

N O S M E N U S



MENU BONNE FRANQUETTE

Service généreux à la louche, comme à la maison

ENTREES

Salade Lyonnaise – mesclun, carottes râpées, concombre, lardons, chips de lard, croûtons à l'ail, tomates, oignons pickles & vinaigrette
et

Œufs mimosa – mayonnaise maison, mesclun, oignons pickles & crème de balsamique

PLATS

Saucisson lyonnais – sauce moutarde à l'ancienne
et

Poulet Célestine – mijoté au vin blanc & cognac, tomates, champignons de Paris,

Accompagnés de **Purée de pommes de terre** à la ciboulette et **ratatouille** confite

DESSERTS

Assortiment de mignardises – tartelettes aux pralines roses, fondants au chocolat, cookies moelleux, panna cotta mangue & fruits rouges

Eaux minérales + Entrée + Plat + Café ou Eaux minérales + Plat + Dessert + Café

17.90€ TTC/personne

Eaux minérales + Entrée + Plat + Dessert + Café

23.90€ TTC/personne

MENU BOUILLON

BOISSONS

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

ENTREES

Œufs mimosa – mayonnaise maison, mesclun, oignons pickles & crème de balsamique

ou

Salade Lyonnaise – mesclun, carottes râpées, concombre, lardons, chips de lard, œuf mimosa, croûtons à l'ail, tomates, oignons pickles & vinaigrette

ou

Tomate & stracciatella – pesto, éclat de pistache, roquette & basilic frit

ou

Cervelle de canut – fromage frais aux herbes & pain de campagne toasté

PLATS

Plat du jour

ou

Saucisson lyonnais – purée de pommes de terre à la ciboulette & sauce moutarde à l'ancienne

ou

Poulet Célestine – mijoté au vin blanc & cognac, tomates, champignons de Paris, riz jasmin parfumé & ratatouille

ou

Brandade de Colin gratinée – pain de campagne toasté & mélange de salades

ou

Salade Lyonnaise – mesclun, carottes râpées, concombre, lardons, chips de lard, œuf mimosa, croûtons à l'ail, tomates, oignons pickles & vinaigrette

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille bourbon

ou

Café gourmand – fondant au chocolat, panna cotta mangues fruits rouges, cookie moelleux & tartelette aux pralines roses

ou

Île flottante – caramel beurre salé & pralines roses

ou

Chocolat liégeois, café liégeois ou **dame blanche**

Boisson + Entrée + Plat + Café ou Boisson + Plat + Dessert + Café

19.90€ TTC/personne

Boisson + Entrée + Plat + Dessert + Café

25.90€ TTC/personne

MENU LYONNAIS

BOISSONS

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

ENTREES

Salade Lyonnaise – mesclun, carottes râpées, concombre, lardons, chips de lard, œuf mimosa, croûtons à l'ail, tomates, oignons pickles & vinaigrette

ou

Œufs mimosa – mayonnaise maison, mesclun, oignons pickles & crème de balsamique

ou

Assiette lyonnaise – cervelle de canut, rosette de Lyon, condiments & toasts de pain de campagne

PLATS

Quenelle de brochet – velouté de langoustines riz jasmin parfumé

ou

Ravioles du Dauphiné – oignons confits, persillade, éclat de noix & crème de Saint-Marcellin

ou

Saucisson lyonnais – purée de pommes de terre à la ciboulette & sauce moutarde à l'ancienne

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille bourbon

ou

Tarte aux pralines roses & chantilly

ou

Île flottante – caramel beurre salé & pralines roses

Boisson + Entrée + Plat + Café ou Boisson + Plat + Dessert + Café

22.90€ TTC/personne

Boisson + Entrée + Plat + Dessert + Café

29.90€ TTC/personne

MENU FABRYK

BOISSONS

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

ENTREES

Salade Chèvre chaud – mesclun, roquette, carottes râpées, concombre, tomates, toasts de fromage de chèvre & miel, noix, oignons pickles & vinaigrette

ou

Tomate & stracciatella – pesto, éclat de pistache, roquette & basilic frit

ou

Tartare de saumon – guacamole, riz jasmin parfumé, sésame & sauce teriyaki

PLATS

Aiguillette de canard – purée de pommes de terre à la ciboulette & sauce miel au piment d'Espelette

ou

Poulpe chimichurri – purée de pommes de terre à la ciboulette & ratatouille confite

ou

Poké bowl – riz jasmin parfumé, fève, concombre, carotte, tomate, olives, mangue, sésame & sauce teriyaki

DESSERTS

Fondant au chocolat – sauce chocolat, chantilly & amandes effilées

ou

Panna cotta – mangue rôtie, coulis de fruit rouge

ou

Cookie moelleux – caramel beurre salé & crème anglaise

Boisson + Entrée + Plat + Café ou Boisson + Plat + Dessert + Café

25.90€ TTC/personne

Boisson + Entrée + Plat + Dessert + Café

32.90€ TTC/personne

NOS COKTAILS



COCKTAIL AFTER WORK

BOISSONS

Servies sous forme de buffet - sur la base de 2 verres par personne

Bière artisanale La Furieuse Blonde
Vins Cuvée Spéciale La Fabryk Blanc, Rosé & Rouge
Softs Thé Glacé & Citronnade

COTE SALE

Servis sous forme de buffet

Cervelle de canut – fromage frais aux herbes & pain de campagne toasté
Panier de frites fraîches & mayonnaise maison
Pizza Margherita

12.90€ TTC/personne

COCKTAIL APÉRITIF

BOISSONS

Servies sous la forme d'un buffet - 3 verres par convive

Vins Cuvée Spéciale La Fabryk Blanc, Rouge & Rosé

Bière artisanale La Furieuse Blonde

Sangria Maison

Softs Thé Glacé, Citronnade & jus de fruits

COTE SALE

Verrine de brandade de Colin – pain de campagne toasté

Planche Lyonnaise – cervelle de canut, Saint Marcellin, rosette de Lyon, confiture de myrtilles, condiments & toasts de pain de campagne

Verrine tomates & stracciatella – pesto, éclat de pistache & basilic frit

Œufs mimosa – mayonnaise maison & oignons pickles

Pizza – Margherita

COTE SUCRE

Fondant au chocolat

Tarte aux pralines roses

Cookie moelleux

24.90€ TTC/personne

COCKTAIL DINATOIRE

BOISSONS

Servies sous la forme d'un buffet - 4 verres par convive

Vins Cuvée Spéciale La Fabryk Blanc, Rouge & Rosé

Bière artisanale La Furieuse Blonde

Sangria Maison

Softs Thé Glacé, Citronnade & jus de fruits

COTE SALE

Verrine poulpe chimichurri

Verrine tartare de saumon – guacamole, sésame & sauce teriyaki

Verrine tomates & straciatella – pesto, éclat de pistache & basilic frit

Charcuteries de pays – jambon cru, mortadelle pistachée, rosette de Lyon, condiments & toasts de pain de campagne

Cervelle de canut – fromage frais aux herbes & pain de campagne toasté

Pizza à partager – Végétarienne & Saint Marcellin

COTE SUCRE

Panna cotta mangue & fruits rouges

Fondant au chocolat

Tarte aux pralines roses

29.90€ TTC/personne

AUTRES OFFRES

PETIT DEJEUNER

Servis sous forme de buffet

COTE SUCRE

Mini viennoiseries

BOISSONS

Jus, Thé Glacé & Citronnade
Boissons chaudes

7.90€ TTC/personne

PAUSE GOURMANDE

Servis sous forme de buffet

BOISSONS

Jus, Thé Glacé & Citronnade
Boissons chaudes

COTE SUCRE

Cookies moelleux
Tartelette aux pralines roses
Mini fondant au chocolat
Panna cotta coulis de fruit rouge

9.90€ TTC/personne

FORFAIT BOISSONS

APÉRITIF FABRYK – 4€

Bière artisanale La Furieuse 25cl

Verre de Vin La Fabryk 12cl

Thé Glacé à la pêche 25cl

Citronnade 25cl

Jus de Fruit 25cl

Kir *Cassis, Pêche ou Mûre*

Sangria Maison

VIN & EFFERCESCENT

La Fabryk Cuvée Spéciale Blanc, Rosé & Rouge – 18 € la bouteille

Champagne Brut – 45€ la bouteille

Prosecco Alberto Torresi – 23 € la bouteille

Vittel 1L – 6 € la bouteille

San Pellegrino 1L – 6 € la bouteille

Café, Thé, Infusion – 2 €