

# LA FABRIQUE

*Brasserie pas banale*

## NOS ENTRÉES

### GRATINÉS DES HALLES

Notre version de la soupe à l'oignon : oignons doucement caramélisés au beurre, mouillés au fond de veau, gratinés à la tomme de Sarthe

### BUTTERNUT LOVE

Rôti aux noisettes et miel d'Arnaud, vinaigrette à la grenade

### OEUF DE LA BIGOTTIÈRE

Poché meurette, lardons et petits oignons

### POIREAU ET MUSEAU

Un classique humble et généreux, remis au goût du jour : poireau rôti bien sage, museau vinaigrette bien franc, et toute l'âme des vieux bistrots dans une assiette

### VOL-AU-VENT

Aux champignons et boudin blanc

### GRAVLAX DE TRUITE

A la betterave, pickles de carottes, yaourt bio au combava et houmous à la framboise

## MANGER FRAIS & LOCAL *c'est la vie !*

### LES PLATS *bien copieux!*

#### LE CANARD OU «COINCOIN»

En filet, gastrique à la mandarine, mousseline de patates douces au curry noir

#### PÊCHE DU JOUR DU CHEF PATRICK

Demande à ton serveur pour plus d'informations

#### LA PIÈCE DU BOUCHER

Frites maison, sauce gorgonzola ou béarnaise

#### GOD SAVE THE CHEESE COQUILLETTES (VERSION VÉGÉ POSSIBLE)

Coquillettes de Sarthe, crème forestière, comté affiné et jambon blanc

#### OH MA BICHE

Pavé de biche, purée de châtaigne, sauce poivrade aux myrtilles et chou rouge acidulé

#### WOK AND ROLL

Nouilles chinoises, pois gourmands, petits légumes au sésame et sauce coriandre soja

#### LE JARROTIN

Caramélisé aux fines épices et lentilles vertes

### *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 TERRINE DES HAUTS BOIS 250G..... 12€

LA TOMME DE SARTHE BIO..... 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 !

### On n'oublie pas LES PETITS *chef*

#### STEAK HACHÉ MAISON COSME

OU

#### CROQUE-MONSIEUR

OU

#### POISSON DU MOMENT

+

#### DESSERT AU CHOIX

Boules de glace, gaufre ou Flan coco

## LES DESSERTS

#### CERVELLE DE CANUT

Un incontournable Lyonnais. fromage blanc, ail, herbes fraîches, échalotes, vinaigre et poivre

#### POIRES POCHÉES

Au vin rouge, crème cassis, pain d'épices et sorbet cassis

#### GAUFRE À LA MODE SUZETTE

Une gauffre faite maison, un beurre parfumé aux agrumes...un vrai moment de douceur

#### MOELLEUX CHOCO PISTACHE

Cœur fondant et voile croustillant de kadif : une alliance intense, gourmande et terriblement raffinée

#### FLAN PATISSIER COCO-CITRON VERT

Accompagné d'un coulis mangue-passion

#### PAVLOVA «WINTER CRUSH»

Aux noix, glace aux marrons, chantilly et amandes effilées