

LA FABRYK

ESPRIT BRASSERIE

— EST. SINCE. 2016 —

 [la_fabryk_lyon8](https://www.instagram.com/la_fabryk_lyon8)

 [La Fabryk Lyon 8](https://www.facebook.com/LaFabrykLyon8)

À L'APÉRO

Panier de frites fraîches & mayonnaise maison	4,9
Cerveille de canut fromage frais aux herbes & toasts de pain de campagne	4,9
Pizzetta sauce tomate, mozzarella fior di latte, pesto & basilic frit	5,9
Frites fraîches crème de Saint-Marcellin & oignons frits	6,9
Saint-Marcellin rôti confiture de myrtilles & toasts de pain de campagne	7,9
Planche de charcuteries de pays jambon cru, mortadelle pistachée, rosette de Lyon, condiments & toasts de pain de campagne	15,9
Planche lyonnaise cervelle de canut, Saint-Marcellin, rosette de Lyon, confiture de myrtilles, condiments & toasts de pain de campagne	17,9



LES FRAÎCHEURS

Œufs mimosa mayonnaise maison, mesclun, oignons pickles & crème de balsamique	5,9	8,9
Tomates & stracciatella pesto, éclats de pistaches, roquette & basilic frit	8,9	13,9
Tartare de saumon guacamole, riz jasmin parfumé, sésame & sauce teriyaki	8,9	13,9
Poké bowl riz jasmin parfumé, edanames, concombres, carottes, tomates, olives, mangues, sésame & sauce teriyaki - Sup. tartare de saumon 4€		14,9
Avocado toast pain bruschetta toasté, guacamole, tomates, stracciatella, réduction de balsamique, basilic frit, œuf au plat & mesclun		15,9
Salade Lyonnaise mesclun, carottes rapées, concombres, lardons, chips de lard, œuf mimosa, croûtons à l'ail, tomates, oignons pickles & vinaigrette	7,9	12,9
Salade chèvre chaud mesclun, roquette, carottes rapées, concombres, tomates, toasts de fromage de chèvre & miel, noix, oignons pickles & vinaigrette	8,9	13,9
Salade chicken César salade iceberg, carottes rapées, concombres, poulet croustillant, croûtons à l'ail, parmesan, œuf mimosa, tomates, oignons frits & sauce César	9,9	15,9

BURGERS Tous nos burgers sont accompagnés de frites

César bun, poulet croustillant, mayonnaise maison, tomates, salade iceberg, oignons pickles, sauce César, parmesan, oignons frits & œuf au plat	16,9
Classique bun, steak haché, sauce cocktail, tomates, salade iceberg, oignons pickles & sauce cheddar	17,9
Fabryk galettes de pommes de terre, steak haché, oignons confits, lard grillé, sauce cheddar, oignons frits & œuf au plat	19,9
Supplément double steak +4€ Tous nos steaks hachés & poulet peuvent être remplacés par un haché 100% végétal	



LES PIZZAS NAPOLITAINES

Margherita sauce tomate, mozzarella fior di latte, pesto & basilic frit	9,9
4 fromages crème fraîche, oignons confits, mozzarella fior di latte, cheddar, Saint-Marcellin & fromage de chèvre	13,9
Végétarienne sauce tomate, mozzarella fior di latte, ratatouille confite, olives noires, pesto, oignons pickles & basilic frit	13,9
Reine sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, jambon blanc & olives noires	13,9
Chèvre & miel crème fraîche, oignons confits, mozzarella fior di latte, noix, fromage de chèvre & miel	14,9
Saint-Marcellin crème fraîche, oignons confits, mozzarella fior di latte, noix, persillade, Saint-Marcellin & ravioles de Royans	15,9
Poulet César crème fraîche, mozzarella fior di latte, poulet croustillant, tomates, parmesan, salade iceberg, oignons frits, sauce César & œuf	15,9
Parma sauce tomate, mozzarella fior di latte, stracciatella, jambon cru, pesto, tomates, olives noires, roquette & crème de balsamique	16,9
Mortadelle crème fraîche, mozzarella fior di latte, mortadelle pistachée, stracciatella, éclats de pistaches, pesto & basilic frit	16,9



L'ESPRIT BRASSERIE

- Saucisson Lyonnais** purée de pommes de terre à la ciboulette & sauce moutarde à l'ancienne 13,9
- Quenelle de brochet** velouté de langoustines & riz jasmin parfumé 13,9
- Brandade de poisson** pain de campagne toasté & mélange de salades 13,9
- Poulet Célestine** mijoté au vin blanc & cognac, tomates, champignons de Paris, riz jasmin parfumé & ratatouille confite 14,9
- Ravioles du Dauphiné** oignons confits, persillade, éclats de noix & crème de Saint-Marcellin 15,9
- Aiguillettes de canard** purée de pommes de terre à la ciboulette & sauce miel au piment d'Espelette 16,9
- Tartare de bœuf au couteau 180g.** frites fraîches & mayonnaise maison 19,9
- Faux-filet de bœuf 250g.** frites fraîches & sauce au poivre 21,9
- Poulpe chimichurri** purée de pommes de terre à la ciboulette & ratatouille confite 21,9
- Pavé de saumon mi-cuit** riz jasmin parfumé, ratatouille confite & sauce teriyaki 21,9
- Assiette de garniture 4€ :**
purée de pommes de terre à la ciboulette, riz jasmin parfumé, ratatouille confite, frites maison ou mélange de salades
- Sauce supplémentaire 1€ :**
moutarde à l'ancienne, miel & piment d'Espelette, chimichurri, teriyaki, mayonnaise maison, cheddar, poivre ou Saint-Marcellin



NOS MENUS

BOUILLON Midi en semaine

Boisson + Plat + Dessert + Café

Boisson + Entrée + Plat + Café

19,9

Boissons

Bière blonde 25cl, Verre de vin La Fabryk (blanc, rosé ou rouge) 12cl, Thé glacé maison 25cl, Citronnade maison 25cl ou Coca cola 25cl

Entrées

Œufs mimosa
Salade Lyonnaise
Tomates & stracciatella
Cervelle de canut

Plats

Plat du jour
Saucisson Lyonnais
Poulet Célestine
Brandade de poisson
Salade Lyonnaise

Desserts

Café gourmand, Crème brûlée, Île flottante, Chocolat liégeois, Café liégeois ou Dame blanche

LES GONES Jusqu'à 12 ans

8,9

Boissons

Sirop, Jus de fruits, Thé glacé maison, Diabolo ou Citronnade maison

Plats

Pizzetta Margherita
Saucisson Lyonnais & purée
Brandade de poisson
Cuisse de poulet & frites fraîches
Poulet croustillant, sauce cheddar & frites fraîches
Steak haché frites fraîches & mayonnaise maison

Desserts

Glace 2 boules, Cookie moelleux, Fondant au chocolat ou Pompote

PLAT DU JOUR Midi en semaine

13,9

SNACKING EXPRESS Midi en semaine / Prêt en 10 min

12,9

Sur place / à emporter

Boissons

San pellegrino 50cl, Vittel 50cl, Thé glacé maison 25cl, Citronnade maison 25cl, Coca Cola 25cl ou Limonade 25cl

Plats

Pizzetta Margherita
Poulet croustillant, sauce cheddar & frites
Brandade de poisson
Saucisson Lyonnais
Œufs mimosa
Frites fraîches crème de Saint-Marcellin & oignons frits

Desserts

Cookie moelleux, Fondant chocolat ou Faisselle



DESSERTS

Faisselle sucre ou crème ou coulis de fruits rouges	3,9
Crème brûlée à la vanille Bourbon	4,9
Île flottante caramel beurre salé & pralines roses	4,9
Assiette de fromages Saint-Marcellin, cervelle de canut, confiture de myrtilles, noix & pain de campagne toasté	6,9
Tarte aux pralines roses & chantilly	6,9
Panna cotta mangues rôties, coulis de fruits rouges & spéculoos	6,9
Cookie moelleux aux pépites de chocolat, amandes effilées & caramel beurre salé	6,9
Café gourmand fondant au chocolat, panna cotta mangues fruits rouges, cookie moelleux & tartelette aux pralines roses	7,9
Brioche perdue caramélisée glace vanille, caramel beurre salé & crème anglaise	8,9
Fondant au chocolat sauce chocolat, glace vanille, chantilly & amandes effilées	8,9

COUPES GLACÉES

Chocolat liégeois, café liégeois ou dame blanche	6,9
Tutti frutti sorbets framboise, citron & fraise, framboises, coulis de fruits rouges, chantilly & meringue	8,9
Gourmande glaces vanille & chocolat, fondant chocolat, sauce chocolat, chantilly & amandes effilées	8,9
Caramelo glaces caramel & vanille, cookie moelleux, chantilly & caramel beurre salé	8,9
Pistache framboisée glaces pistache & chocolat, coulis de fruits rouges, framboises, chantilly & éclats de pistaches	8,9

LA BOULE

Parfums • vanille, chocolat, café, citron, fraise, framboise, caramel, pistache
Topping supplémentaire 1€

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 • 4cl	8,9



POUR LES GONES !

Animation enfants
Tous les dimanches 12h30-14h30

Menu enfant offert
Tous les mercredis & samedis midi
pour un repas adulte consommé

HAPPY HOURS FABRYK

Tous les jours 16h-19h

Pinte de bières : 5€
Sodas & jus de fruits : 3€
Mojitos & Spritz : 6€

NOS COKTAILS

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

LES SIGNATURES

- Angel's** • 18cl - gin, cranberry, purée de framboise & pulco 9,9
Fabryk Crush • 18cl - rhum, purée de passion, jus de mangue, jus d'ananas & sirop de grenadine 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

LES CLASSIQUES

- Mojito** • 16cl - classique **ou** framboise **ou** passion **ou** myrtille 9,9
Piña 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 • 8cl - tequila, citron & triple sec 9,9
Sex on the beach • 16cl - vodka, crème de pêche, jus de cranberry & jus d'ananas 9,9
Jäger Bomb • 16cl - Jägermeister & Red Bull 8,9
Gin Tonic • 16cl - gin & schweppes tonic 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

NOS BIÈRES



À PARTAGER

BLONDE

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

AMBRÉE

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

BLANCHE

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

IPA

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

TRIPLE

LA SULFUREUSE	25cl-5,2 €	1,5L-23 €
9% ALC. VOL.	33cl-6,5 €	3L-44 €
BELGIAN TRIPEL	50cl-8,9 €	

BIÈRE SANS

ALCOOL	Bouteille 33cl-5,2 €
FUGAZI	
0,9% ALC VOL	

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

LA FABRYK

ESPRIT BRASSERIE

EST. SINCE. 2016

HAPPY HOURS FABRYK

Tous les jours 16h-19h

Pinte de bières : 5€
 Sodas & jus de fruits : 3€
 Mojitos & Spritz : 6€

À L'APÉRO

Panier de frites fraîches & mayonnaise maison	4,9
Cervelle de canut fromage frais aux herbes & toasts de pain de campagne	4,9
Pizzetta sauce tomate, mozzarella fior di latte, pesto & basilic frit	5,9
Frites fraîches crème de Saint-Marcellin & oignons frits	6,9
Saint-Marcellin rôti confiture de myrtilles & toasts de pain de campagne	7,9
Planche de charcuteries de pays jambon cru, mortadelle pistachée, rosette de Lyon, condiments & toasts de pain de campagne	15,9
Planche lyonnaise cervelle de canut, Saint-Marcellin, rosette de Lyon, confiture de myrtilles, condiments & toasts de pain de campagne	17,9

SOFTS

Thé glacé maison • 33cl	4,2
Citronnade maison • 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 Agrum' • 25cl	4,4
Jus de fruits • 25cl - tomate, orange, pomme, ananas, cramberry, mangue	4,4
Ginger Beer BIO La Furieuse • 33cl	4,6
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 Piña • 18cl - purée de coco & jus d'ananas	6,9
Virgin Mule • 16cl - ginger beer, jus de citron vert & sirop de sucre de canne	6,9
Virgin Crush • 18cl - purée de passion, jus de mangue, jus d'ananas & sirop grenadine	6,9
Virgin Wood • 18cl - purée de framboise, sirop de fleur de sureau, jus de citron vert & limonade	6,9
Virgin Mojito • 16cl - classique ou framboise ou passion ou myrtille	6,9

NOS VINS


VINS BLANCS Verre 12cl / 24cl • Bouteille 75 cl

 La Fabryk Cuvée Spéciale AOP Costières de Nîmes	4	7	20
 Viognier Sensation Domaine de Saint Bénézet IGP OC	4	7	20
Tariquet Premieres Grives Moelleux Domaine Tariquet IGP Côtes-de-Gascogne	5	9	25
Côtes-Du-Rhône «Saint-Esprit» Maison Delas AOP Côtes-du-Rhône	5	9	25
Saint-Véran «Les gravières» Domaine de la Denante AOC Saint-Véran	7	13	35

VINS ROUGES Verre 12cl / 24cl • Bouteille 75 cl

 La Fabryk Domaine des 3 Lys AOP Côtes-du-Rhône	4	7	20
Côtes-du-Rhône Cuvée d'Antan Vigneron Castelas AOP Côtes-du-Rhône	5	9	25
Morgon Domaine de la Bêche AOP Morgon	5	9	25
Lirac Domaine Respelido AOP Lirac	5	9	27
Pic Saint-Loup Domaine Valcyre AOP Pic Saint-Loup	6	10	32
Crozes-Hermitage «Les Launes» Delas Maison Delas AOP Crozes-Hermitage	7	13	37
Saint-Joseph Domaine Louis Chomel AOP Saint-Joseph	7	13	37

VINS ROSÉS Verre 12cl / 24cl • Bouteille 75 cl

 La Fabryk Cuvée Spéciale AOP Costières de Nîmes	4	7	20
Côtes-de-Provence Château de Berne «Inspiration» AOP Côtes-de-Provence	6	11	28

POTS DE VIN Verre 12cl / 24cl • Pot 50 cl

Blanc : Tariquet «classic» sec IGP Côtes-de-Gascogne	3,5	6	11
Rouge : Côtes-du-Rhône Castellans AOP	3,5	6	11
Rosé : Castelas IGP du gard	3,5	6	11

EFFERVESCENTS Coupe 16cl / Bouteille 75cl

Prosecco Alberto Torresi DOC Italie	6	23
Champagne Barfontrac		45

CAFÉ & THÉS

Café, décaféiné	2,2
Thé, infusion	3,3
Cappuccino, latte, chocolat chaud	4,3
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, rhum blanc, whisky Jameson • 4cl Sup. soda (+2), sup. Red bull (+3)	6,2
Baileys, Get 27 • 4cl	6,2
Limoncello • 4cl	6,2
Menthe Pastillée • 4cl	6,2
Jägermeister • 4cl	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