

# LA FABRYK

ESPRIT BRASSERIE

— EST. SINCE. 2016 —

## MENU BRASSERIE

**Entrée + Plat + Dessert – 28€ TTC/personne**

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert – 22€ TTC/personne**

### Entrées

**Velouté de Butternut** – Crème fraiches & noisettes torréfiées

**Œufs Mayo à la truffe**

**Jambon cru de Pays** – Focaccia à l'huile d'olive

### Plats

**Rigatonis au Pesto**

**Saucisse Italienne** – Jus aux oignons & polenta crémeuse

**Lasagnes de boeuf**

**Fritto Misto aux agrumes** – Salade

### Desserts

**Panna Cotta** – Coulis de mangue & éclats de pistache

**Mousse au chocolat** – Nociolatta & noisettes torréfiées

**Ile flottante** – Crème anglaise, sauce caramel & amandes effilées

---

## MENU PLAISIR

**Entrée + Plat + Dessert – 32€ TTC/personne**

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert – 26€ TTC/personne**

### Entrées

**Velouté de Butternut** – Crème fraiches & noisettes torréfiées

**Œufs Mayo à la truffe**

**Charcuteries de Pays** – Focaccia à l'huile d'olive

### Plats

**Bavette de Bœuf** – Sauce au poivre & frites

**Spaghettis al nero** – Comptée de tomate & gambas persillées

**Aubergines à la parmigiana** – Salade

**Arancini à la truffe** – Comptée de tomates & poivrons, roquette & parmesan

### Desserts

**Tiramisu**

**Mousse au chocolat** – Nociolatta & noisettes torréfiées

**Panna Cotta** – Coulis de mangue & éclats de pistache

# LA FABRYK

ESPRIT BRASSERIE

— EST. SINCE. 2016 —

## MENU GOURMAND

**Entrée + Plat + Dessert – 39€ TTC/personne**

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert – 32€ TTC/personne**

### Entrées

**Salmone** – Salade, roquette, saumon gravlax, agrumes, fenouil croquant, tomates confites & vinaigrette balsamique

**Oeufs Mollet gratiné au gorgonzola**

**Velouté de Butternut** – Crème fraîche & noisettes torréfiées

### Plats

**Pavé de Saumon Grillé** – Crème de parmesan & linguines au pesto

**Escalope de Veau Milanaise** – Linguines à la tomate & straciatella

**Poulpe Grillé** – Pesto de roquette & polenta crémeuse

**Arancini à la truffe** – Comptée de tomate & poivron, roquette & parmesan

### Desserts

**Fondant au Chocolat** – Glace vanille, sauce chocolat & amandes effilées

**Cheesecake** – Coulis de fruits rouges

**Tiramisu**

---

## FORFAIT BOISSONS

**APÉRITIF FABRYK – 4€ TTC/personne**

**Bière artisanale La Furieuse 25cl ou Verre de Vin La Fabryk 12cl ou Thé Glacé à la pêche 25cl ou Citronnade 25cl ou Jus de Fruit 25cl**

Sur la base d'un verre par convive

**FORFAIT VIN – 5€ TTC/personne**

**La Fabryk Cuvée Spéciale Blanc, Rosé & Rouge**

Sur la base d'une bouteille pour 4 convives

**EAUX MINÉRALES – 2€ TTC/personne**

**Vittel ou San Pellegrino**

Sur la base d'un litre pour 3 convives

**BOISSONS CHAUDES – 2€ TTC/personne**

**Café, Thé, Infusion**

Sur la base d'une boisson par convive

# LA FABRYK

ESPRIT BRASSERIE

— EST. SINCE. 2016 —

## COCKTAIL APÉRITIF – 26€ TTC/personne

### Côté Salé

Frites – Crème de parmesan

Pizza – Ail & Parmesan

Houmous à la tomate – Focaccia à l'huile d'olive

Croquettes de mozzarella – Mayonnaise à la truffe

Focaccia à l'huile d'olive – Stracciatella & tomate

Pizzas à partager – Margherita

### Côté Sucré

Tiramisu

Panna Cotta – Coulis de Mangue & Éclats de pistache

### Boissons

*Sur la base de 3 verres par convive*

Bière artisanale La Furieuse Blonde

Vins Cuvée Spéciale La Fabryk Blanc & Rouge

Softs Thé Glacé & Citronnade

## COCKTAIL DINATOIRE – 34€ TTC/personne

### Côté Salé

Charcuterie de Pays - Condiments

Houmous à la tomate – Focaccia à l'huile d'olive

Croquettes de mozzarella – Mayonnaise à la truffe

Croquettes de pommes de terre & gorgonzola

Focaccia à l'huile d'olive – Stracciatella & tomate

Pizzas à partager – Margherita & 4 Fromages

### Côté Sucré

Mousse au Chocolat – Nocciolata & noisettes torréfiées

Tiramisu

Cannoncino Noisettes

### Boissons

*Sur la base de 4 verres par convive*

Spritz Aperol

Bière artisanale La Furieuse Blonde

Vins Cuvée Spéciale La Fabryk Blanc & Rouge

Softs Thé Glacé & Citronnade

POUR TOUTE DEMANDE - lyon8@la-fabryk.fr - 04 78 00 15 15