



# 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€

Grana Padano & 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

### Cotoletta 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 sur notre site  
internet [fabbricagroup.fr](http://fabbricagroup.fr)*



# Mangiare

## PASTA

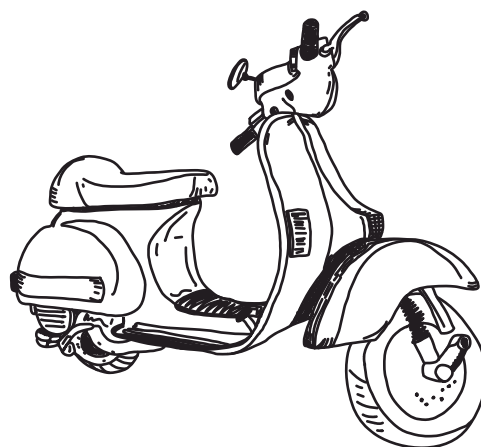
---

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Mamma Lisa</b>   | <b>16€</b>   |
| Fusilli petits pois, pancetta, champignons & crème  |              |
| <b>Arrabbiata</b>   | <b>14,5€</b> |
| Penne sauce tomate, ail & piment  |              |
| <b>Norma</b>  | <b>16€</b>   |
| Paccheri aubergines fondantes, sauce tomate, ricotta salée & basilic                        |              |
| <b>Ortolana</b>   | <b>16€</b>   |
| Orechiette courgettes, aubergines, sauce tomate, Grana Padano                               |              |
| <b>Lasagne</b>  | <b>17€</b>   |
| Lasagne traditionnelle au boeuf<br>Supplément salade roquette & tomates cerises <b>6,5€</b> |              |
| <b>Bottarga</b>   | <b>18€</b>   |
| Linguine ail, huile d'olive & la fameuse boutargue de chez «Memmi»                          |              |
| <b>Amatriciana</b>  | <b>17€</b>   |
| Paccheri guanciale (joue du cochon) croquant, sauce tomate & Pecorino Romano                |              |
| <b>Tartufo</b>  | <b>17,5€</b> |
| Ravioli (farcis truffe d'été & ricotta) crème de truffe, champignons & Grana Padano         |              |
| <b>Rocco</b>  | <b>17€</b>   |
| Penne sauce tomate, coeur de burrata & tomates cerises confites                             |              |
| <b>Parma</b>  | <b>17€</b>   |
| Penne jambon de Parme 24 mois déglacé au vin blanc, crème & roquette                        |              |
| <b>Tonno</b>  | <b>18€</b>   |
| Penne thon rouge de Sicile, olives leccino, tomates cerises & câpres                        |              |

## DOLCI

---

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Tiramisù</b>  | <b>8€</b>   |
| <b>Brioche pain perdu</b>  | <b>8€</b>   |
| Caramel beurre salé  |             |
| Supplément glace fior di latte                                   | <b>+2€</b>  |
| <b>Pinsa nocciolata BIO</b>                                      | <b>8,5€</b> |
| Pinsa alla romana avec la nocciolata "Rigoni di Asiago"          |             |
| <b>Mousse au chocolat noir</b>                                   | <b>7,5€</b> |
| Avec des noisettes du Piémont torréfiées                         |             |
| <b>Affogato al caffè</b>   | <b>8,5€</b> |
| 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

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

## ALCOLICI 4CL

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

## BOISSONS

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

## VERRE 12CL / PICHET 46CL

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

## BOUTEILLE 75CL

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

Les millésimes sont susceptibles de changer