



# LA FABRYK

ESPRIT BRASSERIE

— EST. SINCE. 2016 —



 la\_fabryk\_lyon8

 La Fabryk Lyon 8



## À PARTAGER

- Frites** • crème de parmesan **4,9**  
**Houmous à la tomate** • focaccia à l'huile d'olive **6,9**  
**Pizza** • ail & parmesan **7,9**  
**Croquettes de mozzarella** • 6 pièces **10,9**  
 mayonnaise à la truffe  
**Camembert di bufala rôti** • miel, thym & focaccia à l'huile d'olive **11,9**  
**Fritto misto** • crevette, encornet, calamar, poulpe croustillants & mayonnaise au pesto **15,9**  
**Charcuteries de pays** • jambon cru, coppa, Spianata, jambon blanc truffé, tomates confites, câpres à queue & focaccia à l'huile d'olive **18,9**  
**Planche Fabryk** • 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



## ENTRÉES

- Œufs mayo à la truffe** **6,9**  
**Velouté de butternut** • crème fraîche & noisettes torréfiées **7,9**  
**Œufs mollets** • gratinés au gorgonzola **8,9**  
**Charcuteries de pays** • jambon cru, coppa, Spianata, jambon blanc truffé, câpres à queue, tomates confites & focaccia à l'huile d'olive **9,9**



## SALADES

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

## PIZZAS

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

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



## PÂTES

- Rigatonis au pesto** 11,9
- Linguines pomodoro** • stracciatella & roquette 12,9
- Rigatonis à la bolognaise** 13,9
- Spaghettis al nero** • compotée de tomate & gambas persillées 19,9
- Linguines à la crème de truffe** • flambées dans la meule de pecorino 19,9



## BURGERS

Tous nos burgers sont accompagnés de frites

- Pollo** • pain focaccia, sauce gorgonzola, poulet croustillant, compotée de poivrons & roquette 16,9
- Classico** • pain focaccia, sauce barbecue, steak haché, cheddar fumé, oignons rouges, tomates confites & salade iceberg 17,9
- Fumo** • pain focaccia, mayonnaise à la truffe, steak haché, scamorza fumée, coppa & roquette 18,9
- Fabryk** • galettes de pomme de terre, steak haché, sauce cheddar, bacon grillé, œuf au plat & oignons frits 19,9
- Alpeggio** • galettes de pomme de terre, steak haché, camembert di bufala, jambon cru, tomates confites & roquette 19,9

### Supplément double steak +4€

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

## ESPRIT BRASSERIE

- Saucisse italienne** • jus aux oignons & polenta crémeuse 14,9
- Lasagnes de boeuf** 16,9
- Steak à cheval** • steak haché, sauce cheddar, oignons frits, œuf au plat & frites (double +4€) 15,9
- Arancini à la truffe 180g** • compotée de tomates & poivrons, crème de balsamique, roquette & parmesan 17,9
- Aubergines à la parmigiana** • salade 17,9
- Fish & chips** • mayonnaise au pesto 19,9
- 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 gorgonzola ou poivre & frites 21,9
- Escalope de veau milanaise** • linguines à la tomate & stracciatella 23,9
- Poulpe grillé** • pesto & polenta crémeuse 24,9
- Entrecôte de boeuf 250g** • sauce gorgonzola ou poivre & frites 24,9
- Pavé de saumon grillé** • crème de parmesan & linguines au pesto 25,9



## PLAT DU JOUR

LE MIDI EN SEMAINE

13,9

21,9

## LA FABRYK

LE MIDI EN SEMAINE

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 pesto  
 Linguines pomodoro

**Dessert**  
 Faisselle  
 Île flottante  
 Mousse au chocolat  
 Panna cotta  
 Tiramisu

## FABRYK KIDS

JUSQU'À 10 ANS !

BOISSON + PLAT + DESSERT

8,9

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

**Plat**  
 Rigatonis à la bolognaise  
 Steak haché & frites  
 Poulet croustillant & frites  
 Pizzetta margherita

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

## DESSERTS

<b>Faisselle</b> • sucre ou crème ou coulis de fruits rouges ou exotiques	<b>4,9</b>
<b>Assiette de fromage</b> • scamorza, camembert di bufala & gorgonzola	<b>6,9</b>
<b>Île flottante</b> • crème anglaise, sauce caramel & amandes effilées	<b>5,9</b>
<b>Panna cotta</b> • coulis de fruits exotiques & éclats de pistache	<b>5,9</b>
<b>Tiramisu</b>	<b>5,9</b>
<b>Mousse au chocolat</b> • Nocciolata & noisettes torréfiées	<b>6,9</b>
<b>Fondant au chocolat</b> • sauce chocolat, glace vanille, chantilly & amandes effilées	<b>8,9</b>
<b>Cheesecake</b> • coulis de fruits rouges	<b>8,9</b>
<b>Café gourmand</b> • tiramisu, mousse au chocolat, amaretti orange-citron & cannoccino noisette	<b>8,9</b>



## COUPES GLACÉES

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

**Parfums** • vanille, chocolat, noisette, stracciatella, pistache, citron, fruits des bois, spagnola (vanille-cerise noire-meringue)  
Topping supplémentaire 1€

LA  
BOULE **2,9**



## CAFÉS & THÉS

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

## CAVE DES AMIS

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

**HAPPY HOURS FABRYK**

Judi, 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

Frites • crème de parmesan	4,9
Houmous à la tomate • focaccia à l'huile d'olive	6,9
Pizza • ail & parmesan	7,9
Croquettes de mozzarella • 6 pièces mayonnaise à la truffe	10,9
Camembert di bufala rôti • miel, thym & focaccia à l'huile d'olive	11,9
Fritto misto • crevette, encornet, calamar, poulpe croustillants & mayonnaise au pesto	15,9
Charcuteries de pays • jambon cru, coppa, Spianata, jambon blanc truffé, tomates confites, câpres à queue & focaccia à l'huile d'olive	18,9
Planche Fabryk • 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

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

## CREATIONS 0% ALCOOL

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

## COCKTAILS

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

## DESSERTS

Faisselle • sucre ou crème ou coulis de fruits rouges ou exotiques	4,9
Assiette de fromage • scamorza, camembert di bufala & gorgonzola	6,9
Île flottante • crème anglaise, sauce caramel & 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 • sauce chocolat, glace vanille, chantilly & amandes effilées	6,9
Cheesecake • coulis de fruits rouges	6,9
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) Topping supplémentaire 1€	2,9



© CREATION : OCTOBO.FR

CARTE N°18 | 2025

OH MY  
DRINK

# LA FABRYK

ESPRIT BRASSERIE

EST. SINCE. 2016

MADE WITH ♥

HAPPY  
HOURS FABRYK

Judi, 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€

Instagram icon la\_fabryk\_lyon8

Facebook icon La Fabryk Lyon 8

# BIERES

LA  
**FURIEUSE**  
FABRIQUE DE BIÈRE



## À PARTAGER

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

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

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

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

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

<b>FUGAZI BIÈRE SANS ALCOOL</b> 0,9% ALC VOL	Bouteille 33cl-5,2 €	
---	----------------------	--

<b>PANACHÉ, MONACO &amp; BLONDE SIROP</b>	25cl-4,9 € 33cl-6,1 € 50cl-8,5 €	
---	--	--

## VINS BLANCS

<b>La Fabryk</b> Cuvée Spéciale AOP Costières de Nîmes	12CL VERRE BOUTEILLE	25CL	75CL	4	7	20
<b>Viognier Sensation</b> Domaine de Saint Bénézet IGP OC				4	7	20
<b>Inzolia sicilien</b> Cantine Paolini DOC Sicilia				6	11	30
<b>Chardonnay Sicilien</b> Cantine Paolini DOC Sicilia				6	11	30
<b>Villa Chambre D'Amour</b> Lionel Osmin VDF Sud-ouest				6	11	30
<b>Saint Veran « Les gravières »</b> Domaine de la Denante AOC Saint-veran				7	13	35

## VINS ROUGES

<b>La Fabryk</b> Cuvée Spéciale AOP Costières de Nîmes	4	7	20
<b>Côtes-du-Rhône « Truffes Noires »</b> Domaine des 3 Lys AOP Côtes-du-Rhône	5	9	25
<b>Bardolino terre di castelnuovo</b> Cantina Castelnuovo Del Garda DOC Bardolino	5	9	25
<b>Nero d'Avola</b> Cantine Paolini DOC Sicilia	5,5	10	27
<b>Crozes-Hermitage « Les Launes »</b> Domaine Dellas AOC Crozes-Hermitage	8	15	40
<b>Chianti Classico CapponeBio</b> Domaine Cappone DOCG Chianti Classico	8	15	40

## VINS ROSÉS

<b>La Fabryk</b> Cuvée Spéciale AOP Costières de Nîmes	4	7	20
<b>Méditerranée</b> Domaine des 3 Lys IGP Méditerranée	5	9	25

## EFFERVESCENTS

<b>Prosecco</b> Alberto Torresi DOC Italie	16CL COUPE BOUTEILLE	75CL	6	23
<b>Prosecco</b> Diamas Bio Extra Dry DOC Italia				30

## POTS DE VINS

<b>Blanc</b> : Chardonnay Vin de France	25CL 6 FILLETTE POT 50CL	10
<b>Rouge &amp; Rosé</b> : 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
Chartreuse verte • 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