

la

Fabrik

cantine new-yorkaise



Ouverture en continu

Lundi au dimanche 12h 23h

HAPPY HOUR

Tous les jours de 16h à 19h

*la cantine
new-yorkaise*



ENTRÉES

ASSIETTE DE GORGONZOLA À LA CUILLÈRE : 6.50

Gorgonzola crémeux, parfait pour tartiner

TENDERS CROUSTILLANTS : 7.50

Poulets panés, sauce au choix

BURRATA : 9.00

Fromage frais italien 100g, au cœur crémeux

JAMBON DE PARME : 9.50

Affinage : 12 mois, chiffonnade

PLANCHE DE CHARCUTERIE & FROMAGES

TAILLE S 10.00

TAILLE L 20.00

MENU DU JOUR

UNIQUEMENT LE MIDI
DU LUNDI AU VENDREDI (HORS JOURS FÉRIÉS)

PLAT DU JOUR

13.00

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

16.90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

19.90

<10 ANS 1 SIROP À L'EAU + 1 PLAT + 1 DESSERT

10.00

STEAK HACHÉ FRITES OU TENDERS X2 AVEC FRITES FRAÎCHES
BROOKIE OU GLACE (1 BOULE)

MENU
ENFANT

eau aquachiara

Plate ou gazeuse 50 cl / 3.00 75 cl / 4.00

Pour le respect de notre environnement, nous avons choisi de vous servir une eau de qualité, micro filtrée et affinée grâce aux procédés et services AQUACHIARA installé au sein de notre établissement. Ce dispositif optimise l'eau du réseau tout en limitant la consommation d'hydrocarbures pour les transports et les emballages, ainsi que les déchets.

PLATS

BURGERS : Pain boulanger, Servi avec des frites fraîches

SMASH BURGER	16.00
Steak de bœuf 65g x2, sauce burger, cheddar vieilli, pickles	
VEGGIE BURGER	17.00
Galette de pommes de terre, laitue, tomate, oeuf au plat, sauce avocat	
CHICKEN BURGER	17.50
Poulet frit croustillant, laitue, tomate, sauce avocat	
BACON BURGER	18.00
Steak de bœuf 65g x2, bacon croustillant, sauce BBQ maison, cheddar vieill	
GORGONZOLA BURGER	19.00
Steak de bœuf 65g x2, champignons sautés, gorgonzola, oignons caramélisés	

STEAKHOUSE :

FISH AND CHIPS	17.50
Pêche du moment dans sa panure Panko, sauce tartare et citron. Servi avec frites fraîches	
POULET TANDOORI	18.00
Poulet Grillé, sauce yaourt tandoori, salade de roquette, tomates confites et parmesan	
TARTARE DE BOEUF	18.00
Tartare de bœuf Charolais au couteau préparé, frites fraîches et salade	
BAVETTE	22.00
Bavette grillée 200g, sauce chimichurri, frites fraîches	
ENTRECOTE	25.00
Entrecôte Grillée 280g, sauce béarnaise, échalotes caramélisées, frites fraîches	

SALADE

SALADE CAESAR	14.00
Poulets croustillants, romaine, croûtons, œufs durs, sauce caesar maison	
SALADE ITALIENNE	14.00
Penne, tomates confites, billes de mozzarella, jambon de parme, sauce pesto maison	
TOMATE BURRATA	14.00
Tomates d'antan, burrata, vinaigrette, crème balsamique	



EN +

- Garniture:**
- Frites Fraîches
 - Légumes sautés
 - Salade de roquette, tomates confites, parmesan
- Sauce Maison:**
- Sauce Béarnaise
 - Sauce Chimichurri
 - Sauce BBQ
 - Sauce au Gorgonzola
 - Sauce Tartare
 - Sauce Burger

PIZZAS

CLASSIC MARGHERITA	11.00
Sauce tomate, mozzarella, basilic	
REGINA	13.00
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons	
CALZONE	14.00
Sauce tomate, mozzarella , jambon, champignons, œuf	
PEPPERONI	14.00
Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, origan	
QUATRE FROMAGES	16.00
Mozzarella , gorgonzola, grana padano, scamorza (mozzarella fumée)	
CAPRINO	16.50
Crème fraîche, mozzarella, chèvre, jambon de Parme, miel de fleur	
SCANDINAVE	17.00
Pesto Agrumes, truite fumée, aneth, copeaux de parmesan, citron confit	
PROSCIUTTO	18.00
Crème fraîche, mozzarella, jambon de Parme, roquette, burrata	

Supp : Oeuf ou jambon de parme 2€

Supp : Burrata 6€



DESSERTS

SALADE DE FRUITS FRAIS	6.50
Sirop vanillé & fève Tonka	
CHEESECAKE DE NEW YORK	8.00
Cheesecake classique new-yorkais, crémeux, biscuits Graham	
PIZZA NUTELLA	9.00
TIRAMISU CAFÉ	8.00
Biscuits imbibés d'un café expresso, crème légère au mascarpone	
BROOKIE FUDGE SUNDAE	8.50
Mélange de brownie et cookie, servi tiède, glace vanille, sauce chocolat, noix de pécan caramélisées	
CAFÉ GOURMAND	9.00
Le mix parfait de 4 de nos desserts	

CAFÉS



CAFÉ	2.00
DÉCAFEINÉ	2.10
ALLONGÉ	2.20
NOISETTE	2.20
GRAND CAFÉ	2.80
THÉ, INFUSION	3.00
CHOCOLAT CHAUD, GR CRÈME	3.00
VIENNOIS CAFÉ OU CHOCOLAT	3.80
CAPPUCCINO	4.00
CAFFÉ FRAPPÉ	5.00

GLACES

VANILLE, CAFÉ, CARAMEL, CHOCOLAT,
MENTHE, CITRON, FRAISE, FRAMBOISE,

1, 2, 3 BOULE(S) 3.00 / 5.00 / 7.00

CHOCOLATE BROWNIE	8.50
2 boules de glace chocolat et généreux morceaux de brownie fondant, sauce chocolat	
COOKIE DOUGH	
2 boules de glace vanille, pâte à cookie crue	8.50



BRUNCH

Tous les dimanches
de 11h30 à 15h00

ADULTE	32.00
ENFANT DE 10 ANS ET MOINS	12.00

Vins, boissons chaudes, jus et softs servis à volonté tout au long du brunch !



BIÈRES PRESSIONS

	25 CL	50 CL
PAULANER 4.9°	4.00	7.00
ST THOMAS 6.8° ABBAYE	4.50	8.00
KWAK ROUGE 8°	6.00	9.50

Brasserie de Sutter à Gisors - Normandie

DÉMEMT'BRÉE 7° AMBRÉE	5.50	9.00
GIVRÉE 5.5° BLANCHE	5.50	9.00
DÉESSE IPA 5.5° BLONDE	6.00	9.50

CORONA AVEC ALCOOL BOUTEILLE 33CL	5.00
CORONA SANS ALCOOL BOUTEILLE 33CL	5.00

COCKTAILS

SPRITZ APEROL	9.00
Apérol, prosecco, eau gazeuse, rondelle de citrons	
HUGO SPRITZ	9.00
Liqueur de Sureau, prosecco, eau gazeuse	
VIOLETTE SPRITZ	9.00
Liqueur de violette, prosecco, eau gazeuse	
VANILLA BREEZE	9.00
Rhum, sirop maison de miel & vanille, jus de citron vert	
COSMOPOLITAN	9.00
Vodka, triple sec, jus de cranberry	
MOJITO	9.00
Rhum, sucre de canne, citron vert, feuilles de menthes	
PIÑA COLADA	9.00
Rhum, ananas, Caraïbos pina colada	
MARGARITA	9.00
Tequila, triple sec, jus de citron	
LUSH PASSION	9.00
Vodka, purée de passion, sirop maison miel & vanille, jus de citron vert	
BASILIC SMASH	9.50
Gin, feuilles de Basilic, sirop maison miel & vanille, jus de citron vert	
PURPLE SWEETNESS	9.50
Gin, framboise fraîche, sirop maison miel & vanille, jus de citron vert	

APÉRITIFS

VIN BLANC	4.00
Cassis, mûre, pêche, framboise, violette	
RICARD 2CL	4.00
MARTINI / PORTO	5.00
blanc, rouge	
AMERICANO MAISON	8.50
Vermouth rouge, blanc, Noilly Prat	

EAU DE VIE & DIGESTIFS

JAMESON	7.00	GET 27, GET 31	6.00
HAVANA ESPECIAL	8.00	BÉNÉDICTINE	7.00
BLACK BOTTLE TOURBÉ	8.00	ARMAGNAC	7.00
JACK DANIEL'S	8.00	EAU DE VIE DE POIRE	7.00
(apple, rye, fire, honey)	9.00	CALVADOS PAYS D'AUGE	7.00
PLANTATION PINEAPPLE	12.00	DOUBLE JUS CALVADOS POMMEAU	7.00
DON PAPA	12.00	FOUR ROSES BOURBON	10.00
DIPLOMATICO	12.00	COGNAC HENNESSY VSOP	12.00
LE KRAKEN	10.00		

SOFTS

SIROPS :

Kiwi, fraise, citron, grenade, menthe, pêche, cassis, cerise, menthe glaciale, violette, orgeat
Supp : 0.25

	25CL	50CL
SIROP À L'EAU	2.00	3.50
JUS DE FRUITS Orange, pamplemousse, ananas, pomme, tomate	3.00	5.00
DIABOLO	3.50	6.00
SODAS	3.50	6.00
     		
REDBULL	5.00	
BADOIT ROUGE		4.50

MOCKTAILS

THÉ GLACÉ MAISON	6.00
CITRONNADE MAISON	6.00
VIRGIN COLADA	7.00
VIRGIN MOJITO	7.00
RIVER LIMONADE	6.00
Citron vert, menthe, limonade	

VIN ROUGE

12 cl / 75 cl

PETITE ENVIE Languedoc	4.50 / 20.00
BORDEAUX Château Le Tertre	5.00 / 25.00
PINOT NOIR, Pays d'Oc	5.50 / 27.00
COTES DU RHONE Domaine de la Bastide	6.00 / 29.00
BOURGOGNE PINOT NOIR Domaine Guegnon Remond	39.00

VIN BLANC

PETITE ENVIE Languedoc	4.50 / 20.00
CHARDONNAY, Saint Guilhem le désert	5.00 / 25.00
VIODNER, Pays d'Oc	5.50 / 27.00
GASCOGNE, demi-sec, domaine Laffitte	6.00 / 29.00
GASCOGNE, moelleux, domaine Laffitte	6.00 / 29.00
PETIT CHABLIS Dom. Chevallier	39.00

VIN ROSÉ

PETITE ENVIE Languedoc	4.50 / 20.00
PROVENCE, OH! By Aumérade	6.00 / 29.00

CHAMPAGNE

Dom. Bruno Roulot	65.00
-------------------	-------



Pour toute demande de privatisation : commercial@gueret1880.fr

Les prix sont indiqués en euros, toutes taxes comprises (TTC), service compris.

