

LA FABRIQUE

Brasserie pas banale

FORMULES

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT **28,90€**

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT **24,90€**

FORMULE DU MIDI

Uniquement du mardi au vendredi midi, sauf jour férié.

ENTRÉE + PLAT, OU PLAT + DESSERT **14,90 €**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **17, 90€**

MENU ENFANT **9,90€**



Viande d'origine Française. Eau filtrée en carafe
Taxes & services compris. Prix net en euros TTC.
Chèques non acceptés. N'hésitez pas à demander la liste des allergènes.
Et on est toujours preneurs de vos retours, en plus, le chef adore les compliments.

NOS ENTRÉES

POIREAUX RAVINAIGRETTE

Poireaux en vinaigrette, sauce ravigotte et mimosa d'oeufs

TERRINNE DE CHAMPIGNONS

Aux champignons du moment, coulis de topinambours à l'huile de truffes d'été

CHOU-FLEUR

Rôti tandoori, fromage blanc bio et ricotta au tahini et menthe fraîche

PANAIS ET NOISETTES

Comme une île flottante...Avouez, ce n'est pas banal !

ESCARGOT DU MAINE

À la crème de camembert, pommes de terre et chips de pommes

GRAVLAX DE SAUMON

Mariné au zaatar, houmous de pois chiches au citron confit et harissa verte

MANGER
FRAIS & LOCAL
c'est la vie !

LES PLATS

bien copieux !

MIGNON MON COCHON

Au chorizo Ibérique, dattes, confit de butternut et mousseline de chou-fleur

PÊCHE DU JOUR DU CHEF PATRICK

Demande à ton serveur pour plus d'informations

LA PIÈCE DU BOUCHER

Frites maison, sauce poivre ou bearnaise

GOD SAVE THE CHEESE COQUILLETES (VERSION VÉGÉ POSSIBLE)

Coquillettes de Sarthe, jambon, champignons, comté affiné, et crème à la truffe d'été

OSSO BUCCO DE VEAU

Comme en Toscane, tagliatelles fraîches au parmesan

LE CRÈMEUX DE CAMARGUE

Risotto VÉG, au riz de Camargue et lait de coco, accompagné d'un chutney de butternut et de graines de courges

On n'oublie pas LES PETITS *chef*

STEAK HACHÉ MAISON COSME

Frites maison ou légumes de saison
ou

CROQUE-MONSIEUR

Frites maison ou légumes de saison
ou

POISSON DU MOMENT

Frites maison ou légumes de saison

+ DESSERT

Deux boules de glace ou cheese-cake ou profiterole

LES DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES

Accompagnés de la confiture de La Ferme de la métairie

FIGUES RÔTIES

L'incontournable fruit de saison, accompagné d'un blanc manger au lait d'amande et tuiles aux sésames

TROP CHOU MON CYGNE

Profiterole, glace vanille et sauce chocolat

TROPI-COTTA

Panna cotta au citron vert, ananas confit et en chips

LA POMME

Rôtie, émulsion de citronnelle, financier aux amandes

CHEESE CAKE BASQUE

Crumble de montecados et gelée de kalamansi

Les Curiosités à partager ou pas

LES SARDINES MILLÉSIMÉES DE SAINT GILLES CROIX DE VIE..... 9€

LE SAUCISSON SEC DE LA MAISON GIFFAUD..... 8€

LA TERRINNE DES HAUTS BOIS 250G..... 12€

LA TOMME DE SARTHE BIO..... 7€