

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, CAFÉ **14,90 €**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ **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

SAUCISSE DE MORTEAU EN BRIOCHE

Incroyable recette de notre chef Patrick, accompagnée de son jus au porto

VELOUTÉ DE PANAIS

Crèmeux et réconfortant, à savourer avec des noisettes, chips de peau et rosettes de fromage de brebis

POIREAUX DE SARTHE

Blanc rôtis au thym, vinaigrette parfumée à la truffe et croûtons au beurre

CÉLÉRI REMOULADE

Version sexy du céleri : noix, pickles de graines de moutarde et d'oignons rouges

ŒUFS MEURETTE

Œuf de la Bigottière, poitrine fumée et croûtons

GRAVLAX DE TRUITE

Au Gin d'ici, painza et sauce nordique

MANGER
FRAIS & LOCAL
cest la vie !

LES PLATS

bien copieux !

SAUCISSE PURÉE À LA MODE DE CHEZ NOUS

Saucisse du Bazochon, purée au beurre, jus de viande mijoté

PÊCHE DU JOUR DU CHEF PATRICK

Demande à ton serveur pour plus d'informations

LA PIÈCE DU BOUCHER

Frites maison, sauce béarnaise ou gorgonzola

GOD SAVE THE CHEESE COQUILLETES (VERSION VÉGÉ POSSIBLE)

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

MAGRET DE COIN-COIN

Ravissant 1/2 magret de canard, mousseline de carottes à l'orange et carottes de couleurs rôties au miel

LE VÉGÉ VOYAGEUR

Chimichanga de légumes à la coriandre, sauce salsa verde

On n'oublie pas
LES PETITS *chef*

STEAK HACHÉE 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 Riz Olé

LES DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES

Accompagnés de confiture de La Ferme de la Métairie et le bon pain de Teddy

MI-CUIT CHOCOLAT DE LA BPB

Douceur à l'huile d'olive et fleur de sel, crème anglaise maison

FLAN PATISSIER

Accompagné d'un praliné CRUNCHY aux noix de macadamia, cajou et pécan

RIZ AU LAIT

Lait bio de Spay, caramel beurre salé et granola aux graines

TARTELETTE DU MOMENT

Selon l'inspi du chef

POIRE FAÇON BELLE-HÉLENE ET LES GARÇONS

Pochée et accompagnée d'amandes torrifiées à la rose

ET POUR UNE PETITE TOUCHE SUCRÉE FINALE.....

NOTRE CAFÉ DOUCEUR.....4,50€

Seulement le midi

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 BIG..... 7€

Viandes d'origine Françaises. Eau en carafe
Taxes & services compris. Prix net en euros TTC.
Chèques non acceptés. N'hésitez pas à demander la liste des allergènes.
Nous accueillons toujours vos retours avec plaisir... et il se murmure que les compliments donnent des ailes à notre chef !"