A Partager... ou pas !

Oeufs mayo & ciboulette ..... 3€
Eggs with mayo
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 ..... 7€
French fries & Saint-Marcellin cheese sauce
Saint-Marcellin rôti, noix, miel & toasts ..... 9€
Roasted Saint Marcellin cheese & toast
Poulet croustillant .& sauce barbecue ..... 10€
Crispy chicken & barbecue sauce
Planche de charcuteries & fromage ..... 12€
Charcuterie & cheese board
Escargots en persillade
Snails in garlic & parsley butter
6 pièces ..... 9€
12 pièces 16

Salades

Saint-Marcellin ..... 15€
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 ..... 16€
salade romaine, poulet pané, croûtons, grana padano, œuf 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€

HAPPY Hours

TOUS LES JOURS - 16h-19h
(hors samedi)

Une bière 25cl commandée
= Une 50cl servie
Sodas & Jus de fruits - 3€
Mojito classique
& Aperol Spritz - 6€

Croq' & Burgers

Burger Classique ..... 17€
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 ..... 18€
pain du boulanger, poulet pané, mayo à l'ail, grana padano, salade, tomate, oignons frits, sauce césar & œuf au plat
artisan bun, breaded chicken, garlic mayonnaise, Grana Padano, lettuce, tomato, crispy onions, Caesar dressing & fried egg
Burger Veggie ..... 19€
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 ..... 21€
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

Signatures de saison

Croque Monsieur ..... 12€
le traditionnel jambon blanc, comté,
frites & salade - supplément oeuf au plat +1€
traditional ham & Comté cheese toastie, served with fries & side salad - extra egg +1€
Gnocchis à la crème de gorgonzola & grana padano ..... 15€
Gnocchi with gorgonzola sauce with grana padano
Gratin de ravioles à la crème de Saint Marcellin ..... 16€
Raviole Gratin with Saint-Marcellin Cream
Reblochon rôti ..... 19€
Roasted Reblochon cheese with baby potatoes and cold cuts

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

Place Grenette

LA FABRYK
- CAFÉ - BRASSERIE -

Service du petit déjeuner au dîner

NON STOP 9h-22h
Vendredi & samedi jusque 23h

Viandes

Steak à cheval ..... 15€
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€
Demi magret de canard ..... 16€
160g sauce myrtille & frites
Duck breast with blueberry sauce & fries
Pavé de boeuf ..... 16€
200g, sauce au poivre & frites
Beef steak with pepper sauce and fries
Filet de poulet gratiné au Saint-Marcellin .... 18€
gratin de ravioles
Chicken Fillet Gratin with Saint-Marcellin & ravioles gratin
Tartare de bœuf Charolais ..... 19€
180g, frites & salade
Charolais beef tartare with fries & salad
Andouillette ..... 19€
sauce moutarde à l'ancienne & frites
Andouillette sausage with wholegrain mustard sauce & fries
Bavette de boeuf ..... 22€
200g, beurre maître d'hôtel & frites
Beef flank steak with maître d'hôtel butter & fries

Poissons

Fish & Chips, mayo à l'ail ..... 16€
Fish & Chips, garlic mayo
Filet de truite ..... 19€
beurre aux amandes & gratin de ravioles
Trout fillet with almond butter sauce & raviole gratin

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 gorgonzola & grana padano
Gnocchi with gorgonzola with grana padano
ou
Croque-monsieur, frites & salade
Croque-Monsieur, fries & salad

Dessert au choix dans la carte
(hors crêpes, gaufres & glaces)
Dessert of your choice from the menu
(excluding crêpes, waffles & ice creams)

Prix en euros TTC - service compris

Desserts

Mousse au chocolat ..... 4€
Chocolate mousse
Fondant au chocolat ..... 5€
Chocolate cake
Panna cotta myrtilles ..... 6€
Panna cotta with blueberry compote
Crème brûlée à la vanille ..... 6€
Vanilla crème Brûlée
Tiramisu ..... 6€
Tiramisu

Coupes glacées

Dame Blanche, Café, Chocolat ou **Caramel Liégeois** .... 7€
Dame Blanche, Coffee, Chocolate or Caramel Liégeois
Choco-Coco ..... 8€
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 ..... 8€
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 ..... 3€ / **Topping** ..... 1€
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