5

Supplément sirop : 1 €

MOCKTAILS

Virgin Spritz • 18cl - Martini floreal, jus d'orange & Schweppes tonic — 6,9
Virgin Pina • 18cl - purée de coco & jus d'ananas — 8,9
Virgin Mule • 16cl - ginger beer, jus de citron vert & sirop de sucre de canne — 8,9
Virgin Crush • 18cl - purée de passion, jus de mangue & jus d'ananas — 8,9
Virgin Wood • 18cl - purée de framboise, sirop de fleur de sureau, jus de citron vert & limonade — 8,9
Virgin Mojito • 16cl - classique **ou** framboise **ou** passion **ou** myrtille — 8,9

VINS BLANCS

	12cl VERRE	24cl	75cl BOUTEILLE
La Fabryk Frais, floral & notes de fruits blancs Cuvée Spéciale AOP Costières de Nîmes	4	7	20
Viognier Sensation Frais & aromatique, notes de fleurs blanches Domaine de Saint Bénézet IGP OC	4	7	20
Tariquet Reserve Sec Légèrement épicé & notes de fruits blancs Domaine Tariquet IGP Côtes de Gascogne	5	9	25
Tariquet Premieres Grives Moelleux Moelleux, fruité & gourmand Domaine Tariquet IGP Côtes de Gascogne	5	9	25
Chardonnay Sicilien Frais, fruité & notes d'agrumes Cantine Paolini DOC Sicilia	6	11	30
Saint Véran « Les gravières » Belle matière & légère minéralité Domaine de la Denante AOC Saint-veran	7	13	35
Crozes-Hermitage « L'Essentiel » Joli caractère & notes de fruits jaunes mûrs Domaine des Hauts Chassis AOP Crozes hermitage Bio			40
Condrieu Côte Bonnette Généreux, notes d'abricot frais & subtile salinité Domaine Mouton AOP Condrieu			56

VINS ROUGES

La Fabryk Généreux, fruité & épicé AOP Côtes-du-Rhône 3 Lys	4	7	20
Côtes-du-Rhône Cuvée d'Antan Gourmand & notes de fruits rouges Vigneron Castelas AOP Côtes-du-Rhône	5	9	25
Morgon Droit, notes de cerise noire & épicé Domaine de la béche AOP Morgon	5	9	25
Nero d'Avola Usuela Rond & notes de fruits noirs séchés Cantine Callaro DOC Sicilia	6	11	29
Piedra Negra Bodega Notes de baies sauvages & tanins bien travaillés Malbec Argentine Mendosa Bio	7	13	35
Saint Joseph Rouge structuré & épicé Domaine Louis Chomel AOP Saint Joseph	7	13	37
Etna Rosso Un palais bourguignon & une aromatique volcanique Cantine Torantore DOC Etna			42
Mercurey Pinot noir souple, rond & gourmand Domaine Clos Moreau AOP Mercurey			45
Chorey Les Beaune « Tue Bœuf » Attaque fraîche, légèrement fumé & minéral Domaine Machard de Cramont AOC Chorey Les Beaune			49
Côte-Rotie « Cuvée Enomis » Généreux, concentré & soyeux Domaine Mouton AOP Côte-Rôtie			69

VINS ROSÉS

	12cl VERRE	24cl	75cl BOUTEILLE
La Fabryk Fruité, léger & notes d'agrumes Cuvée Spéciale AOP Costières de Nîmes	4	7	20
Côtes de Provence UP Elégant & frais, notes de fruits rouges & d'agrumes Domaine UP AOC Côtes de Provence			36

EFFERVESCENTS

	16cl COUPE	75cl BOUTEILLE
Prosecco Alberto Torresi DOC Italie	6	23
Prosecco Diamas Bio Extra Dry DOC Italia		30

POTS DE VINS

Blanc : Chardonnay Vin de France
Rouge : Côtes-du-Rhône
Rosé : Cuvée Cathédrale Château Saint Bénézet Vin de France

6 — 25cl FILLETTE — POT 50cl — 10

CAFÉS & THÉS

Café, décaféiné — 2,2
Thé, infusion — 3,3
Cappuccino, latte, chocolat chaud — 4,2
Chocolat viennois — 5,2
Latte macchiato • vanille **ou** caramel — 5,2
Irish coffee — 8,2

CAVE DES AMIS

Kir • 12cl - cassis, mûre, pêche, pamplemousse — 4,2
Ricard • 2cl — 4,2
Rhum arrangé • 4cl — 5,9
Martini blanc ou rouge • 6cl — 6,2
Vodka, gin, tequila, rhum blanc, rhum Captain Morgan, whisky Jameson • 4cl — 6,2
Supplément soda (+2), supplément Red bull (+3)
Baileys, Get 27 • 4cl — 6,2
Limoncello • 4cl — 6,2
Menthe Pastillée • 4cl — 6,2
Jägermeister • 4c l — 6,2
Génépi • 4cl — 6,9
Whisky Jack Daniel's • 4cl — 7,6
Rhum Diplomatico • 4cl — 7,9
Rhum 1919 Angostura • (Trinidad Tobago) 4cl — 8,2
Jäger Bomb • 16cl — 8,9
Cognac Lhéraud VSOP • 4cl — 10,9