BRASSERIE LA FABRIK & CO TRATTORIA

COMMANDEZ A EMPORTER EN 1 CLICK SUR :
LAFABRIKANDCO.BYCLICKEAT.FR

NOS MENUS
(Hors PASS TIME)

FORMULE EXPRESS à 12,90 €

PLAT DU JOUR
OU
JAMBON GRILLE CREME DE CURRY/FRITES FRAICHES OU RISOTTO ARBORIO AUX CHAMPIGNONS
+ UN CAFÉ

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

FORMULE DUO à 16,50 € ou TRIO à 21 €

PATE EN CROUTE DE LA MAISON BOLARD OU ŒUFS MAYO A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE OU ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ, SAUCE TARTARE ET TOASTS (+3€)
+
PLAT DU JOUR OU JAMBON GRILLE CREME DE CURRY / FRITES FRAICHES OU RISOTTO ARBORIO AUX CHAMPIGNONS
+
ILE FLOTTANTE OU FROMAGE BLANC AU COULIS EXOTIQUE OU 2 BOULES DE GLACE AU CHOIX OU CAFE GOURMAND (+2€)

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

8.50€
MENU ENFANT
DEMANDEZ LE SET ENFANT

AUTREMENT | DIFFERENT | PAS PAREIL

CÔTÉ APÉRITIVO & Co
A PARTAGER OU PAS...

LES ENTREES
PATE EN CROUTE DE LA MAISON BOLARD | 4.90€ TTC

OEUFS MAYO A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE | 4.90€ TC
4 demi oeufs accompagnés d'une mayonnaise à la moutarde à l'ancienne

EN VOITURE SALMONE | 8.90€ TTC
Fines tranches de saumon fumé,toasts et sauce tartare

APERITIVO
LA PLANCHE MIXTE
Sélection de charcut' franco-italienne & focaccia.
LA PETITE | 13.90€ TTC
LA GRANDE | 20.90€ TTC

CALAMARI FRITTI
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
→ L'ITALIEN (base classique + tomate séchées et parmigiano reggiano) | 17,50€ TTC
→ LE SAUMON (saumon,échalote,ciboulette,aneth,vinaigrette aux agrumes) | 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 (steak haché frais VBF 150g)
(Burger sans viande ? On peut te remplacer le steak haché par une galette de légumes faite maison)

	Normal	XL
→ LE BRITISH Pain bio, steak haché VBF, cheddar, tomate, confit d'oignons, cornichons	15.90€ TTC	19.90€ TTC
→ LE PICARD Pain bio, steak haché VBF, crème de maroilles, tomate, confit d'oignons, cornichons	16.90€ TTC	20.90€ TTC
→ LE SAVOYARD Pain bio, steak haché VBF, fromage à raclette, tranche de lard, confit d'oignons, cornichons, tomate.	17.90€ TTC	21.90€ TTC
→ LE PARISIEN Pain bio, steak haché VBF, emmental, lard fumé, roquette, tomate, confits d'oignons, cornichons	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, frits 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 DE CURRY | 17.90€ TTC
Pavé de saumon frais rôti au four, crème de curry et garniture au choix

BAVETTE A L'ECHALOTE | 17.90€ TTC
Servi avec des frites fraîches à volonté

CARBONADE DE BŒUF ET FRITES FRAICHES | 17.90€ TTC
Paleron de bœuf mijoté à la bière et pain d'épices

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 | 16.90€ TTC
Salade, poitrine fumée, copeaux de parmigiano reggiano, tomates rôties, poulet chaud croustillant, œuf dur, sauce aux anchois, croûtons...

SALMONE WEILL | 17.90€ TTC
Salade, saumon fumé, croutons, calamars croustillants, mozzarella di buffala, tomates rôties

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 Pâtes à la crème, lardons et parmesan. | 13.90€ TTC

TRUFFE DE OUF | 18.90€ TTC
Pâtes à la crème de truffes, champignons de Paris et parmesan

CÔTÉ RISOTTO
FUNKY CHAMPI | 13.90€ TTC
Riz arborio crémeux aux champignons de Paris

RISOCHAUD | 16.90€ TTC
Riz arborio au spianata piquante, petits pois et gambas

PIZZA NAPOLITAINE (pâte maison levée 24h)
MAMMARGHARITA Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic. | 12.90€ TTC

TRUFFES-MOI SI TU PEUX | 17.90€ TTC
Crème de truffes, champignons de Paris, mozzarella fior di latte et mortadelle de Bologne

CAPRINA Base crème, mozzarella fior di latte, pommes de terre, chèvre et miel | 15.90€ TTC

LA MONTAGNARDE | 16.90€ TTC
Base crème, pommes de terre grenaille, fromage à raclette, tranche de lard grillée, confit d'oignons, mozzarella fior di latte

LA VIP (very italienne pizza) | 16.90€ TTC
Base tomate, jambon cru italien, mozzarella fior di latte, copeaux de parmigiano reggiano, pesto vert, tomate séchées.

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.

FROMAGE BLANC AU COULIS EXOTIQUE | 4.50€ TTC

ILE FLOTTANTE MAISON | 4.90€ TTC
Délicieuse meringue légère, crème anglaise maison ... avec un filet de caramel

ORIGINAL TIRAMISU | 6.90€ TTC
Tiramisu au café et à l'amaretto

PANNA COTTA DELUXE | 5.90€ TTC
Délicieuse panna cotta vanille et topping au choix : caramel, coulis exotique ou confiture d'agrumes

MOUSSE AU CHOCOLAT | 6.00€ TTC
Délicieuse mousse faite maison au chocolat noir 55% et copeaux de chocolat noir

CAFÉ GOURMAND | 8,90€ TTC
Boule de glace vanille, mousse au chocolat, pana cotta au coulis exotique, 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 - 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% (Méditerrannée)
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 , prosseco.

SEX ON THE BEACH
Vodka, liqueur de peche, jus d'orange, jus de cramberries.

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

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

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 cramberries, jus d'orange, sirop de gingembre, jus de citron vert

LES APERITIFS & CO



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

*
(DOC) Denominazione di Origine Controllata

LES VINS & CO



CÔTÉ FRANCE

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

CÔTÉ ITALIE

ROSSO

	VERRE 12,5 CL	75 CL
CHIANTI BERNARDINO LA STRISCIA (TOSCANE BIO) gourmand charnu et souple	6,90 €	26,00 €
NERO AVOLA (SICILE) Ensoleillé, expressif et chaleureux		23,00 €
NEGROAMARO VERSANTE VALLONE Gourmand, charnu et souple.		23,00 €

BLANCO

	75 CL
SOAVE FONTANA ST ANTONO (VENETIE) Fruité exotique, original et minéral.	26,00 €
NURAGUS DOLIA DOLIANOVA (SARDAIGNE) Floral, vif et désaltérant.	23,00 €
ORVIETO CARDETO (OMBRIE) Aromes d'amandes complexe et persistant	24,90 €

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

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

LES SOFTS 3,90 €



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

DIGESTIFS & SHOTS CAFÉS & CO



GET 27 (5 cl)	5,50 €
GET 31 (5 cl)	6,00 €
COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS (4 cl)	6,90 €
BAILEYS (4 cl)	6,90 €
POIRE WILLIAM (4cl)	6,90 €
RHUM (4 cl)	(voir carte des rhums)
LIMONCELLO (4 cl)	4,90 €
AMARETTO (4 cl)	4,90 €
GRAPPA (4 cl)	4,90 €
CAFÉ EXPRESSO	2,00 €
DÉCAFÉÏNÉ	2,00 €
THÉ OU INFUSION	3,°0 €
CHOCOLAT	4,00 €
IRISH OU ITALIAN COFFEE	8,90 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.