



Fabbrica

Bello. & Buono.



La Fabbrica Saint-Georges
40 rue Notre Dame de Lorette
Paris IXème

English
Menu



Mangiare

FORMULE DÉJEUNER (DU LUNDI AU VENDREDI)

22,5€

Boisson au choix

Coca 33cl / Coca 0 33cl

San Pellegrino 50cl / Vittel 50cl

Verre de vin maison 12 cl

Dessert au choix

Tiramisù

Mousse au chocolat/noisettes du Piémont

Plat au choix

Plat du jour

Fusilli Mamma Lisa

Penne Arrabbiata

Orechiette Ortolana

Café offert

ANTIPASTI

Caponata della nonna

9,5€

Recette sicilienne à base
d'aubergines & sauce tomate

Coeur de burrata

11,5€

Tomates confites / pesto
basilic maison

Artichauts à la romaine

11,5€

Pecorino Romano & zestes de
citron

Suppli

10,5€

Boulettes de riz panées
tomates & mozzarella

Jambon de Parme

12,5€

24 mois

Pinsa alla romana

10,5€

Pinsa mortadella,
straciatella & pistache

NON SOLO PASTA

Insalatona

16,5€

Burratina, roquette, trévis,
tomates datterino, olives leccino,
artichauts & pignons toastés

Scaloppina

22€

Escalope dans la noix de veau
panée / légumes ou penne
sauce tomate

Tagliata de boeuf

23€

Pièce de bœuf 300grs dans le
faux filet émincée / légumes
ou penne sauce tomate

Garniture supplémentaire

6,5€

Penne sauce tomate ou huile d'olive /
Assiette de légumes / Salade mixte

**origine viandes : Union Européenne
(France / Italie / Pays-Bas...)*

**Le registre des allergènes à
déclaration obligatoire contenus
dans nos plats est disponible à
votre demande**



Mangiare

PASTA

Mamma Lisa 16€

Fusilli petits pois, pancetta, champignons & crème

Arrabbiata 14,5€

Penne sauce tomate, ail & piment

Norma 16€

Paccheri aubergines fondantes, sauce tomate, ricotta salée & basilic

Ortolana 16€

Orechiette courgettes, aubergines, sauce tomate, Grana Padano

Lasagne 17€

Lasagne traditionnelle au boeuf
Supplément salade roquette & tomates cerises 6,5€

Bottarga 18€

Linguine ail, huile d'olive & la fameuse boutargue de chez «Memmi»

Amatriciana 17€

Paccheri guanciale (joue du cochon) croquant, sauce tomate & Pecorino Romano

Rocco 17€

Penne sauce tomate, coeur de burrata & tomates cerises confites

Parma 17€

Penne jambon de Parme 24 mois déglacé au vin blanc, crème & roquette

Tonno 18€

Penne thon rouge de Sicile, olives leccino, tomates cerises & câpres

DOLCI

Tiramisù 8€

Brioche pain perdu 8€

Caramel beurre salé

Supplément glace fior di latte +2€

Pinsa nocciolata BIO 8,5€

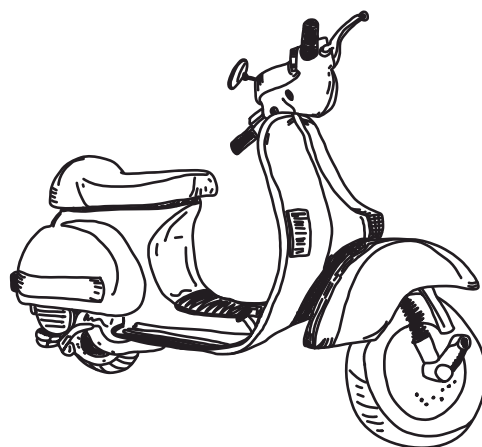
Pinsa alla romana avec la nocciolata "Rigoni di Asiago"

Mousse au chocolat noir 7,5€

Avec des noisettes du Piémont torréfiées

Affogato al caffè 8,5€

Glace artisanale "Pozzetto" fior di latte noyée dans un expresso



La Fabbrica Ternes
19 rue de l'Etoile
Paris XVIIème



La Fabbrica Montmartre
46 rue Caulaincourt
Paris XVIIIème

Bere

APERITIVO

Spritz	8,5€
Martini Royale	8,5€
Ginger beer BIO	7€
Bière Moretti 33 cl	6,5€
Prosecco	6,5€
Champagne Mumm	12,5€
Gino	10,5€
gin Marconi / chinotto BIO	
Fabbrica	12,5€
champagne Mumm / fruits rouges	

ALCOLICI 4CL

Limoncello IGP Amalfi	5,5€
Grappa «Poli» blanche ou barrique	7,5€
Amaretto di Saronno	7€
Whisky J.Walker Black Label	9€
Vodka Zubrowka	9€
Rhum Zacapa 23	18€

BOISSONS

San Pellegrino / Vittel 50cl	4,5€
San Pellegrino / Vittel 100cl	6,5€
Coca / Coca Zéro 33cl	5€
Chinotto BIO 27,5 cl	5,5€
Jus de fruits Meneau BIO 25 cl	5,5€
Pomme trouble - Tomate - Fraise Framboise	
Citronnade Bella Lula BIO 25 cl	6€
Thé froid Citron Thym Meneau BIO 25cl	5,5€
Café / Décaféiné	3€
Double / Cappuccino	5€
Thé Earl Grey / Vert Menthe BIO	4,5€
Infusion Detox / Calme	4,5€
Café napolitain Kimbo	
Thé & Infusions « L'Infuseur »	

VERRE 12CL / PICHET 46CL

Rouge	
Pinot Nero 2021	8,5€ / 26€
Spezieri BIO 2021	7€ / 24€
Nero d'Avola BIO 2021	6,5€ / 23€
Blanc	
Vermentino BIO 2022	7,5€ / 25€
Catarrato 2022	6€ / 21€
Rosé	
Tenuta Fertuna BIO 2022	6€ / 21€

BOUTEILLE 75CL

Rouge	
Barbera Asti 2018 (Piémont)	37€
Nero d'Avola BIO 2021 (Sicile)	33€
Valpolicella Classico 2021 (Vénétie)	35€
Pinot Nero 2021 (Vénétie)	39€
Primitivo 2021 (Pouilles)	30€
Amarone della Valpolicella 2018 (Vénétie)	55€
Rosso di Montalcino BIO 2020 (Toscane)	46€
Canonnau La Rocciosa BIO 2020 (Sardaigne)	38€
Spezieri BIO 2021 (Toscane)	33€
Costiera Nature BIO 2021 (Vénétie)	33€
Etna Rosso Alta Mora 2019 (Sicile)	51€
Brunello di Montalcino 2018 BIO (Toscane)	86€
Blanc	
Pinot Grigio 2022 (Frioul)	33€
Catarrato 2022 (Sicile)	31€
Vermentino BIO 2022 (Sardaigne)	36€
Costiera Nature BIO 2021 (Vénétie)	33€
Rosé & Bulles	
Tenuta Fertuna 2022 (Toscane)	31€
Prosecco Deseo	33€
Mumm Brut Cordon Rouge	80€

Les millésimes sont susceptibles de changer