



## 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

**CAPRESE C'EST FINI | 7.90€ TTC**   
Sélection de tomates de saison et mozzarella di bufala, pesto vert maison et basilic frais

**OEUF CRUNCHY CURRY | 4.90€ TTC**   
4 demi œufs 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 CUISINIERS 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)

→ LE BRITISH 

	Normal	XL
	15.90€ TTC	19.90€ TTC

→ LE PICARD 

	16.90€ TTC	20.90€ TTC
--	------------	------------

→ LE MEXICAIN 

	16.90€ TTC	20.90€ TTC
--	------------	------------

→ LE SAVOYARD 

	17.90€ TTC	21.90€ TTC
--	------------	------------

→ LE SALSA FIRE 

	17.90€ TTC	21.90€ TTC
--	------------	------------

+ 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) +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 Buffalo, 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 buffalo +3,50€, spianata +3€, champignons +1,50€

## CÔTÉ DESSERT & Co

... POUR LES GOURMANDS.

→ CAMELATO 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 FRAISES | 6.90€ TTC

Supp sirop citronné : +1€

Supp crème montée : +0,90€

Supp boule de glace au choix : +2€

→ 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

## 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 OEUF 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

+

CAMELATO 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

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.

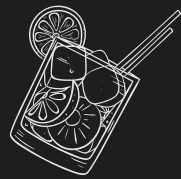
10 - 15 min d'attente

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

HENDRICK'S	41.4% (Ecosse)
CITADELLE	44% (France)
MARE	42.7% (Méditerranée)
TANQUERAY	43.1% (Ecosse)
MALFY CITRON	41% (Italie)
MALFY PAMPLEMOUSSE	41% (Italie)
GENEROUS	44% (France)



**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 cranberries.

### 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.

FRAMBOISE  
FRAISE  
FRUITS DE LA PASSION



# SANS ALCOOL & CO

## 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 cranberries, jus d'orange, concentré de gingembre bio, jus de citron vert

# LES APERITIFS & CO



PICON BIÈRE (25 cl)	4,90 €	JACK DANIEL'S	7,90 €	PORTO ROUGE (5 cl)	4,00 €
KIR AU VIN BLANC (12 cl)	3,60 €	WHISKY SINGLE MALT (4 cl)	9,50 €	MARTINI ROUGE OU BLANC (5 cl)	4,00 €
KIR ROYAL (12 cl)	7,80 €	WHISKY CHIVAS 12 ANS (4 cl)	9,00 €	VODKA	4,90 €
CLAN CAMPBELL (4 cl)	5,90 €	WHISKY LAGAVULIN 16 ANS (4 cl)	13,00 €		
WHISKY COCA (4 cl)	7,90 €	RICARD (2cl)	3,90 €		
BOURBON (4 cl)	5,90 €	SUZE (5cl)	4,00 €		

# LES VINS & CO



## CÔTÉ FRANCE



VIN AU PICHET IGP*	ROUGE	BLANC	ROSÉ
VERRE 12,5 CL	25 CL	46 CL	
3,90 €	5,90 €	9,90 €	

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

## ROUGES

	VERRE 12,5 CL	75 CL
CÔTES DU RHÔNE GUIGAL AOC	5,90 €	25,00 €
SAUMUR CHAMPIGNY AOC	5,90 €	25,00 €
SANCERRE ROUGE AOC		31,00 €
BORDEAUX SUPERIEUR	4,90 €	19,00 €
BORDEAUX VOISIN SAINT EMILION GRAND CRU		45,00 €

## BLANCS

	VERRE 12,5 CL	75 CL
CHABLIS AOC	6,90 €	28,00 €
SANCERRE AOC		31,00 €
CÔTE DE GASCOGNE IGP MOELLEUX	5,90 €	20,00 €
CÔTE DE GASCOGNE IGP SEC	5,00 €	19,00 €
CÔTE DU RHÔNE GUIGAL		25,00 €

## ROSÉS

	VERRE 12,5 CL	75 CL
CÔTES DE PROVENCE AOC	5,90 €	21,90 €

## CHAMPAGNES

CHAMPAGNE BRUT	39,00 €   la bouteille
	7.50 €   la coupe (10cl)

## PROSECCO

PROSECCO (DOC)	21,00 €   la bouteille
	5.00 €   la coupe (10cl)

# SANS ALCOOL & CO

## LES SOFTS & CO

### 3,90 €



	20 CL	50 CL	1 L
VITTEL		3,90 €	4,90 €
SAN PELLEGRINO		3,90 €	4,90 €
SIROP A L'EAU (20CL)	2,90 €		

FANTA	FUZETEA
COCA COLA	PERRIER
COCA COLA ZÉRO	COCA COLA CHERRY
OASIS	SCHWEPPES TONIC
ORANGINA	SCHWEPPES AGRUMES
SPRITE	JUS DE FRUITS ET NECTAR
DIABOLO	(abricot, ananas orange, pomme, tomate)

# DIGESTIFS & SHOTS & CO

## CAFÉS & CO



GET 27 (5 cl)	5,50 €	LIMONCELLO (4 cl)	4,90 €	CHOCOLAT	4,00 €
GET 31 (5 cl)	6,00 €	AMARETTO (4 cl)	4,90 €	IRISH OU ITALIAN COFFEE	8,90 €
COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS (4 cl)	6,90 €	GRAPPA (4 cl)	4,90 €		
BAILEYS (4 cl)	6,90 €	CAFÉ EXPRESSO	2,00 €		
POIRE WILLIAM (4cl)	6,90 €	DÉCAFÉINÉ	2,00 €		
RHUM (4 cl)	(voir carte des rhums)	THÉ OU INFUSION	3,00 €		