

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



*La Fabrique*  
TRATTORIA

Ici...  
on épluche, on émince,  
on émulsionne,  
on taille nos légumes,  
on poche, on déglace,  
on blanchit, on assaisonne  
on saisit, on poêle,  
on pâtissee, on dresse.

Bref on cuisine









Buono Appetito







# La Fabrique

## TRATTORIA






### Vins rouges

		50cl	75cl
 LAMBRUSCO (pétillant)	3,50€	10,50€	17,00€
 CHIANTI SAN LORENZO DOCG	4,00€	11,50€	19,50€
 NERO D'AVOLA BIO	4,00€	12,50€	20,00€
 PILUNA PRIMITIVO	4,50€	13,00€	21,00€
 VALPOLICELLA RIPASSO SUP DOC			25,00€
 BAROLO			42,00€
 CHINON ROUGE			27,00€


### Vins rosés

		50cl	75cl
 TERRAZZA <i>Sec et fruité origine Sicile</i>	3,50€	10,00€	17,00€
 CHIARETTO DI BARDOLINO	4,50€	13,00€	21,00€
 CHÂTEAU ROMANIN <i>Côtes de Provence</i>			27,00€

### Vins blancs

		50cl	75cl
 FRASCATI	4,50€	13,00€	21,00€
 MOSCATO D'ASTI <i>Fines bulles, acidulé</i>	5,50€		26,50€
 PROSECCO DOC EXTRA DRY <i>Blanc ou rosé sec pétillant</i>	6,50€		28,00€
 CHARDONNAY 2022			26,00€

### Vins locaux en pichet

		50cl	
AOC Touraine gamay Cave d'Aurel		4,50€	12,50€
AOC Touraine blanc Cave d'Aurel		4,50€	12,50€
AOC Touraine rosé Cave d'Aurel		4,50€	12,50€



# La Fabrique

## TRATTORIA

### Boissons

- Eau minérale ou gazeuse 0.75cl 4,00€
- Eau minérale ou gazeuse 0.5cl 3,00€
- Perrier 33cl 4,00€
  
- Sirop : menthe, citron, grenadine 3,00€
- Diabolo : menthe, citron, grenadine 3,50€
- Jus de pomme, ananas, 4,00€
- Coca – Coca zéro 33cl 4,00€
- Fuzetea pêche 25cl 4,00€

- Limonata citron bio 27cl 4,50€
- Aranciata orange bio 27cl 4,50€

### Bières pression

- |                             | 25cl  | 50cl  |
|-----------------------------|-------|-------|
| Moretti                     | 3,50€ | 6,50€ |
| - Affligem (bière d'abbaye) | 4,00€ | 7,50€ |
| - Monaco /Panaché           | 4,00€ | 7,00€ |
| <i>Supplément sirop</i>     |       | 0,50€ |

### Bières bouteilles

- 1664 0% 25cl 4,50€
- Bière ambrée italienne 33cl 5,50€

### Digestifs

- Limoncello 4cl 5,00€
- Amaretto 4cl



# La Fabrique

## TRATTORIA

### Cocktails sans alcool

- Bora-Bora 6,50€  
*Jus de passion, ananas, grenadine*
- Rio 6,50€  
*Jus d'orange, limonade, grenadine, citron vert*

### Apéritifs

- Ricard 3cl 4,50€
- Martini rouge ou blanc 5cl 5,50€
- Whisky 4cl 6,00€
- Rhum ou Whisky Coca 20 cl 7,50€
  
- Kir vin blanc cassis, pêche 12cl 5,50€
- Kir pétillant cassis, pêche 12cl 7,50€
  
- 🇮🇹 Marsala 5cl 5,50€
- 🇮🇹 Prosecco blanc ou rosé 12cl 6,50€

### Cocktails

- Gin tonic 20cl 8,00€  
*Gin, Schweppes tonic*
- Americano 12cl 8,00€  
*Campari, Martini Rosso*
- Negroni 12cl 8,00€  
*Campari, Gin, Martini Rosso*

### Bar a Spritz

- Spritz 20cl 8,00€  
*Apérol, prosecco*
- Limoncello Spritz 20cl 8,00€  
*Limoncello, prosecco*
- Campari Spritz 20cl 8,00€  
*Campari, prosecco*
- Martini Spritz 20cl 8,00€  
*Martini Rosso, prosecco*



# La Fabrique

## TRATTORIA

### ANTIPASTI

- 🌿 **Velouté de Butternut et Scarmozza fumé** 8,50€
- 🌿 **Parmigianna di Melanzane** 9,00€  
 Lasagne d'aubergines rôties, sauce tomate maison,  
 Parmigiano Reggiano, Mozzarella
- 🌿 **Caprese alla Burrata** 9,50€  
 Tomato cerise, Burrata Crémeuse, huile basilic, caramel balsamique
- ➔ **Frito Misto** 11,50€  
 Assortiment de beignets : calamars, accras de morue,  
 beignets de crevettes, sauce mayonnaise basilic

**Tagliere LA FABRIQUE**      2 personnes 18.50€ / 4 personnes 34.50€

Assortiment de charcuterie et fromage Italien :

Jambon Italien aux herbes, Jambon de Parme, Jambon Italien à la Truffe, Gorgonzola, Taleggio, Scarmozza fumé

### SALADES

	Picola	Grande
<span style="color: green;">🌿</span> <b><u>4 saisons</u></b> Mesclun, tomates, aubergines et poivrons rôtis, artichauts marinés, copeaux de parmesan oignons rouges, huile basilic, caramel balsamique	8.50€	15.50€
<b><u>Parma</u></b> Mesclun, jambon de parme, tomates, Mozzarella, copeaux de parmesan, olives, huile basilic, caramel balsamique	10,50€	17.50€



Servis avec un panier de notre traditionnelle Focaccia maison à l'huile d'olive et romarin  
 Panier supplémentaire : 1.00€



# **La Fabrique**

## TRATTORIA

### PASTA

-  **Alla Norma** 14.00€  
Sauce tomate basilic, aubergines rôties, copeaux de Parmesan
- Vera Carbonara** (recette traditionnelle) 15.50€  
Guanciale, sauce crémeuse à base de jaune d'œuf,  
Pecorino romano, Parmigiano Reggiano et poivre noir
-  **Gnocchi maison sauce Gorgonzola et noix torréfiées** 16.50€

### RISOTTO

-  **Courgettes et safran, saumon rôti** 19.50€

### VIANDES

- Tartiflette à l'italienne** 15.50€  
Taleggio, Guanciale, pomme de terre, fondue d'oignons
- Burger LA FABRIQUE \*** 17.50€  
Steak hache Charolais (125g), Guanciale, crème de Parmesan,  
salade, tomate, confit d'oignons
- Faux filet de bœuf sauce Gorgonzola \*** 22,00€  
(Simmental Suisse 250g)

(\* accompagnements : frites fraîches et salade)

Servis avec un panier de notre traditionnelle Focaccia maison à l'huile d'olive et romarin  
Panier supplémentaire : 1.00€








# La Fabrique

## TRATTORIA

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

### CLASSIQUES

-  **Margherita** 12.50€  
Tomate Italienne, Mozza fior di latte, parmesan, basilic frais, filet d'huile d'olive
- Diavola** (charcuterie italienne légèrement piquante) 14.50€  
Tomate Italienne, Mozza fior di latte, Spianata, tomates cerises, olives, aromates, parmesan, filet d'huile d'olive
-  **Siciliana** 15.00€  
Tomate Italienne, Mozza fior di latte, anchois marinés, capres, olives, aromates, huile basilic
- Capricciosa** 15.50€  
Tomate Italienne, Mozza fior di latte, Jambon blanc italien, Artichauts marinés, champignons, olives, aromates, filet d'huile d'olive basilic, caramel balsamique
-  **Primavera** 15.50€  
Tomate Italienne, Mozza fior di latte, aubergines, poivrons, artichaud, oignons rouges, olives, filet d'huile d'olive et caramel balsamique
- Santa Regina** 16.00€  
Tomate Italienne, Mozza fior di latte, Jambon cuit Italien aux herbes, champignons, olives, aromates, filet d'huile d'olive
-  **Chèvre-miel** 16.00€  
Crème fraiche, Mozza fior di latte, chèvre bûche, noix torréfiées, miel, olives, aromates
-  **Cinq fromages** 17.00€  
Tomate Italienne, Mozza fior di latte, Gorgonzola, chèvre bûche, Taleggio, Parmesan, olives, aromates

### GOURMETS

- Parma et Burrata** 19.50€  
Tomate Italienne, roquette, jambon de Parme, Burrata crémeuse (100g), tomate cerises, copeaux de Parmesan, huile basilic, filet de caramel balsamique
- Al Tartufo** 21,50€  
Crème de ricotta à la truffe, roquette, Jambon cuit Italien à la Truffe, tomates cerises, copeaux de Parmesan, huile d'olive truffé, filet de caramel balsamique

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



# *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 chaud	5.00€
Chocolat chantilly	5.50€
Latte Macchiato	5.50€
Latte Macchiato caramel	6.00€

### Thé et tisanes

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





# La Fabrique

## TRATTORIA

### DOLCE

<b>Panna cotta</b>	7.00€
Coulis : Fruits rouges ou caramel beurre salé	
<b>Crumble poire et Amaretti</b>	7,50€
(extra accompagné de sa boule de glace Vanille + 2€)	
<b>Moelleux chocolat cœur coulant spéculos</b>	7.50€
(extra accompagné de sa boule de glace Vanille + 2€)	
<b>Pavlova</b>	8,50€
Meringue Italienne, chantilly Mascarpone, fruits des bois frais et son coulis	
<b>Tiramisu traditionnel</b>	8.50€
<b>Affogato Amaretto</b> ( <i>liqueur à l'amande</i> )	9,00€
Boule de glace vanille noyée dans son Nespresso et couvert d'Amaretto	
<b>Café gourmand/Thé gourmand</b> (+1.00€)	10.50€
assortiment de 3 desserts du moment accompagné de son Nespresso	

### GELATO (Maitre artisan glacier)

La boule 3.00€, 2 boules 5.00€, 3 boules 7.00€  
Suppléments crème fouettée : 1.00€, sauce : 0.50€

Parfums : Vanille bourbon- Chocolat--Fraise-Citron-Caramel salé-Praliné noisette-Pistache de Sicile-Café-Stracciatella

### Coupes glacées

<b>Sorbeto Limoncello</b>	7.50€
1 boule citron, limoncello	
<b>Café Napolitano</b>	8,50€
2 boules café, 1 boule vanille, chantilly, sauce café, amandes	
<b>Dama Bianca</b>	8.50€
3 boules vanille, chantilly, sauce chocolat, amandes	
<b>Cookies tentation :</b>	9,50€
2 boules Choco, 1 boule Vanille, chantilly, cookies, coulis caramel beurre salé	
<b>Caramella spéculos</b>	9.50€
2 boules caramel, 1 boule vanille, chantilly, brisures de spéculos, coulis caramel beurre salé	



*La Fabrique*  
TRATTORIA

**Menu Midi à l'ardoise**  
(Hors week-end et jours fériés)

Entrée + plat :	18,00€
Plat + dessert :	18,00€
Entrée + plat + Dessert :	20,50€

**Bambino\* : 10,50€**

Au choix

Steak haché ou jambon cuit Italien, frites fraîches ou Linguines

Mini Pinsa jambon blanc Mozzarella

Et Glace 1 boule (vanille, chocolat, fraise)  
Ou carré fondant chocolat

*(\*Jusqu'à 10 ans)*