



# LA FABRYK

ESPRIT BRASSERIE

— EST. SINCE. 2016 —



 la\_fabryk\_lyon8

 La Fabryk Lyon 8



## À PARTAGER

- Frites maison** • parmesan & paprika **5,9**  
**Pizza rolls au pesto** **6,9**  
**Houmous à la tomate** • toasts de pain de campagne **6,9**  
**Camembert rôti au thym** • tomates confites & toasts de pain de campagne **8,9**  
**Croquettes de mozzarella** • sauce tomate & aubergines confites **9,9**  
**Mini croques à la truffe** • jambon blanc & mozzarella fior di latte **9,9**  
**Beignets de fleurs de courgette** • sauce yaourt & menthe fraîche **11,9**  
**Crevettes sautées** • sauce teriyaki **11,9**  
**Charcuteries de pays** • jambon cru, coppa, Spianata, jambon blanc truffé, condiments & toasts de pain de campagne **18,9**  
**Planche Fabryk** • houmous à la tomate, croquettes de mozzarella, Spianata, jambon blanc truffé & toasts de pain de campagne **22,9**

Toutes nos pizzas sont disponibles à partager



## ENTRÉES

- Œufs mayo à la truffe** • oignons pickles, roquette & crème de balsamique **6,9**  
**Charcuteries de pays** • jambon cru, coppa, Spianata, jambon blanc truffé, condiments & toasts de pain de campagne **9,9**  
**Tataki de thon au sésame** • sauce aigre-douce, oignons pickles, grenade & zestes de citron vert **10,9**



## SALADES

- Chèvre** • salade, roquette, toasts de fromage de chèvre & miel, noix, grenade, tomates cerises, oignons pickles & vinaigrette balsamique **14,9**  
**Poké bowl** • quinoa citronné, edamame, avocat, mangue, tomates cerises, grenade, chou rouge & vinaigrette soja-sésame (+4€ supplément thon ou crevettes) **15,9**  
**César** • salade iceberg, poulet croustillant, croûtons, parmesan, œuf dur, tomates cerises, oignons frits, oignons pickles & sauce césar **16,9**  
**Italienne** • salade, roquette, jambon cru, billes de mozzarella, tomates cerises, pesto, olives noires, oignons pickles & crème de balsamique **16,9**  
**Thaï** • salade iceberg, chou rouge, tataki de thon, crevettes teriyaki, cacahuètes, tomates cerises, oignons pickles, zestes de citron vert, grenade, & vinaigrette soja-sésame **17,9**

## PIZZAS

- Margherita** • sauce tomate, mozzarella fior di latte, parmesan & basilic **10,9**  
**4 fromages** • crème fraîche, mozzarella fior di latte, bleu, parmesan & chèvre **12,9**  
**Végétarienne** • sauce tomate, mozzarella fior di latte, tomates cerises, aubergines confites, basilic frais, oignons pickles, olives noires, pesto & roquette **12,9**  
**Reine** • sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon blanc & olives noires **13,9**  
**Chèvre & miel** • crème fraîche, mozzarella fior di latte, noix, fromage de chèvre, miel, oignons pickles & roquette **14,9**  
**Montagnarde** • crème fraîche, mozzarella fior di latte, pommes de terre grenailles, champignons, camembert & lard **15,9**  
**Poulet césar** • crème fraîche, mozzarella fior di latte, poulet croustillant, tomates cerises, parmesan, salade iceberg, oignons frits, oignons pickles, sauce césar & œuf **15,9**  
**Burrata** • sauce tomate, mozzarella fior di latte, billes de mozzarella, tomates cerises, olives noires, roquette, basilic & crème de balsamique **15,9**  
**Parma** • sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru, pesto, tomates confites, roquette & crème de balsamique **16,9**  
**BBQ** • sauce tomate, mozzarella fior di latte, bœuf haché, cheddar fumé, oignons confits, sauce barbecue & œuf au plat **16,9**  
**Truffe** • crème fraîche, mozzarella fior di latte, jambon blanc truffé, champignons & parmesan **16,9**



## PÂTES

- Rigatonis à la sicilienne** • sauce tomate, aubergines fondantes, parmesan & basilic frais **11,9**
- Rigatonis au pesto** • pignons de pin, jambon cru, billes de mozzarella & basilic frais **16,9**
- Linguines aux crevettes** • sauce teriyaki, ail doré & zestes de citron vert **17,9**
- Linguines à la crème de truffe** • flambées dans la meule de Pecorino affiné **19,9**



## BURGERS

Tous nos burgers sont accompagnés de frites

- César** • bun, poulet croustillant, sauce tartare, tomates confites, salade iceberg, oignons pickles, sauce césar, parmesan, oignons frits & œuf au plat **16,9**
- Fish** • bun, cabillaud pané, tomates confites, chou rouge, salade iceberg, oignons pickles & sauce tartare citronnée **16,9**
- Classique** • bun, steak haché, tomates confites, salade iceberg, oignons pickles, sauce cocktail & cheddar fumé **17,9**
- Montagnard** • bun, galette de pomme de terre, steak haché, oignons confits, sauce camembert & lard grillé **18,9**
- Fabryk** • galettes de pomme de terre, steak haché, oignons confits, lard grillé, sauce cheddar, oignons frits & œuf au plat **19,9**
- Supplément double steak +4€**
- Tous nos steaks hachés, poulet & fish peuvent être remplacés par un haché 100% végétal

## ESPRIT BRASSERIE

- Croque-madame** • béchamel à la truffe, jambon blanc, mozzarella fior di latte, œuf au plat & salade **13,9**
- Steak haché à cheval** • oignons confits, cheddar fumé, œuf au plat, oignons frits, sauce barbecue & frites maison **14,9**
- Avocado toast** • pain bruschetta, guacamole, avocat, grenade, billes de mozzarella, oignons pickles, œuf au plat & salade **14,9**
- Tartare de thon** • guacamole, avocat, échalote, sésame, sauce soja, citron vert, oignons pickles & salade **15,9**
- Suprême de volaille rôti** • jus réduit, purée de pommes de terre à la ciboulette & petits légumes **16,9**
- Fish & chips** • sauce tartare citronnée **17,9**
- Andouillette beaujolaise** • sauce moutarde à l'ancienne, pommes grenailles persillées & petits légumes **18,9**
- Carpaccio de bœuf** • pesto, tomates confites, roquette, parmesan & frites maison **19,9**
- Tartare de bœuf au couteau** • frites maison (200g) **21,9**
- Bavette de bœuf à l'échalote** • frites maison (200g) **21,9**
- Magret de canard** • sauce aux cèpes, pommes grenailles persillées & petits légumes (180g) **22,9**
- Entrecôte de bœuf maturée** • sauce au poivre vert & frites maison (250g) **24,9**
- Poulpe grillé** • sauce aioli, purée de pommes de terre à la ciboulette & petits légumes **24,9**
- Terre & mer** • (pour 2 personnes) tataki de thon, crevettes teriyaki, magret de canard & sauce aux cèpes, bavette à l'échalote, pommes grenailles persillées, frites maison & petits légumes **39,9**

## MOULES FRITES

À VOLONTÉ - Tous les dimanches & lundis soir à partir de 19h **21,9**

## PLAT DU JOUR

LE MIDI EN SEMAINE

**13,9**

## LA FABRYK

LE MIDI EN SEMAINE

**19,9**

**21,9**

BOISSON + ENTRÉE + PLAT + CAFÉ

BOISSON + PLAT + DESSERT + CAFÉ

### Boisson

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

### Plat

Plat du jour, Croque-madame, Steak haché à cheval, Salade chèvre, Rigatonis à la sicilienne, Pizzas jusqu'à 13,90€

### Entrée

Œufs mayo à la truffe, Salade chèvre, Charcuteries de pays

### Dessert

Faisselle, Mousse au chocolat, Île flottante, Crème brûlée

## FABRYK KIDS

JUSQU'À 10 ANS !

BOISSON + PLAT + DESSERT

**8,9**

### Plat

Rigatonis à la sicilienne, Steak haché & frites, Poulet croustillant & frites, Pizzetta jambon mozzarella

### Dessert

Mousse au chocolat, Glace 1 boule, Pom'potes

## DESSERTS

- Faisselle** • sucre ou crème ou coulis de fruits rouges ou coulis de mangue **4,9**
- Île flottante** • caramel beurre salé & amandes effilées **6,9**
- Crème brûlée à la vanille bourbon** **6,9**
- Mousse au chocolat** • chantilly **6,9**
- Panna cotta** • framboises fraîches & coulis de mangue **7,9**
- Café gourmand** • crème caramel, fondant au chocolat, panna cotta & crumble aux fraises **7,9**
- Fondant au chocolat** • sauce chocolat, glace vanille, chantilly & amandes effilées **8,9**
- Crumble fraise-cacahuètes** • sorbet citron **8,9**
- Brioche perdue caramélisée** • glace vanille, caramel beurre salé & crème anglaise **8,9**
- Bowl fraîcheur** • yaourt, coulis de fruits rouges, fraises, framboises, crumble cacahuètes & menthe **8,9**

## COUPES GLACÉES

- Chocolat liégeois ou Café liégeois ou Dame blanche** **6,9**
- Tutti frutti** • sorbets citron, fraise & passion, framboises fraîches, coulis de mangue, meringue & chantilly **9,9**
- Crumble des bois** • sorbets framboise, citron & fraise, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, crumble & chantilly **9,9**
- Gourmande** • glaces vanille & caramel, fondant chocolat, sauce chocolat, chantilly & amandes effilées **9,9**
- Caramello** • glaces vanille & caramel, brioche caramélisée, caramel beurre salé, chantilly & éclats de cacahuète **9,9**

- Parfums** • vanille, chocolat, café, citron, fraise, framboise, passion, caramel **2,9**  
Topping supplémentaire 1€

LA  
BOULE  
↪

## CAFÉS & THÉS

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

## CAVE DES AMIS

- 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**
- Whisky Jack Daniel's • 4cl **6,9**
- Genepi • 4cl **6,9**
- Rhum Diplomatico • 4cl **7,9**
- Rhum Kraken Black Spices • 4cl **8,9**
- Rhum Don Papa 7ans • 4cl **10,9**
- Cognac Lhéraud VSOP • 4cl **10,9**
- Rhum Abuelo 12ans • 4cl **12,9**



## NOTRE PROGRAMME

### DJ SET

Tous les samedis soir à partir de 22h

### ANIMATION ENFANTS

Tous les dimanches 12h30-14h30

### MENU ENFANT OFFERT

Tous les mercredis & samedis midi  
Un menu enfant offert  
pour un repas adulte consommé

### MOULES FRITES À VOLONTÉ

Tous les dimanches & lundis à partir de 19h

**HAPPY HOURS FABRYK**



Tous les jours 16h-19h

Une bière 25cl commandée =  
une bière 50cl servie  
Tous nos sodas & jus de fruits 3€  
Mojitos & Spritz 6€

## À PARTAGER

Frites maison • parmesan & paprika	5,9
Pizza rolls au pesto	6,9
Houmous à la tomate • toasts de pain de campagne	6,9
Camembert rôti au thym • tomates confites & toasts de pain de campagne	8,9
Croquettes de mozzarella • sauce tomate & aubergines confites	9,9
Mini croques à la truffe • jambon blanc & mozzarella fior di latte	9,9
Beignets de fleurs de courgette • sauce yaourt & menthe fraîche	11,9
Crevettes sautées • sauce teriyaki	11,9
Charcuteries de pays • jambon cru, coppa, Spianata, jambon blanc truffé, condiments & toasts de pain de campagne	18,9
Planche Fabryk • houmous à la tomate, croquettes de mozzarella, Spianata, jambon blanc truffé & toasts de pain de campagne	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 Spritz • 20cl - martini floreale, jus d'orange & Schweppes tonic	6,9
Virgin Mule • 18cl - ginger beer, jus de citron vert & sirop de sucre de canne	8,9
Virgin Crush • 18cl - purée de passion, jus de mangue & jus d'ananas	8,9
Virgin Wood • 18cl - purée de framboise, sirop de fleur de sureau, jus de citron vert & limonade	8,9
Virgin Mojito • 16cl - classique ou framboise ou passion	8,9

## COCKTAILS

Spritz • 16cl - Apérol, Prosecco & Perrier	7,9
Blue pina • 20cl - rhum, curaçao, lait de coco, jus d'ananas & sirop de sucre de canne	9,9
Houblon • 16cl - bière blanche La Furieuse, limoncello, purée de yuzu & jus de citron vert	9,9
Moscow Mule • 18cl - vodka, Ginger beer, jus de citron vert & sirop de sucre de canne	9,9
Fabryk Crush • 18cl - rhum, purée de passion, jus de mangue & jus d'ananas	9,9
Red Wood • 18cl - téquila, purée de framboise, sirop de fleur de sureau, jus de citron vert & limonade	9,9
Mojito • 16cl - classique ou framboise ou passion	9,9

## DESSERTS

Faisselle • sucre ou crème ou coulis de fruits rouges ou coulis de mangue	4,9
Île flottante • caramel beurre salé & amandes effilées	6,9
Crème brûlée à la vanille bourbon	6,9
Mousse au chocolat • chantilly	6,9
Panna cotta • framboises fraîches & coulis de mangue	7,9
Café gourmand • crème caramel, fondant au chocolat, panna cotta & crumble aux fraises	7,9
Fondant au chocolat • sauce chocolat, glace vanille, chantilly & amandes effilées	8,9
Crumble fraise-cacahuètes • sorbet citron	8,9
Brioche perdue caramélisée • glace vanille, caramel beurre salé & crème anglaise	8,9
Bowl fraîcheur • yaourt, coulis de fruits rouges, fraises, framboises, crumble cacahuètes & menthe	8,9

## COUPES GLACÉES

Chocolat liégeois ou Café liégeois ou Dame blanche	6,9
Tutti frutti • sorbets citron, fraise & passion, framboises fraîches, coulis de mangue, meringue & chantilly	9,9
Crumble des bois • sorbets framboise, citron & fraise, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, crumble & chantilly	9,9
Gourmande • glaces vanille & caramel, fondant chocolat, sauce chocolat, chantilly & amandes effilées	9,9
Caramello • glaces vanille & caramel, brioche caramélisée, caramel beurre salé, chantilly & éclats de cacahuète	9,9

Parfums • vanille, chocolat, café, citron, fraise, framboise, passion, caramel  
Topping supplémentaire 1€

LA  
BOULE  
↳ 2,9



© CRÉATION : OCTOBO.FR

CARTE N°19 | 2025

OH MY  
DRINK

# LA FABRYK

ESPRIT BRASSERIE

— EST. SINCE. 2016 —

MADE WITH ♥

HAPPY  
HOURS FABRYK

Tous les jours 16h-19h

UNE BIÈRE 25CL COMMANDÉE = UNE BIÈRE 50CL SERVIE

TOUS NOS SOUDAS & JUS DE FRUITS 3€

MOJITOS & SPRITZ 6€

Instagram la\_fabryk\_lyon8

Facebook La Fabryk Lyon 8



WWW.LA-FABRYK.FR

# BIERES

LA  
**FURIEUSE**  
FABRIQUE DE BIÈRE



À PARTAGER

## LA P'TIT FÛT

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

## LA FUTÉE

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

## LA FURTIVE

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

## LA FURAX

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

## LA SULFUREUSE

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

## FUGAZI

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

## PANACHÉ, MONACO & BLONDE SIROP

25cl-4,9 € 33cl-6,1 € 50cl-8,5 €		
--	--	--

## VINS BLANCS

<b>La Fabryk</b> Frais, floral & notes de fruits blancs Cuvée Spéciale AOP Costières de Nîmes	4	7	20
<b>Viognier Sensation</b> Frais & aromatique, notes de fleurs blanches Domaine de Saint Bénédet IGP OC	4	7	20
<b>Tariquet Reserve Sec</b> Légèrement épicé & notes de fruits blancs Domaine Tariquet IGP Côtes de Gascogne	5	9	25
<b>Tariquet Premieres Grives Moelleux</b> Moelleux, fruité & gourmand Domaine Tariquet IGP Côtes de Gascogne	5	9	25
<b>Chardonnay Sicilien</b> Frais, fruité & notes d'agrumes Cantine Paolini DOC Sicilia	6	11	30
<b>Saint Veran « Les gravières »</b> Belle matière & légère minéralité Domaine de la Denante AOC Saint-veran	7	13	35
<b>Crozes Hermitage « L'Essentiel »</b> Joli caractère & notes de fruits jaunes murs Domaine des Hauts Chassis AOP Crozes hermitage Bio			40
<b>Condrieu Côte Bonnette</b> Généreux, notes d'abricot frais & subtile salinité Domaine Mouton AOP Condrieu			56

## VINS ROUGES

<b>La Fabryk</b> Tanins souples, fruité & épicé Cuvée Spéciale AOP Costières de Nîmes	4	7	20
<b>Côte du Rhône Cuvée d'Antan</b> Gourmand & notes de fruits rouges Vigneron Castelas AOP Côte du Rhône	5	9	25
<b>Morgon</b> Droit, notes de cerise noire & épicé Domaine de la béche AOP Morgon	5	9	25
<b>Nero d'Avola Usuela</b> Rond & notes de fruits noirs séchés Cantine Callaro DOC Sicilia	6	11	29
<b>Piedra Negra Bodega</b> Notes de baies sauvages & tanins bien travaillés Malbec Argentine Mendosa Bio	7	13	35
<b>Saint Joseph</b> Rouge structuré & épicé Domaine Louis Chomel AOP Saint Joseph	7	13	37
<b>Etna Rosso</b> Un palais bourguignon & une aromatique volcanique Cantine Torantore DOC Etna			42
<b>Mercurey</b> Pinot noir souple, rond & gourmand Domaine Clos Moreau AOP Mercurey			45
<b>Chorey Les Beaune « Tue Bœuf »</b> Attaque fraîche, légèrement fumé & minéral Domaine Machard de Cramont AOC Chorey Les Beaune			49
<b>Côte-Rotie « Cuvée Enomis »</b> Généreux, concentré & soyeux Domaine Mouton AOP Côte-Rôtie			69

24 CL  
12 CL VERRE  
BOUTEILLE 75 CL

## VINS ROSÉS

<b>La Fabryk</b> Cuvée Spéciale AOP Costières de Nîmes Fruité, léger & notes d'agrumes	4	7	20
<b>Côtes de Provence UP</b> Domaine UP AOC Côtes de Provence Élégant & frais, notes de fruits rouges & d'agrumes			36
<b>Prosecco</b> Alberto Torresi DOC Italie	6		23
<b>Prosecco</b> Diamas Bio Extra Dry DOC Italia			30

EFFERVESCENTS 16 CL  
COUPE  
BOUTEILLE 75 CL

## POTS DE VINS

**Blanc** : Chardonnay Vin de France  
**Rouge** : Côtes-du-Rhône  
**Rosé** : Cuvée Cathédrale Château Saint Bénédet Vin de France

25 CL  
6 FILLETTE  
POT  
50 CL → 10

## CAFÉS & THÉS

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

## CAVE DES AMIS

Kir • 12cl - cassis, mûre, pêche, pamplemousse	4,2
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
Whisky Jack Daniel's • 4cl	6,9
Genepi • 4cl	6,9
Rhum Diplomatico • 4cl	7,9
Rhum Kraken Black Spices • 4cl	8,9
Rhum Don Papa 7ans • 4cl	10,9
Cognac Lhéraud VSOP • 4cl	10,9
Rhum Abuelo 12ans • 4cl	12,9