

**POUR L'APERITIF... OU PAS !**

Planche de jambon « Noir de Bigorre » et de son pan con tomate	22 €
Gambas croustillantes sauce condiment aigre-doux	9 €
Légumes croquants sauce au fromage blanc du limousin.	9 €
Croquetas de saumon, mayonnaise épicée	10 €

**LES ENTREES**

Gaspacho de melon , chèvre frais, concombre et olives taggiasches	12 €
Couteaux en persillade juste à déguster avec les doigts	12 €
Tartare de daurade royale, mangue, avocat, et pommes granny marinées à l'huile d'olive citronnée	16 €
Crème de mozzarella di buffala, jambon « Noir de Bigorre », tomates cerises, pesto de basilic	15 €

**LES PLATS**

Le plat du jour « retour de marché » à <u>midi sauf samedi et jours fériés.</u>	17 €
Les petits encornets grillés au piment d'Espelette et chorizo, riz vénéré, bisque de crustacés	24 €
La salade césar de la Factory, câpres fleur, parmesan anchois marinée blancs de volaille, guanciale croustillant	20 €
Le tartare de boeuf charolais coupé au couteau façon thaï, julienne de légumes à l'huile de sésame, frites de pomme de terre	22 €
Entrecôte Angus 300g, roulé de pomme de terre au comté, jus de viande	28 €
Parillada de poissons frais grillés à la plancha, carpaccio de courgette, caviar d'aubergine et sauce vierge aux légumes du soleil, huile d'olive citronnée et zeste de combawa	25 €
Steack de thon mi-cuit 100% naturel, pêché à la ligne caponata. italienne, pesto de basilic	29 €
L'assiette végétarienne du chef	20 €

• **MENU POUR LES PITCHOUNS (moins de 12 ans)**

Viande de boeuf ou poisson du jour, pommes de terre ou légumes coupe de glaces et sirop à l'eau	14€
--	-----

## • LES DESSERTS

Le café (Illy) gourmand ou thé gourmand	10,50 €
La fameuse île flottante XXL et son pot de crème anglaise à la vanille	11 €
Nage de pêche infusée à la verveine, sorbet fromage blanc	11 €
La brioche façon pain perdu à l'ancienne aux fruits rôtis et caramel	11 €
Finger chocolat Dulce de Leche de Valrhona, chantilly vanille, cacahuètes torréfiées, glace caramel	11 €
La framboise sur son sablé breton et crème pistache	11 €
La coupe Factory sorbet mandarine, liqueur de mandarine impériale	11 €
La coupe Colonel sorbet citron et vodka.	11 €
La coupe italienne sorbet citron et limoncello	11 €

<b>APERITIFS</b>		<b>COCKTAILS SANS ALCOOL</b>	
Coupe vin effervescent		Gin tonic sans alcool	8,50 €
Domaine J.L Denois	9,00 €	Lemon twist (ginger beer)	8,50 €
Pastis / Ricard	4,50 €	Virgin Mojito	8,50 €
Martini Rouge / Blanc	5,00 €	Fresh Factory (tropical)	8,50 €
Muscat	6,00 €	Red Factory (fruits rouges)	8,50 €
Suze	5,00 €		
Campari	5,00 €	<b>EAUX MINERALES</b>	
Kir	6,00 €	Evian 1L / Badoit 1L	4,80 €
		Evian 50 cl/ Badoit 50cl	3,00 €
		Chateldon	6,40 €
<b>COCKTAILS</b>		<b>CAFE</b>	
Spritz	10,50 €	Café illy	2,40 €
Spritz Saint-Germain	10,50 €	Café illy bar	1,80 €
Dry Martini	10,50 €	Double espresso	3,20 €
Caïpirihina	10,50 €	Capuccino	3,50 €
Piña colada	10,50 €	Café noisette	2,70€
Kir Royal	10,50 €	Café frappé	3,00 €
Coupe Factory (vin effervescent, mandarine Impériale)	10,50 €	Thé/Infusion	3,50 €
Mojito	10,50 €	<b>SOFTS</b>	
Mojito Royal	11,00 €	Coca cola / Coca cola zéro	3,80 €
Américano Maison	10,50 €	Thé glacé	3,50 €
Gin Tonic	10,50 €	Tonic	3,50 €
Moscow Mule	10,50 €	Limonade	3,50 €
<b>BIERES</b>		<b>SIROPS</b>	
Lefe pression 25 cl	3,80 €	Pêche, Menthe, Grenadine,	
Lefe pinte 50 cl	7,50 €	Orgeat, Mûre, Myrtille	2,00 €
Bière blanche	3,50 €		
Bière sans alcool	3,50 €	<b>JUS ET NECTARS DE FRUITS</b>	
		Orange, Pomme, Ananas, Tomates,	
<b>WHISKIES - RHUMS</b>		Abricot, Fraise framboise	3,80 €
Ballantines	8,00 €		
Aberlour	12,00 €	<b>DIGESTIFS</b>	
Cardu (15 ans)	12,00 €	Vodka/Gin	10,00 €
Glenfiddich (12 ans)		Limoncello / Get 27	8,00 €
Macallan (12 ans)		Armagnac Aubade / Cognac	12,00 €
Rhum Diplomatico	12,00 €	Poire William, Mirabelle	12,00 €
Rhum Zacapa	14,00 €	Chartreuse Verte, Jaune 2cl	4,00 €
Rhum Pacto Navio	12,00 €	Calvados	12,00 €

Notre Boulanger : Pierre CLAPAREDE qui est Compagnon, Boulangerie 1860 à Jacou.  
Élue meilleure boulangerie du Languedoc 2024.