



NOS MENUS

(Hors PASS TIME)

FORMULE
EXPRESS à 12,90 €

PLAT DU JOUR

OU

STEAK HACHE FRAIS VBF SAUCE POIVRE /
FRITES OU BELLA CARBONARA OU
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DE PARIS OU
FISH AND CHIPS (SUPP 4,50€)

+ UN CAFÉ

Uniquement le midi du lundi au vendredi
(hors jours fériés)

FORMULE
DUO à 16,50 € ou TRIO à 22 €

TERRINE FACON GRAND MERE, SALADE
OU ŒUFS MAYO AU CURRY & OIGNONS FRITS
OU NOTRE CELERI REMOULADE, MOUTARDE A
L'ANCIENNE

+

PLAT DU JOUR OU STEAK HACHE FRAIS VBF
SAUCE POIVRE OU BELLA CARBONARA
OU FISH AND CHIPS (SUPP 4,50 €)
OU RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DE PARIS

+

CARAMELATO OU PANNA COTTA COULIS DE
FRUITS ROUGES OU 2 BOULES DE GLACE AU
CHOIX

Uniquement le midi du lundi au vendredi (hors jours fériés)

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

CELERI REMOULADINGUE | 4.00€ TTC

Notre délicieux celeri rémoulade moutarde à l'ancienne
préparé par le chef

TERRINE GRAND MERE, SALADE | 4.90€ TTC

OEUFS CRUNCHY CURRY | 4.90€ TTC

4 demi oeufs accompagnés d'une mayonnaise
maison au curry et oignons frits.

LE POULET FAIT SON SHOW-RIZO | 6.90€ TTC

Le wrap poulet "chaud devant", salade, tomate
et chorizo à partager ou pas ...

APERITIVO

LA PLANCHE MIXTE

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

LA PETITE | 13.90€ TTC

LA GRANDE | 20.90€ TTC

CALAMARIGOLO

Assiette de calamars croustillants,
sauce tartare fait maison

LES 8 | 6.90€ TTC

LES 12 | 9.90€ TTC

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

(Burger 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		
→ LE MEXICAIN	16.90€ TTC	20.90€ TTC
Pain bio, poulet pané, condiments salsa, cheddar, 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		
→ LE SALSA FIRE	17.90€ TTC	21.90€ TTC
Pain bio, steak haché VBF, condiments salsa, cheddar, tomate, 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

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

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)

SALTIMBOCA DE VOLAILLE | 16.90€ TTC

Escalope de volaille farcie au jambon cru, mozzarella et tomates confites, crème de parmesan

FAUX FILET SAUCE AU CHOIX | 19.90€ TTC

Servi avec des frites fraîches

CHOISIS TA GARNITURE :

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

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...

LES BRONZES FONT DU CH'TI | 15.90€ TTC

Salade, jambon italien, toasts de maroilles chaud, pommes de terre, tomates rôties, confits d'oignons

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

BELLA SAUMONATA | 16.90€ TTC

Linguines à la crème et au saumon frais, le classique qui fait du bien

CÔTÉ RISOTTO

FUNKY CHAMPI | 13.90€ TTC

Riz arborio au parmesan et aux champignons de Paris

HERCULE POIREAUX | 16.90€ TTC

Riz arborio au parmesan, saumon frais et fondue de poireaux

SUR UNE SALSA | 15.90€ TTC

Riz arborio au parmesan, spianatta et condiments salsa (poivrons, oignons rouges, ail et chorizo doux)

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 | 15.90€ TTC

LA CALABRAISE Sauce tomate, saucisson piquante, condiment salsa, mozzarella | 16.90€ TTC

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€, spianata +3€, champignons +1,50€

CÔTÉ DESSERT & Co

... POUR LES GOURMANDS.

CARAMELATO DINGO | 4.90€ TTC

Merveilleuse crème au caramel maison, crème montée et
brisures de spéculoos

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

PANNA COTTA DELUXE | 5.90€ TTC

Délicieuse panna cotta aromatisée vanille et coulis de fruits rouges

JOHN LEMON | 7.90€ TTC

Verrine garnie d'une crème lemon curd, meringue et crème montée

SALADE DE FRUIT FRAIS | 6.90€ TTC

Fruits selon la saison

CAFÉ GOURMAND | 8,50€ TTC

Boule de glace, salade de fruits, crème dessert au caramel, tiramisu.

ENORME PROFITEROLE | 8.90€ TTC

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

DEMANDEZ NOTRE CARTE DES GLACES

LAFABRIKANDCO.BYCLICKEAT.FR

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



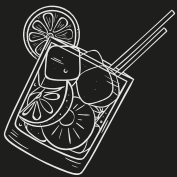
10 - 15 min d'attente



Plat sans viande

Découvrez
notre carte des boissons
au dos du set

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 Monin fruit 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. Lists various spirits like Picon Bière, Kir, Whisky, Cognac, Martini, Vodka, and others.

LES VINS & CO



CÔTÉ FRANCE



Table with 4 columns: Wine Name, Volume, Price, and Wine Name. Lists various French wines like Vin au Pichet, Rouge Blanc Rosé, etc.

AOC: Appellation d'origine contrôlée / IGP: Indication géographique protégée

ROUGES

Table with 3 columns: Wine Name, Volume, Price. Lists various red wines like Côtes du Rhône, Saumur Champigny, etc.

BLANCS

Table with 3 columns: Wine Name, Volume, Price. Lists various white wines like Chablis, Sancerre, etc.

ROSÉS

Table with 3 columns: Wine Name, Volume, Price. Lists various rosé wines like Côtes de Provence.

CHAMPAGNES

Table with 2 columns: Champagne Name, Price. Lists Champagne Brut.

PROSECCO

Table with 2 columns: Prosecco Name, Price. Lists Prosecco (DOC).

SANS ALCOOL & CO

Table with 4 columns: Brand Name, Volume, Price, and Brand Name. Lists various non-alcoholic drinks like Vitell, Sanpellegrino, etc.

LES SOFTS 3,90 €

Table with 2 columns: Soft Drink Name, Price. Lists various soft drinks like Fanta, Coca Cola, etc.



DIGESTIFS & SHOTS CAFÉS & CO



Table with 4 columns: Drink Name, Volume, Price, and Drink Name. Lists various digestifs and coffees like Limoncello, Amaretto, etc.

