

Dans un cadre raffiné et élégant découvrez notre vision  
De la gastronomie traditionnelle Italienne



*La Fabrique*  
TRATTORIA








Organisation de vos repas d'entreprise ou évènement  
familial avec une salle privative







# La Fabrique

## TRATTORIA




### Vins rouges

		<b>50cl</b>	<b>75cl</b>
 MONTEPULCIANO	4.00€	14.00€	20.00€
 SAN LORENZO CHIANTI	4.40€	14.50€	22.00€
 MARU NEGROAMARO	37.5cl	15.00€	24.00€
 PILUNA PRIMITIVO	5.00€	16.50€	25.00€
 BAROLO			43.00€
 AMARONE DELLA VALPOLICELLA			52.00€
ST NICOLAS DE BOURGEUIL			21.00€
CHINON ROUGE	37.5cl	15.00€	23.50€

### Vins blancs

		<b>50cl</b>	<b>75cl</b>
 PINOT GRIGIO	4.00€	14.00€	21.00€
 FRASCATI	4.40€	14.50€	22.00€
 MOSCATO D'ASTI (vin doux)	5.00€	16.50€	25.00€
CHARDONNAY 2020			23.00€


### Vins rosés

		<b>50cl</b>	<b>75cl</b>
 DELL ESTATE	4.40€	14.00€	21.00€
 CHIARETTO DI BARDOLINO	5.00€	16.50€	25.00€
CHÂTEAU ROMANIN COTE DE PROVENCE			24.00€

### Vins pétillants et champagne

		<b>75cl</b>
 LAMBRUSCO		20.00€
 PROSECCO DOC EXTRA DRY	6.50€	22.00€
 PROSECCO ROSE DOC	7.00€	25.00€
CHAMPAGNE RESERVE BRUT		52.00€

### Vins en pichet

		<b>50cl</b>
AOC Touraine gamay Cave d'Aurel	3.80€	14.50€
AOC Touraine Chenonceau Cave d'Aurel	3.80€	14.50€
AOC Touraine rosé Cave d'Aurel	3.80€	14.50€



# La Fabrique

## TRATTORIA

### Antipasti

- **Insalata piccola** 7.00€  
Mesclun, tomates cerises, olives, copeaux de Parmesan huile basilic, caramel balsamique  
 *Vin blanc Frascati*
- **Crostini** 7.50€  
Crème d'anchois **ou** au pesto de roquette et noix  
 *Vin rosé Chiaretto di Bardolino*
- **Salami** 8.00€  
Assiette de trois charcuteries italiennes  
 *Vin rouge Primitivo*
- **Caponata** 8.50€  
Aubergines sautées à l'huile d'olive, sauce tomate basilic, olives vertes, câpres  
 *Vin rouge Negroamaro*
- **Minestrone** 8.50€  
Traditionnelle soupe italienne aux légumes et pâtes  
 *Vin blanc Pinot Grio*
- **Arancini :** 9.00€  
Boulettes de risotto frits farcies de mozzarella  
 *Vin rouge Montepulciano*
- **Moscardini** 9.50€  
Petits poulpes fricassés et marinés  
 *Vin rouge Lambrusco*
- **Caprèse** 9.50€  
Burrata (100gr), tomates cerises rôties à l'huile d'olive et romarin (tiède).  
 *Vin rosé Del Estate*
- **Vitello tonnato** 9.90€  
Tranches de veau servies frais recouvertes d'une sauce à base de thon, jaunes d'œuf, anchois, câpres, huile d'olive et jus de citron  
 *Vin rouge Chianti*

 Servi avec notre traditionnelle Foccacia à l'huile d'olive et romarin

**Antipasti à partager (pour 4) 30.00€**

Crostini, Salami, Arancini, Moscardini

 *Vin rouge Lambrusco*



# **La Fabrique**

## TRATTORIA

### Pasta

- **Linguine alla Norma** 12.50€  
Sauce tomate cuisinée, aubergines, parmesan, basilic frais  
🍷 *Vin rouge Montepulciano*
- **Linguine Alle Vongole** 19.50€  
Palourdes, sauce légère à base d'huile d'olive, d'ail et de persil  
🍷 *Vin blanc Frascati*
- **Parpadelle à la périgourdine** 23.00€  
Magret fumé, tranche de foie gras de canard maison et sa sauce  
🍷 *Vin rouge Barolo*

### Ravioli et gnocchi

- **Sorrizi ricotta épinard, sauce tomate basilic** 15.00€  
🍷 *Vin rouge Montepulciano*
- **Agnolotti 7 fromages, sauce aux noix** 16.50€  
🍷 *Vin rouge Primitivo*
- **Gnocchis à la crème de cèpes** 16.50€  
🍷 *Vin rouge Chianti*

### Risotto

- **Risotto aux champignons de saison** 17.00€  
🍷 *Vin pétillant Prosecco*
- **Risotto asperge et Bresaola** 18.00€  
🍷 *Vin blanc Pinot Grio*

### Viande et poisson

- **Bœuf braisé et sa galette de gnocchi pané** 18.50€  
🍷 *Vin rouge Primitivo*
- **Insalata di Polpo** 19.00€  
Mesclun, fricassé de poulpe, potatoes au parmesan et romarin, tomates cerises, parmesan, huile basilic (servi tiède)  
🍷 *Vin rosé Chiaretto di Bardolino*
- **Tagliata de bœuf sur lit de roquette** 21.00€  
Bavette (250 g) tranchée, potatoes, copeaux de parmesan, sauce Trattoria  
🍷 *Vin rouge Nero amaro*



# *La Fabrique*

## TRATTORIA

La PINSA ROMANA est une recette originaire de l'époque de la Rome Antique.  
Un savoureux mélange de farine de blé Italien, riz et soja, qui lui donne un arôme  
et un croquant exceptionnel ainsi qu'une excellente digestibilité

### Pinsas

- **Margherita** 12.50€  
Tomate San Matteo, Mozzarella, basilic frais, filet d'huile d'olive
- **Siciliana** 14.50€  
Tomate San Matteo, anchois, câpres, origan, persillade
- **Diavola** 14.50€  
Tomate San Matteo, Mozzarella, Spianata piccante, tomates cerises, olives,  
Origan, filet d'huile d'olive
- **Santa Regina :** 15.00€  
Tomate San Matteo, Mozzarella, Jambon blanc, champignons, olives,  
origan, filet d'huile d'olive
- **Chèvre-miel** 15.00€  
Crème fraiche, Mozzarella, St-Maure, noix torréfiées, miel, olives, origan
- **Primavera** 15.50€  
Tomate San Matteo, Mozzarella, aubergines – poivrons – artichauds frits,  
champignons, origan, olives, huile basilic, filet de caramel balsamique
- **Cinq fromages** 16.00€  
Tomate San Matteo, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, St-Maure,  
Taleggio, olives, origan.
- **Parma et Burrata** 19.00€  
Tomate San Matteo, Mozzarella, jambon de Parme, Burrata, roquette,  
tomate cerises, parmesan, huile basilic, filet de caramel balsamique
- **Périgourdine** 21.00€  
Roquette, magret fumé, foie gras de canard maison, tomates cerises, confit  
de figue à la Ricotta, noix torréfiées, filet de caramel balsamique

Suppléments : Œuf et légumes 1.50€, fromage et charcuterie 2.50€, Burrata 4.00€



# *La Fabrique*

## TRATTORIA

### Dessert

- **Torta Caprèse** 7.50€  
Moelleux chocolat amandes et crème caramel beurre salé
- **Assiette de fromage** 8.00€  
Gorgonzola, St Maure, Taleggio, confit de figues
- **Tiramisu traditionnel** 8.50€
- **Baba au limoncello et crème de citron** 8.50€
- **Affogato** 9.50€  
Café + boule de glace + digestif au choix
- **Café gourmand** 10.00€  
Pana cotta fruits rouges, Torta Caprèse, boule de glace

### Gelato (Artisanales)

Parfums : Vanille bourbon, chocolat, stracciatella, praliné noisette,  
Pistache de Sicile, café, fraise, sorbet citron, caramel salé

La boule 3.00€, 2 boules 5.00€, 3 boules 7,50€  
Suppléments crème fouettée : 1.50€, sauce : 0.50€

- **Sorbeto Limoncello** 7.50€  
1 boule citron, limoncello
- **Café Napolitano** 8.50€  
2 boules café, 1 boule vanille, chantilly, sauce café, amandes
- **Dama Bianca** 8.50€  
3 boules vanille, chantilly, sauce chocolat, amandes
- **Chocolat Vénitien** 8.50€  
2 boules chocolat, 1 boule vanille, chantilly, sauce chocolat, amandes
- **Caramella** 8.50€  
2 boules caramel salé, 1 boule vanille, chantilly, sauce caramel beurre salé,  
amandes

### Digestifs

- **Limoncello** 4cl 5.00€
- **Grappa barique** 4cl 5.50€
- **Amaretto** 4cl 5.50€



# *La Fabrique*

## TRATTORIA

### Cafés Nespresso

	Simple	Longo	Double
- <b>Ristretto</b> Intense et persistant	2.30€		4.50€
- <b>Classique</b> Rond et persistant	2.30€	2.40€	4.50€
- <b>Leggero</b> Doux et épicé	2.30€	2.40€	4.50€
- <b>Brazil BIO</b> Doux et grillé	2.30€	2.40€	4.50€
- <b>Colombia BIO</b> Dense et persistant	2.30€	2.40€	4.50€
- <b>Guatemala</b> Audacieux et soyeux	2.30€	2.40€	4.50€
- <b>Décaféiné</b>	2.30€	2.40€	4.50€

Supplément lait : 0.30€

### Côté Barista

- Capuccino	5.00€
- Chocolat Van Houten	5.00€
- Chocolat chantilly	5.50€
- Latte Macchiato	5.50€
- Latte Macchiato caramel	6.00€
- Macchiato glacé caramel	6.00€

### Thé et tisanes

- Earl gray BIO	4.00€
- Fleur de Jasmin	4.00€
- Vallée du Nil (thé vert)	4.00€
- Touareg BIO (menthe)	4.00€
- Peach Rooibos	4.00€
- Verveine BIO	4.00€



# *La Fabrique*

## TRATTORIA



### Nos Boissons

- Eau minérale ou gazeuse 1L	5.00€
- Eau minérale ou gazeuse 0.5cl	3.90€
- Perrier 33cl	4.50€
- Sirop menthe, citron, grenadine, pêche 25cl	2.90€
- Diabolo menthe, citron, grenadine, pêche 25cl	3.70€
- Jus de pomme, ananas, orange, tomate 25cl	4.30€
- Coca – Coca zéro 33cl	4.20€
- Orangina 25cl	4.20€
- Fuzetea pêche 25cl	4.20€
- Schweppes tonic ou agrume 25cl	4.20€
- Orangina 25cl	4.20€
- Limonata citron bio 27cl	5.50€

### Nos Bières pression

	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
- Licorne 25cl	3.80€	7.00€
- Floreffe (bière d'abbaye)	4.50€	8.40€
- Monaco /Panaché	4.20€	7.80€
- Supplément sirop		0.20€

### Nos Bières bouteilles

- Jupiler 0% 25cl	4.50€
- Hoegaarden blanche 33 cl	5.00€
- Desperados 33cl	6.00€
 Moretti 33cl	5.00€
 Bière ambrée italienne 33cl	6.00€





# **La Fabrique**

## TRATTORIA

### Nos Apéritifs

- |  |       |
|--|-------|
| - Ricard 3cl                             | 4.50€ |
| - Martini rouge ou blanc 5cl             | 5.00€ |
| - Marsala 5cl                            | 5.50€ |
| - Whisky 4cl                             | 5.50€ |
| - Kir vin blanc framboise ou cassis 12cl | 5.50€ |
| - Prosecco Blanc 12cl                    | 6.50€ |
| - Prosecco Rosé 12cl                     | 7.00€ |
| - Whisky Chivas 12 ans d'âge 4cl         | 6.50€ |
| - Rhum ou Whisky Coca 20 cl              | 7.50€ |
| - Kir pétillant framboise ou cassis 12cl | 7.50€ |

### Nos Cocktails

- |   |       |
|---|-------|
| - Gin tonic 20cl<br><i>Gin, Schweppes tonic</i>                           | 7.50€ |
| - Americano 6cl<br><i>Campari, Martini Rosso</i>                          | 7.50€ |
| - Negroni 9cl<br><i>Campari, Gin, Martini Rosso</i>                       | 8.00€ |
| - Spritz 15cl<br><i>Apérol, prosecco</i>                                  | 8.00€ |
| - Limoncello Spritz 15cl<br><i>Limoncello, prosecco</i>                   | 8.00€ |
| - Planteur 20cl<br><i>Rhum, passion, ananas, mangue, goyave, cannelle</i> | 8.50€ |

### Nos Cocktails sans alcool

- |  |       |
|--|-------|
| - Tropical 20cl<br><i>Jus de passion, ananas, mangue, goyave, cannelle</i> | 7.00€ |
| - Bora-Bora 20cl<br><i>Jus de passion, ananas, pulco, grenadine</i>        | 7.00€ |



**La Fabrique**  
**TRATTORIA**

**NOS MENUS**

**Menu Midi :** (hors week-end et jours fériés)

**A l'ardoise**

Entrée + plat : 16,50€

Plat + dessert : 16.50 €

Entrée + plat + Dessert : 19,50€

**Bambino : 9,80€**

Linguine nature ou sauce tomate, jambon blanc

Où

Demi Pinsa Margherita

Et

Boule de glace, vanille ou chocolat ou fraise

Où

Torta Caprèse (moelleux chocolat amandes)