



# 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

Fusilli Pesto

Carpaccio de boeuf

### 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 Parma 11€

Jambon Parme / straciatella / artichauts

### Bresaola punta d'anca 12,5€

## NON SOLO PASTA

### Insalatona 16,5€

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

### Branzino 23€

Filet de bar grillé / légumes ou salade mixte

### 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

### Carpaccio de boeuf 16€

Roquette, champignons, olives leccino, pesto & grana padano

### Garniture supplémentaire 6,5€

Penne sauce tomate ou huile d'olive /

Assiette de légumes / Salade mixte



Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible sur notre site internet [fabbricagroup.fr](http://fabbricagroup.fr)

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

# Mangiare

## PASTA

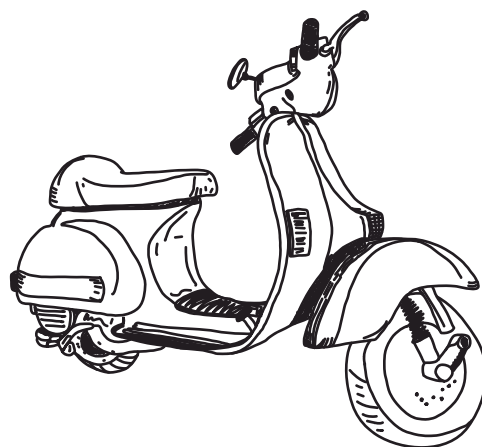
---

<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>Pesto</b>	<b>16€</b>
Fusilli pesto, stracciatella & pignons	
<b>Lasagne</b>	<b>17€</b>
Lasagne traditionnelle au boeuf Supplément salade mixte <b>6,5€</b>	
<b>Vongole</b>	<b>21€</b>
Linguine palourdes, ail, huile d'olive & vin blanc Supplément boutargue <b>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	
<b>"Sundae"</b>	<b>9,5€</b>
Fior di latte / caramel beurre salé / noisettes	



**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 2022	<b>8,5€ / 26€</b>
Spezieri BIO 2021	<b>7€ / 24€</b>
Nero d'Avola BIO 2022	<b>6,5€ / 23€</b>
<b>Blanc</b>	
Vermentino BIO 2022	<b>7,5€ / 25€</b>
Catarrato 2023	<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 2022 (Sicile)	<b>33€</b>
Valpolicella Classico 2022 (Vénétie)	<b>35€</b>
Pinot Nero 2022 (Vénétie)	<b>39€</b>
Primitivo 2022 (Pouilles)	<b>30€</b>
Amarone della Valpolicella 2020 (Vénétie)	<b>55€</b>
Rosso di Montalcino BIO 2021 (Toscane)	<b>46€</b>
Canonnau La Rocciosa BIO 2022 (Sardaigne)	<b>38€</b>
Spezieri BIO 2021 (Toscane)	<b>33€</b>
Lambrusco Vecchio Moro (Emilia)	<b>34€</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 2023 (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 BIO 2022 (Toscane)	<b>31€</b>
Prosecco Deseo	<b>33€</b>
Mumm Brut Cordon Rouge	<b>80€</b>

Les millésimes sont susceptibles de changer