

MENU

ENTRÉES

Salade maraichère	13.00
<i>Légumes de saison, vinaigrette acidulée et herbes fraîches</i>	
Salade de légumes et chèvre chaud	15.00
<i>Herbes fraîches, toasts de chèvre chaud, sirop d'érable</i>	
Oeuf parfait et son velouté de panais topinambour	16.00
<i>Espuma de lard</i>	
Gravelax de saumon et betterave	21.00
<i>Crème de raifort, salade de choux et agrumes</i>	
Foie gras de mon sud-ouest	23.00
<i>Au torchon, confiture d'oignon gelée au coing, pain aux fruits secs toasté</i>	

PLATS

Steak de chou-fleur rôti	24.00
<i>Sauce tahina, écrasé de pommes de terre et ail noir, pickles</i>	
Tataki de thon au sésame	28.00
<i>Mayonnaise au wasabi, guacamole, soja et pois gourmand</i>	
Joue de boeuf braisé	30.00
<i>Gratin vaudois, légumes poêlés</i>	
Tartare du moment	32.00
<i>Beurre aux fleurs de poivron</i>	
Souris d'agneau confit 7 heures	34.00
<i>Semoule raisin saveur d'orient, légumes glacés</i>	
Risotto aux gambas & Saint-Jacques	36.00
<i>Sauce armoricaine</i>	
Pièce du boucher, sauce morilles	42.00
<i>Ecrasé de pomme de terre, légumes fondants</i>	

POUR LES ENFANTS

(Jusqu'à 10 ans)

Nuggets de poulet (4 pces)	12.00
<i>Légumes sautés et riz ou frites</i>	
Farfalle à la tomate	10.00

DESSERTS

Crumble de prunes déstructuré	12.00
<i>Double crème</i>	
Brownies au chocolat	12.00
<i>Chantilly mascarpone, glace noix de pécan</i>	
Comme une tarte au citron	12.00
<i>Glace bergamote</i>	
Café gourmand	14.00
Le Mont-Blanc de La Fabrica	14.00
<i>Meringues, crème de marron glacé, glace aux marrons</i>	
Glaces artisanales	4.50
<i>Vanille, chocolat, café, caramel, noix de pécan, marrons, barbe à papa, pistache</i>	
Sorbets	4.50
<i>Poire, Fraise, citron, abricot, bergamote</i>	
Coupes	13.50
<i>Colonel (glace au citron et vodka)</i>	
<i>Williamine (glace à la poire et alcool de poire)</i>	
<i>Abricotine (glace abricot et alcool à l'abricot)</i>	