



NOS MENUS

(Hors PASS TIME)

FORMULE EXPRESS à 12,90 €

PLAT DU JOUR

OU

JAMBON GRILLE SAUCE POIVRE ET FRITES FRAICHES OU EMINCE DE POULET SAUCE CURRY OU RISOTTO AUX LEGUMES VERTS ET PESTO + UN CAFÉ

Hors vendredi soir, samedi et jour fériés
Uniquement le midi

FORMULE DUO à 16,50 € ou TRIO à 22 €

POTAGE DU MOMENT OU OEUFE MAYO COMME AU BISTROT OU TERRINE DE POISSONS MAISON, SAUCE TARTARE (+1€)

+

PLAT DU JOUR OU JAMBON GRILLE SAUCE POIVRE ET FRITES FRAICHES OU EMINCE DE POULET SAUCE CURRY OU RISOTTO AUX LEGUMES VERTS ET PESTO

+

COUPE GLACEE 2 BOULES OU SALADE DE FRUITS OU CHOCOLACINO

Valable midi et soir du lundi au jeudi et vendredi midi

8.50€

MENU ENFANT

DEMANDEZ LE SET ENFANT

COMMANDEZ A EMPORTER EN

1 CLICK SUR :
LAFABRIKANDCO.BYCLICKEAT.FR

AUTREMENT, DIFFERENT, PAS PAREIL

CÔTÉ APÉRITIVO & Co

A PARTAGER OU PAS...

LES ENTREES

ZUPPE MACHINE | **5.90€ TTC**

La super soupe du moment selon l'humeur du chef.
Demandez au serveur

OEUFS MAYO COMME AU BISTROT | **4.90€ TTC**

4 demi oeufs accompagnés d'une mayonnaise maison à la moutarde à l'ancienne et croûtons

OCEAN ELEVEN | **6.90€ TTC**

Délicieuse terrine de poissons faite maison, sauce tartare.

APERITIVO

LA PLANCHE MIXTE

Sélection de charcut' franco-italienne, fromage & focaccia.

LA PETITE | **13.90€ TTC**

LA GRANDE | **20.90€ TTC**

FRICOTTI FRICOTTA

Arrancini aromatisés au romarin et frites minute, à tremper généreusement dans la sauce Maroilles

LES 2 | **4.90€ TTC**

LES 4 | **8.90€ TTC**

GUACAMOLE ET NACHOS | **6.90€ TTC**

Purée d'avocat et fromage frais et ses nachos

CÔTÉ BRASSERIE & Co

ICI NOS CUISINIERES ONT LE SOURIRE... ILS CUISINENT.

NOS TARTARES AU COUTEAU

→ CLASSIQUE (bœuf Français et ses condiments) | **16€ TTC**

→ LE TEX-MEX (bœuf Français + condiments salsa (poivrons, oignons rouges, ail et chorizo) | **17,50€ TTC**

+ FRITES FRAICHES & SALADE

Option **ON FIRE** : Pour ajouter un peu de chaleur à ton tartare, on te rajoute un pot (à part) de piment jalapeno en pickles +1,50€

NOS FAMEUX BURGERS

(Sans viande ? On peut te remplacer le steak haché par une galette de légumes faite maison)

	Normal	XL
→ LE BRITISH	15.90€ TTC	19.90€ TTC
Pain bio, steak haché VBF, cheddar, tomate, confit d'oignons, cornichons		
→ LE PICARD	16.90€ TTC	20.90€ TTC
Pain bio, steak haché VBF, crème de maroilles, tomate, confit d'oignons, cornichons		
→ L'ITALIEN	16.90€ TTC	20.90€ TTC
Pain bio, steak haché VBF, mozzarella di buffala, pesto vert, tranche de lard, confit d'oignons, tomate, cornichons		
→ LE SAVOYARD	17.90€ TTC	21.90€ TTC
Pain bio, steak haché VBF, fromage à raclette, tranche de lard fumé, tomate, confit d'oignons, cornichons		

+ FRITES FRAICHES & SALADE

Option **ON FIRE** : Pour pimenter ton burger, rajoute du piment jalapeno en pickles +1,50€

LE PLAT DU JOUR | **11.90€ TTC**

(Hors week-end et jours fériés) A consulter sur l'ardoise.

CROUSCH'TI CHICKEN | **15.90€ TTC**

Filet de poulet pané maison, frites minute et une sauce maroilles bien de chez nous.

EMINCE DE POULET, SAUCE CURRY | **13.90€ TTC**

LE VERITABLE FISH AND CHIP'S | **17€ TTC**

Poisson selon la marée, pané, frit minute et frites fraîches.

PAVE DE SAUMON, CREME A L'AIL ET BASILIC | **18.90€ TTC**

LE PLAT SIGNATURE DU CHEF (VOIR ARDOISE)

ET UNE PIECE DE BAVETTE UNE | **17.90€ TTC**

Servie avec sa sauce à l'échalote

STEAK HACHE FRAIS FRANÇAIS 150G, SAUCE AU POIVRE | **11.90€ TTC**

CARBONADE DE BŒUF ET FRITES FRAICHES | **16.90€ TTC**

CHOISIS TA GARNITURE :

Pâtes, riz, frites fraîches, salade, poêlée de légumes, pommes de terre grenaille.
Supplément sauce maison au choix (maroilles ou curry ou poivre ou tartare ou échalotes) +1,50€

LAFABRIKANDCO.BYCLICKEAT.FR

111, AVENUE CHARLES DE GAULLE 02000 LAON - TEL : 03 23 23 35 20 - LAFABRIKLAON

ALLERGÈNES : Notre équipe se tient à votre disposition pour une information complète sur nos produits. Demandez-nous.

Les viandes bovines sont de l'Union Européenne | Taxes 10% et service inclus

N° de Licence : 1-1087619 et 3-1087620 - Majoration de 0,50 ct sur les boissons, les soirs d'événements.

CÔTÉ SALADES & Co

POUR NE PAS AVOIR DE REMORDS...

AVE CAESAR | **15.90€ TTC**

Salade, poitrine fumée, copeaux de parmigiano reggiano, tomates rôties, poulet chaud croustillant, œuf dur, sauce aux anchois, croûtons...

LA DOLCE VITA | **17.90€ TTC**

Salade, jambon italien, 3 arrancini, mozzarella di buffala, tomates rôties, huile de pesto vert.

CHEVRE SHOW | **15.90€ TTC**

Salade, pommes de terre grenaille, croustillant de chèvre chaud, tranche de lard, miel, tomates rôties.

CÔTÉ TRATTORIA & Co

LE MEILLEUR DE L'ITALIE DANS VOTRE ASSIETTE.

CÔTÉ PASTA

BELLA CARBONARA À la crème, lardons et parmesan. | **13.90€ TTC**

CANNELONI AU SAUMON ET FONDUE DE POIREAUX | **16.90€ TTC**

Canneloni garnie de saumon, fondue de poireaux et mozzarella cantadora, gratiné au four

CÔTÉ RISOTTO

RISOTTO VERDE | **13.90€ TTC**

Riz arborio lié au parmesan, légumes verts et pesto vert

OH HISSE LA SAUCISSE | **16.90€ TTC**

Riz arborio lié au parmesan, saucisse fumée, champignons, réduction de vin rouge

SUR UNE SALSA | **15.90€ TTC**

Riz arborio lié au parmesan, poulet, condiments salsa (poivrons, oignons rouges, ail et chorizo)

PIZZA NAPOLITAINE (pâte maison levée 24h)

MAMMARGARITA Sauce tomate, mozzarella di Buffala, mozzarella cantadora, basilic. | **11.90€ TTC**

THE QUEEN Sauce tomate, jambon blanc, persillade, mozzarella cantadora, champignons de Paris. | **13.90€ TTC**

SQUADRA AZZURA Sauce tomate, mozzarella cantadora, copeaux de parmigiano reggiano, pesto vert, tomates séchées, jambon cru italien. | **15.90€ TTC**

CAPRINA Base crème, mozzarella cantadora, pommes de terre, chèvre et miel | **14.90€ TTC**

MONTAGNARDE Base crème, pommes de terres, fromage à raclette, lardons, confits d'oignons, mozzarella cantadora | **16.90€ TTC**

LA PIZZA DU MOMENT Selon l'humeur du chef (Voir ardoise)

Améliore ta pizza :

supplément lard : 2€, mortadelle 3€, jambon blanc 3€, jambon italien 3,50€
piment 1,50€, œuf 1,50€, 1/2 mozza di buffala +3,50€

CÔTÉ DESSERT & Co

... POUR LES GOURMANDS.

CHOCOLACINO | **5.90€ TTC**

Merveilleuse crème au chocolat maison, crème montée et brisure de chocolat noir 55%

BROOKIE NYC | **7.90€ TTC**

Mi brownie et mi cookie, servi avec une glace caramel au beurre salé

ORIGINAL TIRAMISU | **6.90€ TTC**

Tiramisu au café et à l'amaretto

BANOFEE WINTER | **7.90€ TTC**

Morceaux de banane, crème de mascarpone, caramel beurre salé, crumble au chocolat

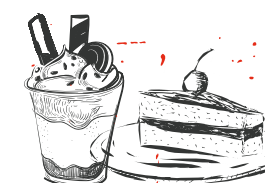
POMME POM PIDOU | **7.90€ TTC**

3 délicieux beignets aux pommes frites minute saupoudrés de sucre glace

Supp chocolat chaud maison : +2€

Supp caramel beurre salé : +1,50€

Supp boule de glace au choix : +2€



SALADE DE FRUIT FRAIS | **6.90€ TTC**

Fruits selon la saison

CAFÉ GOURMAND | **8,50€ TTC**

Boule de glace, crème dessert au chocolat, salade de fruits frais et tiramisu.

ENORME PROFITEROLE | **8.90€ TTC**

Enorme chou garnie d'une glace vanille et chocolat chaud devant.

DEMANDEZ NOTRE CARTE DES GLACES

Découvrez
notre carte des boissons
au dos du set

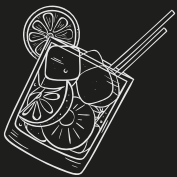


10 - 15 min d'attente



Plat sans viande

LES COCKTAILS & CO
AVEC ALCOOL



8,90 €

MOJITO CLASSIQUE

Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau pétillante.

LE SPRITZ

Apérol, Prosecco (DOC), eau gazeuse, tranche d'orange.

MON CAPITAINE

Captain Morgan, coca, citron vert.

PIÑA COLADA

Rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas.

FABRIK TON GIN TONIC

Choisis ton Gin dans la liste ci-dessous. Et ton Schweppes : Tonic ou Ginger Ale

Table with 2 columns: Brand Name and Percentage. Includes Hendrick's, Citadelle, Mare, Tanqueray, Malfy Citron, Malfy Pamplemousse, and Generous.



9,90 €

LE BANANA COLADA

Rhum blanc, nectar de banane, jus d'ananas

FRAISE EXOTIQUE

Vodka, nectar de maracuja, nectar de fraises, sirop de vanille

FLOWER SPRITZ

Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, citron vert.

SPRITZ VIOLETTE ET MIEL

Liqueur de violette, prosecco, miel

ROSSINI FRAMBOISE

Purée de framboise, crème de framboise, prosecco.

SEX ON THE BEACH

Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de framboises.

FABRIK TON MOJITO

Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne et eau pétillante ou bière pression 1664 (+1,50€) ou prosecco (+3€).

Choisis le parfum fruit de Monin qui aromatisera le mieux ton Mojito.

- List of flavors: Framboise, Fraise, Fruits de la Passion.



SANS ALCOOL 6,90 €

VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse.

VIRGIN SPRITZ PAMPLEMOUSSE

Sirop d'orange spritz, sirop de pamplemousse, eau gazeuse, tranche d'orange.

RED COLORS

Nectar de maracuja, nectar de fraises, jus de citron, sirop de sucre de canne

VIRGIN BANANA COLADA

Nectar de banane, jus d'ananas, sirop de rhum sans alcool

VIRGIN PUNCH ANANAS

Sirop aromatisé au rhum, purée fruit de la passion, jus d'ananas, citron vert.

LE GIMBER COSMO

Jus de framboises, jus d'orange, concentré de gingembre bio, jus de citron vert

LES APERITIFS & CO



Table with 4 columns: Brand Name, Volume, Price, and Brand Name. Includes Picon Bière, Kir au Vin Blanc, Kir Royal, Clan Campbell, Whisky Coca, Bourbon, Jack Daniel's, Whisky Single Malt, Whisky Chivas, Whisky Lagavulin, Ricard, Suze, Porto Rouge, Martini, and Vodka.

LES VINS & CO



CÔTÉ FRANCE



Table with 4 columns: Wine Name, Volume, Price, and Wine Name. Includes Vin au Pichet IGP*, Rouge Blanc Rosé, and AOC information.

ROUGES

Table with 3 columns: Wine Name, Volume, and Price. Includes Côtes du Rhône Guigal AOC, Saumur Champigny AOC, Sancerre Rouge AOC, Bordeaux Supérieur, and Bordeaux Voisin Saint Emilion Grand Cru.

BLANCS

Table with 3 columns: Wine Name, Volume, and Price. Includes Chablis AOC, Sancerre AOC, Côte de Gascogne IGP Moelleux, Côte de Gascogne IGP Sec, and Côte du Rhône Guigal.

ROSÉS

Table with 3 columns: Wine Name, Volume, and Price. Includes Côtes de Provence AOC.

CHAMPAGNES

Table with 3 columns: Champagne Name, Price, and Volume. Includes Champagne Brut.

PROSECCO

Table with 3 columns: Prosecco Name, Price, and Volume. Includes Prosecco (DOC).

SANS ALCOOL & CO

Table with 4 columns: Brand Name, Volume, Price, and Brand Name. Includes Vitell, San Pellegrino, and Sirop à l'eau.

LES SOFTS 3,90 €

Table with 2 columns: Soft Name and Price. Includes Fanta, Coca Cola, Coca Cola Zéro, Oasis, Orangina, Sprite, Diabolo, Fuze Tea, Perrier, Coca Cola Cherry, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes, Jus de Fruits et Nectar, and Jus de Fruits.



DIGESTIFS & SHOTS CAFÉS & CO



Table with 4 columns: Drink Name, Price, Drink Name, and Price. Includes Get 27, Get 31, Cognac, Armagnac, Calvados, Baileys, Poire William, Rhum, Limoncello, Amaretto, Grappa, Café Espresso, Décaféiné, Thé ou Infusion, Chocolat, and Irish ou Italian Coffee.

