

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

Poulet pané Kellog's, sauce au choix

BURRATA : 9.00

Fromage frais italien 100g, au cœur crémeux

JAMBON DE PARME : 9.50

Affinage : 12 mois, chiffonnade

Un jambon sec, savoureux et délicat

PLANCHE DE CHARCUTERIE & FROMAGES : 19€

Un assortiment généreux tranché sur place de : Bresaola, Jambon de Parme, Mortadelle, Scamorza, Burrata, Gorgonzola

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

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

10.00

**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 vieilli	
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:	4.00
• Frites Maison • Légumes sautés • Salade de roquette, tomates confites, parmesan	

Sauce Maison:	2.00
• Sauce Béarnaise • Sauce Chimichurri • Sauce BBQ • Sauce au Gorgonzola • Sauce Tartare • Sauce Burger	

PIZZAS

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

Supp : Oeuf ou jambon de parme 2€

Supp : Burrata 6€



DESSERTS

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

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, CAMEL, 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

8.50

2 boules de glace vanille, ponctuée de pâte à cookie crue

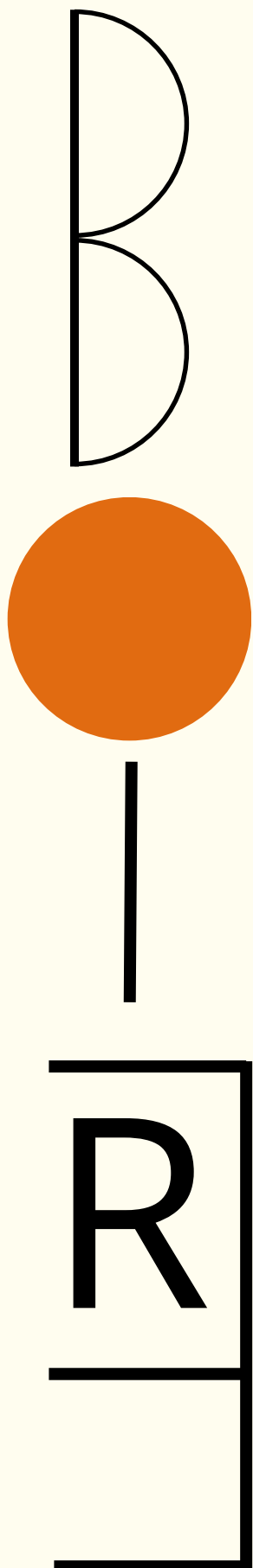


BRUNCH

**Tous les dimanches
de 11h30 à 15h00**

ADULTE	32.00
ENFANT DE 10 ANS ET MOINS	12.00

**A volonté
Boisson sur demande**



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

DÉMENT'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	

Rapprochez vous de notre barman pour vos cocktails préférés

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	
APÉROL SPRITZ	8.50
Apérol, prosecco, eau gazeuse, orange	

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, grenadine, menthe, pêche, cassis, cerise, menthe glaciale, violette, orgeat
 Supp : 0.25

	25CL	50CL
SIROP À L'EAU	2.00	3.50
JUS DE FRUITS	3.00	5.00
Orange, pamplemousse, ananas, pomme, tomate		
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 Langedoc	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 Langedoc	4.50 / 20.00
CHARDONNAY, Saint Guilhem le désert	5.00 / 25.00
VIOGNER, 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 Langedoc	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.

