



# LA FABRYK

ESPRIT BRASSERIE

— EST. SINCE. 2016 —



 la\_fabryk\_lyon8

 La Fabryk Lyon 8



## À PARTAGER

3 pièces / 6 pièces

<b>Croquettes de mozzarella</b> • mayonnaise à la truffe	<b>5,9 / 10,9</b>
<b>Croquettes de pommes de terre &amp; gorgonzola</b> • sauce gorgonzola	<b>5,9 / 10,9</b>
<b>Arancinis</b> • saucisse épicée nduja & compotée de tomates	<b>9,9 / 18,9</b>
<hr/>	
<b>Frites</b> • crème de parmesan	<b>4,9</b>
<b>Houmous à la tomate</b> • focaccia à l'huile d'olive	<b>6,9</b>
<b>Pizza</b> • ail & parmesan	<b>7,9</b>
<b>Charcuteries de pays</b> • jambon cru, coppa, Spianata, jambon blanc truffé, tomates confites, câpres à queue & focaccia à l'huile d'olive	<b>18,9</b>
<b>Planche Fabryk</b> • houmous à la tomate, croquettes de mozzarella, Spianata, jambon blanc truffé & focaccia à l'huile d'olive	<b>22,9</b>

Toutes nos pizzas sont disponibles à partager



## ENTRÉES

<b>Œufs mayo à la truffe</b>	<b>7,9</b>
<b>Velouté de butternut</b> • crème fraîche & noisettes torréfiées	<b>7,9</b>
<b>Œufs mollet</b> • gratinés au gorgonzola	<b>8,9</b>
<b>Charcuteries de pays</b> • jambon cru, coppa, Spianata, jambon blanc truffé, câpres à queue, tomates confites & focaccia à l'huile d'olive	<b>9,9</b>



## SALADES

<b>Tartufo</b> • salade, roquette, jambon blanc truffé, pommes grenailles, mozzarella di bufala, tomates confites & vinaigrette balsamique	<b>17,9</b>
<b>César</b> • iceberg, poulet croustillant, croûtons de focaccia, parmesan, œuf dur, oignons frits, tomates confites & sauce césar	<b>17,9</b>
<b>Salmone</b> • salade, roquette, saumon gravlax, agrumes, fenouil croquant, tomates confites & vinaigrette balsamique	<b>18,9</b>

## PIZZAS

Toutes nos pizzas sont agrémentées de basilic frais & d'huile d'olive citronnée

<b>Margherita</b> • sauce tomate, mozzarella fior di latte & parmesan	<b>10,9</b>
<b>Regina</b> • sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon blanc & olives	<b>13,9</b>
<b>4 fromages</b> • mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmesan & scamorza fumée	<b>13,9</b>
<b>Parma</b> • sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru, tomates confites & roquette	<b>14,9</b>
<b>Bufala</b> • sauce tomate, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, tomates confites, crème de balsamique & roquette	<b>15,9</b>
<b>Piccante</b> • sauce tomate, mozzarella fior di latte, Spianata & olives	<b>15,9</b>
<b>Montagna</b> • mozzarella fior di latte, saucisse italienne, scamorza fumée, pommes grenailles & roquette	<b>16,9</b>
<b>Verduretta</b> • sauce tomate, mozzarella fior di latte, butternut, aubergines, compotée de poivrons, tomates confites, stracciatella & roquette	<b>16,9</b>
<b>Salmone &amp; funghi</b> • mozzarella fior di latte, saumon gravlax, stracciatella, champignons & citron	<b>16,9</b>
<b>Boscaiola</b> • mozzarella fior di latte, jambon blanc truffé, champignons & crème de parmesan	<b>16,9</b>



## PÂTES

- Rigatonis au pesto **11,9**
- Linguines pomodoro • stracciatella & roquette **12,9**
- Rigatonis al ragu • sauce tomate, bœuf & porc **13,9**
- Linguines aux gambas • sauce à l'encre de seiche & compotée de tomates **19,9**
- Linguines à la meule • linguines à la crème préparées devant vous dans la meule de pecorino à la truffe **19,9**



## ESPRIT BRASSERIE

- Saucisse italienne • jus aux oignons & polenta crémeuse **14,9**
- Lasagnes al ragu • sauce tomate, bœuf & porc **16,9**
- Arancini à la truffe 180g • compotée de tomates & poivrons, crème de balsamique, roquette & parmesan **17,9**
- Aubergines à la parmigiana • salade **17,9**
- Fritto misto aux agrumes • salade **17,9**
- Planche chaude • camembert di bufala rôti, pommes grenailles, coppa & jambon cru **19,9**
- Tartare de bœuf à l'italienne • tomates confites, compotée de poivrons, pignons de pin, pesto & frites **21,9**
- Bavette de bœuf maturée 200g • sauce au poivre & frites **21,9**
- Escalope de veau milanaise • linguines à la tomate & stracciatella **23,9**
- Poulpe grillé • pesto & polenta crémeuse **24,9**
- Pavé de saumon grillé • crème de parmesan & linguines au pesto **25,9**
- Noix d'entrecôte de bœuf 350g • sauce gorgonzola & frites **28,9**



## BURGERS

Tous nos burgers sont accompagnés de frites

- Pollo • pain burger, sauce gorgonzola, poulet croustillant, compotée de poivrons & roquette **16,9**
- Classico • pain burger, sauce barbecue, steak haché, cheddar, oignons rouges, tomates confites & salade iceberg **17,9**
- Fumo • pain burger, mayonnaise à la truffe, steak haché, scamorza fumée, coppa & roquette **18,9**

**Supplément double steak +4€**

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

## PLAT DU JOUR

LE MIDI EN SEMAINE

↳ **13,9**

## LA FABRYK

LE MIDI EN SEMAINE

**21,9**

↳

**19,9**

↳

BOISSON + ENTRÉE + PLAT

BOISSON + PLAT + DESSERT

### Boisson

- Bière blonde 25cl
- Verre de vin La Fabryk (blanc, rosé ou rouge) 12cl
- Thé pêche infusé glacé 33cl
- Citronnade 33cl
- Vittel & San Pellegrino 50cl

### Entrée

- Œufs mayo à la truffe
- Velouté de butternut
- Œufs mollet gorgonzola
- Charcuteries de pays

### Plat

- Plat du jour
- Saucisse italienne
- Pizza Regina, 4 fromages, Parma
- Rigatonis au pesto
- Linguines pomodoro

### Dessert

- Faisselle
- Île flottante
- Mousse au chocolat
- Panna cotta
- Tiramisu

## FABRYK KIDS

JUSQU'À 10 ANS !

BOISSON + PLAT + DESSERT

↳ **8,9**

### Plat

- Rigatonis al ragu
- Steak haché & frites
- Poulet croustillant & frites
- Pizzetta margherita

### Dessert

- Mousse au chocolat
- Glacé 1 boule
- Pom'potes

## DESSERTS

- Faisselle** • sucre ou crème ou coulis de fruits rouges ou exotiques **4,9**
- Île flottante** • crème anglaise à la pistache & amandes effilées **5,9**
- Panna cotta** • coulis de fruits exotiques & éclats de pistache **5,9**
- Tiramisu** **5,9**
- Mousse au chocolat** • Nocciolata & noisettes torréfiées **6,9**
- Fondant au chocolat** • crème anglaise, chantilly & amandes effilées **8,9**
- Cheesecake** • coulis de fruits rouges **8,9**
- Café gourmand** • tiramisu, mousse au chocolat, amaretti orange-citron & cannoncino noisette **8,9**



## COUPES GLACÉES

- Stracciatella** • glaces stracciatella & pistache, sauce chocolat, éclats de pistache & chantilly **8,9**
- Baba** • sorbet citron, Limoncello, mini baba & chantilly **8,9**
- Spagnola** • glace vanille-cerise noire-meringue, sauce chocolat, amandes & chantilly **8,9**
- Nocciolata** • glaces noisette & stracciatella, Nocciolata, noisettes torréfiées & chantilly **8,9**
- Frutti** • glaces fruits des bois & citron, coulis de fruits rouges, amaretti orange-citron & chantilly **8,9**
- Parfums** • vanille, chocolat, noisette, stracciatella, pistache, citron, fruits des bois, spagnola (vanille-cerise noire-meringue) **2,9**  
Topping supplémentaire 1€

LA  
BOULE  
↪ 2,9



## CAFÉS & THÉS

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

## CAVE DES AMIS

- Ricard • 2cl **4,2**
- Martini blanc ou rouge, Porto • 4cl **4,2**
- Rhum arrangé • 4cl **5,9**
- Vodka, gin, rhum blanc, whisky Jameson • 4cl **6,2**
- Baileys, Get 27 • 4cl **6,2**
- Limoncello Cellini • 4cl **6,2**
- Grappa blanche Cellini • 4cl **6,2**
- Whisky Jack Daniel's • 4cl **6,9**
- Rhum Diplomatico • 4cl **7,9**
- Rhum Plantation Gran Anejo • 4cl **8,9**
- Rhum Don Papa 7ans • 4cl **10,9**
- Cognac Lhéraud VSOP • 4cl **10,9**
- Rhum Abuelo 12ans • 4cl **12,9**

**HAPPY HOURS FABRYK**



Jeudi, vendredi & samedi 16h-19h  
Dimanche, lundi, mardi & mercredi 16h-22h

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

## À PARTAGER

	3 pièces / 6 pièces
<b>Croquettes de mozzarella</b> • mayonnaise à la truffe	5,9 / 10,9
<b>Croquettes de pommes de terre &amp; gorgonzola</b> • sauce gorgonzola	5,9 / 10,9
<b>Arancinis</b> • saucisse épicée nduja & compotée de tomates	9,9 / 18,9

<b>Frites</b> • crème de parmesan	4,9
<b>Houmous à la tomate</b> • focaccia à l'huile d'olive	6,9
<b>Pizza</b> • ail & parmesan	7,9
<b>Charcuteries de pays</b> • jambon cru, coppa, Spianata, jambon blanc truffé, tomates confites, câpres à queue & focaccia à l'huile d'olive	18,9
<b>Planche Fabryk</b> • houmous à la tomate, croquettes de mozzarella, Spianata, jambon blanc truffé & focaccia à l'huile d'olive	22,9

Toutes nos pizzas sont disponibles à partager

## SOFTS

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

## CREATIONS 0% ALCOOL

<b>Thé pêche infusé glacé</b> • 33cl	4,2
<b>Citronnade</b> • 33cl	4,2
<b>Virgin Amore</b> • 18cl - pulco, purée de framboise, sirop de fleur de sureau & limonade	8,9
<b>Virgin Fabryk</b> • 18cl - jus de banane, jus de poire, sirop de vanille & purée de passion	8,9
<b>Fruta Mama</b> • 18cl - jus d'ananas, jus d'orange, sirop d'hibiscus & purée de passion	8,9
<b>Virgin Mojito</b> • 16cl - classique <b>ou</b> framboise <b>ou</b> passion	8,9

## COCKTAILS

<b>Spritz</b> • 16cl - Apérol, Prosecco & Perrier	7,9
<b>Bellini</b> • 18cl - Prosecco & purée de pêche	7,9
<b>Expresso Martini</b> • 12cl - vodka, crème de café, sirop de sucre de canne & café	7,9
<b>Lemon</b> • 15cl - Limoncello, vodka, jus de pomme & sirop de sucre de canne	9,9
<b>Mandorla</b> • 15cl - Amaretto, gin, jus de pomme, sirop de sucre de canne & pulco	9,9
<b>Amore</b> • 18cl - tequila, pulco, purée de framboise, sirop de fleur de sureau & limonade	9,9
<b>Fabryk Crush</b> • 18cl - rhum, tequila, jus de banane, jus de poire, sirop de vanille & purée de passion	9,9
<b>Mojito</b> • 16cl - classique <b>ou</b> framboise <b>ou</b> passion	9,9

## DESSERTS

<b>Faiselle</b> • sucre <b>ou</b> crème <b>ou</b> coulis de fruits rouges <b>ou</b> exotiques	4,9
<b>Île flottante</b> • crème anglaise à la pistache & amandes effilées	5,9
<b>Panna cotta</b> • coulis de fruits exotiques & éclats de pistache	5,9
<b>Tiramisu</b>	5,9
<b>Mousse au chocolat</b> • Nocciolata & noisettes torréfiées	6,9
<b>Fondant au chocolat</b> • glace vanille, sauce chocolat & amandes effilées	8,9
<b>Cheesecake</b> • coulis de fruits rouges	8,9
<b>Café gourmand</b> • tiramisu, mousse au chocolat, amaretti orange-citron & cannoncino noisette	8,9

## COUPES GLACÉES

<b>Stracciatella</b> • glaces stracciatella & pistache, sauce chocolat, éclats de pistache & chantilly	8,9
<b>Baba</b> • sorbet citron, Limoncello, mini baba & chantilly	8,9
<b>Spagnola</b> • glace vanille-cerise noire-meringue, sauce chocolat, amandes & chantilly	8,9
<b>Nocciolata</b> • glaces noisette & stracciatella, Nocciolata, noisettes torréfiées & chantilly	8,9
<b>Frutti</b> • glaces fruits des bois & citron, coulis de fruits rouges, amaretti orange-citron & chantilly	8,9

<b>Parfums</b> • vanille, chocolat, noisette, stracciatella, pistache, citron, fruits des bois, spagnola (vanille-cerise noire-meringue)	
Topping supplémentaire 1€	2,9



© CRÉATION : OCTOGO.FR



# LA FABRYK

ESPRIT BRASSERIE  
— EST. SINCE. 2016 —

MADE WITH ♥



Jeu, vendredi & samedi 16h-19h  
Dimanche, lundi, mardi & mercredi 16h-22h  
UNE BIÈRE 25CL COMMANDÉE = UNE BIÈRE 50CL SERVIE  
TOUS NOS SOUDAS & JUS DE FRUITS 3€  
MOJITOS & SPRITZ 6€

la\_fabryk\_lyon8

La Fabryk Lyon 8



# BIERES

LA  
**FURIEUSE**  
FABRIQUE DE BIÈRE



À PARTAGER

**LA P'TIT FÛT  
BLONDE**  
4% ALC. VOL.  
BLONDE ALE

25cl-4,2 €	1,5L-18,2 €
33cl-5,2 €	3L-34,7 €
50cl-7,2 €	

**LA FUTÉE  
AMBRÉE**  
6% ALC. VOL.  
MILD BROWN ALE

25cl-4,6 €	1,5L-20 €
33cl-5,7 €	3L-38 €
50cl-7,9 €	

**LA FURTIVE  
BLANCHE**  
4,5% ALC. VOL.  
WEIZENBIER

25cl-4,6 €	1,5L-20 €
33cl-5,7 €	3L-38 €
50cl-7,9 €	

**LA FURAX  
IPA**  
7% ALC. VOL.  
INDIA PALE ALE

25cl-5,2 €	1,5L-23 €
33cl-6,5 €	3L-44 €
50cl-8,9 €	

**LA SULFUREUSE  
TRIPLE**  
9% ALC. VOL.  
BELGIAN TRIPLE

25cl-5,2 €	1,5L-23 €
33cl-6,5 €	3L-44 €
50cl-8,9 €	

**PANACHÉ,  
MONACO  
& BLONDE SIROP**

25cl-4,9 €	
33cl-6,1 €	
50cl-8,5 €	

## VINS BLANCS

12CL VERRE  
BOUTELLE 75CL

<b>La Fabryk</b> Cuvée Spéciale AOP Costières de Nîmes	4	20
<b>Viognier Sensation</b> Domaine de Saint Bénézet IGP OC	4	20
<b>Inzolia sicilien</b> Cantine Paolini DOC Sicilia	6	30
<b>Chardonnay Sicilien</b> Cantine Paolini DOC Sicilia	6	30
<b>Villa Chambre D'Amour</b> Lionel Osmin VDF Sud-ouest	6	30
<b>Saint Veran « Les gravières »</b> Domaine de la Denante AOC Saint-veran	7	35

## VINS ROUGES

<b>La Fabryk</b> Cuvée Spéciale AOP Costières de Nîmes	4	20
<b>Côtes-du-Rhône « Truffles Noires »</b> Domaine des 3 Lys AOP Côtes-du-Rhône	5	25
<b>Bardolino terre di castelnuovo</b> Cantina Castelnuovo Del Garda DOC Bardolino	5	25
<b>Nero d'Avola</b> Cantine Paolini DOC Sicilia	5,5	27
<b>Crozes-Hermitage « Les Launes »</b> Domaine Dellas AOC Crozes-Hermitage	8	40
<b>Chianti Classico CapponeBio</b> Domaine Cappone DOCG Chianti Classico	8	40

## VINS ROSÉS

<b>La Fabryk</b> Cuvée Spéciale AOP Costières de Nîmes	4	20
<b>Méditerranée</b> Domaine des 3 Lys IGP Méditerranée	5	25

## EFFERVESCENTS

16CL COUPE  
BOUTELLE 75CL

<b>Prosecco</b> Alberto Torresi DOC Italie	6	23
<b>Prosecco</b> Diamas Bio Extra Dry DOC Italia		30

DEMANDEZ LE VIN DU MOMENT !

## POTS DE VINS

25CL  
6 FILLETTE POT  
50CL 10

**Blanc** : Chardonnay Vin de France  
**Rouge & Rosé** : Cuvée Cathédrale Château St Bénézet Vin de France

## CAFÉS & THÉS

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

## CAVE DES AMIS

Ricard • 2cl	4,2
Martini blanc ou rouge, Porto • 4cl	4,2
Rhum arrangé • 4cl	5,9
Vodka, gin, rhum blanc, whisky Jameson • 4cl	6,2
Baileys, Get 27 • 4cl	6,2
Limoncello Cellini • 4cl	6,2
Grappa blanche Cellini • 4cl	6,2
Whisky Jack Daniel's • 4cl	6,9
Rhum Diplomatico • 4cl	7,9
Rhum Plantation Gran Anejo • 4cl	8,9
Rhum Don Papa 7ans • 4cl	10,9
Cognac Lhéraud VSOP • 4cl	10,9
Rhum Abuelo 12ans • 4cl	12,9