

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

Le « Noir de Bigorre » dans tout ses états : Planche de 3 charcuteries exceptionnelles « Noir de Bigorre »	22€
Croustillants de pieds de cochon : Pieds de porc, désossés accompagnés de moutarde violette de Brive au moût de raisins, sur son lit de salade d'herbes	3€/unités
Saint Marcellin croquant : Crousti-fondant à la chapelure japonaise	8€
Couteaux gratinés : Couteaux en persillade juste à déguster avec les doigts	15€

### LES ENTREES

La terrine du chef (Recette de ma grand-mère): Poitrine de Bigorre, foie gras coupé au couteaux, farce à l'ancienne et mie de pain	14€
Le tartare : Tartare de bar, mangue, pommes granny smith, vinaigrette d'agrumes et zeste de combawa	16€
L'oeuf parfait : Velouté de brocolis, huile de noisettes, noisettes torréfiées, pickles et jeunes pousses de moutarde frisées violettes	12€
La tête de veau : Carpaccio de tête de veau, sauce gribiche, moutarde violette de Brive	12€

### LES PLATS

POISSONS :	
Retour de pêche : Dos de cabillaud légèrement pané au curry sur une purée de carottes/gingembre, émulsion thaï	26€
Les encornets / chorizo : Encornets grillés, chorizo, riz vénéré, bisque de homard	26€
La Quenelle de brochet de chez Bobosse : Riz vénéré et jeunes pousses d'épinards, bisque de homard	23€

## VIANDES :

Crousti-fondant de « Noir de Bigorre » :	25€
Poitrine roulée puis confite pendant 12 heures, purée de pommes de terre, pickles de graine de moutarde, jus de viande	
Pièce du boucher :	27€
Race charolaise, accompagnée de frites maison, mesclun de salade et sauce béarnaise	
Le vol au vent du chef :	32€
Ris de veau, volaille, rognons, boudin blanc, sur une bisque de homard au jus de viande	
Terre / mer :	24€
Encornets snackés sur son lit de terrine de boudin, coulis de piquillos et salade mesclun	
La salade César de la Factory :	20 €
Câpres fleur, parmesan, anchois marinés, blanc de volaille, guanciaie croustillant	
Assiette végétarienne du chef	23€

## 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	14€
---	-----

## LES DESSERTS

Le café (Illy) gourmand ou thé gourmand	10,50€
La fabuleuse île flottante XXL :	11€
Et son pot de crème anglaise à la vanille	
Brioche artisanale de notre boulanger, façon pain perdu à l'ancienne, fruits rôtis et caramel	11€
Profiterole, petits choux, glace vanille, et sa sauce chocolat chaude	11€
Sabayon aux fruits de saison doré au chalumeau, glace ou sorbet du moment	11€
La tarte aux chocolats, praliné croustillant, chantilly, caramel	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€

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