NOS MENUS

MENU BONNE FRANQUETTE

Service généreux à la louche, comme à la maison

ENTREES

Salade Lyonnaise – mesclun, carottes râpées, chou rouge, 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 **pommes de terre grenailles** et **ratatouille** confite

DESSERTS

Assortiment de mignardises – tartelettes aux pralines roses, fondants au chocolat, cookies moelleux, panna cotta mangue & coulis 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, chou rouge, lardons, chips de lard, œuf mimosa, croûtons à l'ail, tomates, oignons pickles & vinaigrette *(option végé sans lard)*

ou

Velouté de butternut – crumble salé & chantilly au chèvre Ⓥ

ou

Cervelle de canut – fromage frais aux herbes & toasts de pain de campagne Ⓥ

PLATS

Plat du jour (selon disponibilité en semaine le midi)

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

Linguines à la savoyarde – sauce reblochon, lardons, oignons confits, jaune d'œuf & oignons frits *(option végé sans lard)*

ou

Salade Lyonnaise – mesclun, carottes râpées, chou rouge, lardons, chips de lard, œuf mimosa, croûtons à l'ail, tomates, oignons pickles & vinaigrette *(option végé sans lard)*

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille bourbon

ou

Île flottante – caramel beurre salé & pralines roses

ou

Café gourmand – fondant au chocolat, panna cotta mangue & coulis fruits rouges, cookie moelleux & tartelette aux 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, chou rouge, lardons, chips de lard, œuf mimosa, croûtons à l'ail, tomates, oignons pickles & vinaigrette *(option végé sans lard)*

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, éclats 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

Tiramisu café & vanille

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 Montagnarde – mesclun, carottes râpées, chou rouge, reblochon pané, pommes grenailles persillées, jambon cru, croûtons à l'ail, noix, tomate, oignons pickles & vinaigrette *(option végé sans jambon)*

ou

Velouté de butternut – crumble salé & chantilly au chèvre

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

Pavé de saumon – mi-cuit riz jasmin parfumé, ratatouille confite & sauce teriyaki beurre citronné & amandes effilées

ou

Poké bowl – riz jasmin parfumé, fève, chou rouge, 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
Sangria Maison
Softs Thé Glacé & Citronnade

COTE SALE

Servis sous forme de buffet

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

Velouté de butternut – crumble salé & chantilly au chèvre Ⓥ
Planche Lyonnaise – cervelle de canut, Saint-Marcellin, rosette de Lyon, confiture de myrtille, condiments & toasts de pain de campagne
Croque savoyard – béchamel, jambon blanc, lardons, oignons confits, reblochon, mozzarella fior di latte
Œufs mimosa – mayonnaise maison, mesclun, oignons pickles & crème de balsamique Ⓥ
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

Velouté de butternut – crumble salé & chantilly au chèvre Ⓥ
Verrine tartare de saumon – guacamole, sésame & sauce teriyaki
Croque savoyard – béchamel, jambon blanc, lardons, oignons confits, reblochon, mozzarella fior di latte
Charcuteries de pays – jambon cru, mortadelle pistachée, rosette de Lyon, condiments & toasts de pain de campagne
Cervelle de canut – fromage frais aux herbes & toasts de pain de campagne Ⓥ
Pizza à partager – Végétarienne & Saint Marcellin Ⓥ

COTE SUCRE

Panna cotta mangue & coulis 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 mangue & coulis de fruits rouges

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
Prosseco Alberto Torresi – 23 € la bouteille

Vittel 1L – 6 € la bouteille
San Pellegrino 1L – 6 € la bouteille

Café, Thé, Infusion – 2 €