

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

Planche de jambon « Noir de Bigorre » et son pan con tomate	22€
Gambas croustillantes sauce condiment aigre-doux	9€
Saint Marcellin crousti-fondant à la chapelure japonaise	8€
Couteaux en persillade juste à déguster avec les doigts	15€

### LES ENTREES

Le champignon de Paris farci de sa duxelle au chorizo, émulsion et crumble parmesan	14€
Velouté de maïs à la truffe, popcorn et mini maïs grillés	15€
Oeuf parfait façon Florentine, épinards juste tombés, sauce Mornay	12€
Poireaux vinaigrette, oeufs en mimosa, caviar de saumon	12€

### LES PLATS

La salade César de la Factory, câpres fleur, parmesan, anchois marinés, blanc de volaille, guanciale croustillant	20€
Bavette Angus, roulé de pomme de terre au comté 24 mois, échalotes confites au vinaigre	26€
Daurade croustillante façon grenobloise, salade de jeunes pousses d'épinards	25€
Magret de canard, purée de carottes fumées, raisins confits au miel et vinaigre, chips de pommes de terre	25€
Tartare de boeuf charolais coupé au couteau, pommes paille	22€
Saint Jacques juste snackées, risotto de petit épeautre, émulsion de cèpes	30€
Assiette végétarienne du chef	24€

### MENU POUR LES PITCHOUNS (moins de 12 ans)

Viande de boeuf ou poisson du jour, pommes de terre ou légumes, coupe de glace et sirop à l'eau	22€
---	-----

## LES DESSERTS

Le café (illy) gourmand ou thé gourmand	10,5€
La fameuse île flottante XXL et son pot de crème anglaise à la vanille	11€
Brioche façon pain perdu à l'ancienne aux fruits rôtis et caramel	11€
Crème brûlée infusée au thé jasmin bio	11€
Le chou façon Paris-Brest, noisettes et amandes caramélisées	11€
Ravioles d'ananas aux fruits exotiques, sorbet fromage blanc	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	12,00 €	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 Monkey	12,00 €	Tonic	3,50 €
Moscow Mule	10,50 €	Limonade	3,50 €
<b>BIERES</b>		<b>SIROPS</b>	
Leffe pression 25 cl	3,80 €	Pêche, Menthe, Grenadine,	
Leffe 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>	
<b>WHISKIES - RHUMS</b>		Orange, Pomme, Ananas, Tomates,	
Ballantines	8,00 €	Abricot, Fraise framboise	3,80 €
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 Facto Navio	12,00 €	Calvados	12,00 €

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