

POKE BOWL DE LA FABRIK

Salade de saison accompagnée de pickles du moment, de crudités de saison, de fruits frais, de lentilles-épeautre de GAEC le Regain à Massongy, de graines torrifiées et de sa vinaigrette maison.

	Entrée	Plat
- Tofu fumé poêlé 	12€	20€
- Samossa de chèvre de la ferme de Rimandon	12€	20€
- Malakoff au fromage de Saint Paul	12€	20€
- Saint-Marcellin pané et son lard frit 	12€	22€
- Emincé de poulet pané infusé massala 	12€	24€
- Gravlax d'omble chevalier, ketchup de betterave, gel Kalamansi 	-	25€

BURGERS

Veggie burger, frites maison

Pain brioché de Benoit Reibel, steak de lentilles pois-chiches, raclette fumée, coleslaw, salade et sa sauce salsa maison


18€

Original burger, frites maison

Pain brioché de Benoit Reibel, steak burger maison, raclette fumée, Coppa, pickles, salade et sauce barbecue maison

20€

Crispy chicken burger, frites maison

Pain brioché de Benoit Reibel, filet de poulet pané infusé massala, salade, guacamole et sa sauce salsa maison 

22€

Ma nourriture, ma planète et moi !

La Fabrik revendique son identité régionale.

Une démarche qui passe notamment par l'utilisation des produits de notre terroir et qui se traduit par l'augmentation constante des achats de proximité et des circuits courts.

Notre souhait est clair : une alimentation plus sûre et plus durable, intégrant la qualité des aliments et le respect de l'environnement.

MENU ENFANTS MOINS DE 10 ANS

Crispy de poulet fermier

Steak haché de boeuf charolais

Filet de truite cuit à l'unilatérale (selon arrivage)

Kids burger

Pain boulanger, steak haché charolais, salade, Ketchup




12€

12€

12€

14€

 Menu accompagné de frites maison ou de légumes de saison, d'un sirop et d'une boule de glace au choix.