

A Partager

Frites & mayo à l'ail

French fries & garlic mayo

Petite 3€

Grande 6€

Mozza sticks sauce barbecue

Breaded mozzarella & barbecue sauce

6 pièces 6€

12 pièces 10€

Frites & sauce Saint-Marcellin

French fries & Saint-Marcellin cheese sauce

Saint-Marcellin rôti, noix, miel & toasts

Roasted Saint Marcellin cheese & toast

Poulet croustillant & sauce barbecue

Crispy chicken & barbecue sauce

Planche de charcuteries & fromage

Charcuterie & cheese board

Entrées

Oeufs mayo & ciboulette

Eggs with mayo

Terrine de campagne

Country terrine

Piémontaise de poulpes

Octopus, mayo & potatoes salad

Escargots en persillade

Snails in garlic & parsley butter

6 pièces 9€

12 pièces 16€

Foie gras mi-cuit & chutney du moment

Semi-cooked Foie Gras with seasonal chutney

Salades

Avocado toast

pain de campagne, purée d'avocat, avocat, oeuf au plat, frites & salade

country bread, avocado purée, sliced avocado, fried egg, fries & side salad

Saint-Marcellin

salade, Saint-Marcellin pané, jambon cru, noix, tomates cerises & vinaigrette balsamique
mixed salad, breaded Saint-Marcellin cheese, cured ham, walnuts, cherry tomatoes & balsamic vinaigrette

César

salade romaine, poulet pané, croûtons, grana padano, oeuf dur, oignons frits & sauce césar - supplément lard grillé +2€
romaine lettuce, breaded chicken, croutons, grana padano, hard-boiled egg, crispy onions & Caesar dressing

Extra grilled bacon +2€

Piémontaise de poulpes

pommes de terre grenailles, cornichons, mayo à l'ail, oeuf dur, tomates cerises & poulpe snacké
baby potatoes, pickles, garlic mayo, hard-boiled egg, cherry tomatoes & seared octopus

Croq' & Burgers

Croque Monsieur

le traditionnel jambon blanc, comté,

frites & salade - supplément oeuf au plat +1€

traditional ham & Comté cheese toastie, served with fries & side salad

Burger Classique

pain du boulanger, steak haché 150g façon bouchère, sauce barbecue, sauce cheddar, compotée d'oignon, salade, tomate & cornichon aigre doux

artisan bun, 150g butcher's-style beef patty, barbecue sauce, cheddar sauce, caramelized onions, lettuce, tomato & sweet pickles

Burger Chicken César

pain du boulanger, poulet pané, mayo à l'ail, grana padano, salade, tomate, oignons frits, sauce césar & oeuf au plat

artisan bun, breaded chicken, garlic mayonnaise, Grana Padano, lettuce, tomato, crispy onions, Caesar dressing & fried egg

Burger Veggie

galettes de pommes de terre, galette d'avocat crispy, sauce cheddar, compotée d'oignon, oignons frits & oeuf au plat
potato patties, crispy avocado patty, cheddar sauce, caramelized onions, crispy onions & fried egg

Burger Fabryk

galettes de pommes de terre, steak haché 150g façon bouchère, sauce cheddar, lard grillé & oeuf au plat
potato patties, 150g butcher's-style beef patty, cheddar sauce, grilled bacon & fried egg

Supplément double steak +4€

Extra double patty +4€

Tous nos burgers sont servis avec frites

All our burgers are served with fries

Pâtes

Gnocchis à la crème de champignons & truffe d'été & grana padano

Gnocchi with mushroom & summer truffle

cream with grana padano

Gratins de ravioles du Dauphiné :

Dauphiné Ravioles Gratins

Crème de Saint-Marcellin

With Saint-Marcellin Cream

Saumon

With salmon

Poissons

Fish & Chips, mayo à l'ail

Fish & Chips, garlic mayo

Poulpe grillé

sauce chimichurri & riz sauvage

Grilled octopus with chimichurri sauce

& wild rice

Saumon teryaki

wok de légumes

Teriyaki salmon & with stir-fried vegetables



LA FABRYK
- CAFÉ - BRASSERIE -

Service du petit déjeuner au dîner

NON STOP 9h-22h

Vendredi & samedi jusqu'à 23h

Viandes

Steak à cheval

galette de pommes de terre, compotée d'oignon, oeuf au plat & frites

potato patty, caramelized onions, fried egg & fries

Supplément double steak +4€

Extra double steak +4€

Filet de poulet gratiné au Saint-Marcellin

gratin de ravioles du Dauphiné

Chicken Fillet Gratin with Saint-Marcellin &

Dauphiné ravioles gratin

Tartare de bœuf Charolais

180g, frites & salade

Charolais beef tartare with fries & salad

Andouillette

sauce moutarde à l'ancienne & frites

Andouillette sausage with wholegrain mustard

sauce & fries

Bavette de boeuf

200g, beurre maître d'hôtel & frites

Beef flank steak with maître d'hôtel butter &

fries

Magret de canard

350g, sauce myrtille & frites

Duck breast with blueberry sauce & fries

Brochette d'onglet de boeuf

350g, sauce chimichurri & frites

Beef hanger steak skewer with chimichurri

sauce & fries

Menu Enfant - 8€

Plat + Dessert + Boisson

Menu enfant offert le samedi midi*

*pour un repas adulte payant

Main Course + Dessert + Drink

Kids' menu free on Saturday lunchtime*

with the purchase of a paying adult meal

Plat du Jour - 13€

Du lundi au vendredi midi

Dish of the Day

Monday to Friday, lunchtime only

Menu Fabryk - 19€

Du lundi au vendredi midi

Monday to Friday, lunchtime only

Boisson + Plat + Dessert + Café

Drink + Main Course + Dessert + Coffee

Boisson

Bière blonde 25cl

Blonde beer

ou

Verre de vin (blanc, rosé ou

rouge) 12cl

Glass of wine (white, rosé or red)

ou

Thé pêche infusé glacé 33cl

Iced peach tea

ou

Perrier à la verse 50cl

Perrier

Plat

Plat du jour

Dish of the day

ou

Gnocchis à la crème de

champignons, truffe d'été

& grana padano

ou

Gnocchi with mushroom & summer truffle

sauce with grana padano

ou

Croque-monsieur, frites & salade

Croque-Monsieur, fries & salad

ou

Avocado toast, frites & salade

Avocado toast, fries & salad

Dessert

Fromage blanc & compotée de myrtilles

Fromage blanc with blueberry compote

ou

Panna cotta framboise & passion

Raspberry & passion fruit panna cotta

ou

Tiramisu

Tiramisu

Prix en euros TTC - service compris

Desserts

Fromage blanc & compotée de myrtilles

Fromage blanc with blueberry compote

Panna cotta framboise & passion

Raspberry & passion fruit panna cotta .

Crème brûlée à la vanille

Vanilla crème Brûlée

Verrine citron & éclats de meringue

Lemon verrine with meringue crumbs

Tiramisu

Tiramisu

Coupes glacées

Dame Blanche, Café, Chocolat ou Caramel Liégeois

Dame Blanche, Coffee, Chocolate or Caramel Liégeois

Fraise Melba

glaces vanille & fraise, coulis de fruits rouges, fraises fraîches, amandes effilées & chantilly

vanilla & strawberry ice cream, red fruit coulis, fresh strawberries, flaked almonds & whipped cream

Exotique

glaces passion, citron & framboise, coulis de fruits rouges, fraises fraîches, amandes effilées & chantilly

passion fruit, lemon & raspberry ice cream, red fruit coulis, fresh strawberries, flaked almonds & whipped cream

Choco-Coco

glaces coco & chocolat, coulis de chocolat, éclats de meringue, amandes effilées & chantilly

coconut & chocolate ice cream, chocolate sauce, meringue pieces, flaked almonds & whipped cream

Chartreuse

glaces Chartreuse & yaourt, compotée de myrtilles, amandes effilées & chantilly

Chartreuse & yogurt ice cream, blueberry compote, flaked almonds & whipped cream

Parfums au choix Flavours of your choice

La boule per scoop

vanille, chocolat, café, caramel, yaourt, Chartreuse, coco, pistache,

menthe, noix, rhum raisin, passion, citron, framboise, fraise

vanilla, chocolate, coffee, caramel, yogurt, Chartreuse, coconut,

pistachio, mint, walnut, rum raisin, passion fruit, lemon, raspberry,

strawberry

Crêpes & Gaufres liégeoises

Crêpes & Liège Waffles

Sucre

sugar 3€/4€

Chocolat

chocolate 5€

Nutella

Nutella 5€

Caramel

beurre salé salted butter caramel 5€

Crème de marron

chestnut cream 5€

Compotée de myrtilles

blueberry compote 5€

Supplément chantilly

extra whipped cream 1€

Boule de glace

scoop of ice cream 3€



la_fabryk_grenoble



La Fabryk Grenoble