



Fabbrica

Bello. & Buono.



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

English
Menu



Mangiare

FORMULE DÉJEUNER (DU LUNDI AU VENDREDI)

22,9€

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

Panna cotta & coulis de fraises maison

Plat au choix

Plat du jour

Fusilli Mamma Lisa

Penne Arrabbiata

Riccioli 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

Artichauts à la romaine 11,5€

Grana Padano & zestes de citron

Suppli 10,5€

Boulettes de riz panées
tomates & mozzarella

Jambon de Parme 24 mois 12,5€

Burratina, tomates datterino 12,5€

Pinsa Parma 11,5€

Jambon Parme / stracciatella /
artichauts

Pinsa Margherita 10,5€

Sauce tomate / mozzarella fior di
latte / basilic

NON SOLO PASTA

Insalatona 16,5€

Burratina, roquette, trévis, 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 / Roquette & tomates
datterino

**Le registre des allergènes à déclaration obligatoire
contenus dans nos plats est disponible sur notre
site internet fabbricagroup.fr**

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



Mangiare

PASTA

Mamma Lisa 16€

Fusilli petits pois, pancetta, champignons & crème

Arrabbiata 14,5€

Penne sauce tomate, ail & piment

Norma 17€

Paccheri aubergines fondantes, ail, sauce tomate, ricotta salée & basilic

Pesto 16€

Riccioli pesto, stracciatella & pignons

Lasagne 17€

Lasagne traditionnelle au boeuf
Supplément salade mixte 6,5€

Vongole 22€

Linguine palourdes, ail, huile d'olive & vin blanc
Supplément boutargue 5€

Bottarga 18€

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

Tartufo 17€

Penne crème de truffe, champignons & Grana Padano

Rocco 17€

Penne sauce tomate, ail, coeur de burrata & tomates cerises confites

Parma 17€

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

Cacio & Pepe 17€

Riccioli, pecorino & poivre noir

Amatriciana 17€

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

Tonno 18€

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

DOLCI

Tiramisù 8,5€

Brioche pain perdu 8€

Caramel beurre salé

Supplément glace fior di latte +2€

Panna cotta 8€

Vanille & coulis de fraises maison

Mousse au chocolat noir 8€

Avec des noisettes du Piémont torréfiées

Affogato al caffè 8,5€

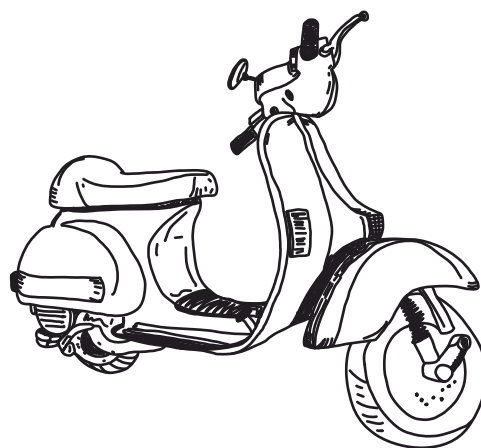
Glace artisanale fior di latte noyée dans un expresso

"Sundae" 9,5€

*Fior di latte / caramel beurre salé / noisettes

Pinsa nocciolata BIO 8,5€

Pinsa alla romana avec la nocciolata "Rigoni di Asiago"



La Fabbrica Ternes
19 rue de l'Etoile
Paris XVIIème



La Fabbrica Montmartre
46 rue Caulaincourt
Paris XVIIIème

Bere

APERITIVO & ALCOLICI

Bière Moretti 33 cl	6,5€	Grappa «Poli» 4cl (blanche ou barrique)	7,5€
Spritz (Aperol ou Campari ou Limoncello)	9,5€	Amaretto di Saronno 4cl	7,0€
Spritz Saint Germain	12,0€	Limoncello IGP Amalfi 4cl	5,5€
Negroni	9,5€	Gino (gin Marconi / chinotto BIO)	10,5€
Fabbrica (prosecco & fruits rouges)	9,5€		

VINI & BOLLICINE

		 12cl	 46cl	 75cl
Rouge	Barbera Asti Vigna Vecchia Cossetti 2019	7,5€	25€	37€
Rouge	Nero d'Avola BIO Paccamora 2024	7,0€	24€	35€
Rouge	Primitivo Rivera 2023	6,5€	23€	33€
Rouge	Pinot Nero Maculan 2023	8,5€	26€	39€
Rouge	Valpolicella Classico Righetti 2023			35€
Rouge	Canonnau BIO La Rocciosa 2022			38€
Rouge	Spezieri BIO Col d'Orcia 2022			33€
Rouge	Montepulciano d'Abruzzo La Valentina 2022			36€
Rouge	Alta Mora Etna Rosso 2022			48€
Rouge	Rosso di Montalcino BIO Col d'Orcia 2022			46€
Rouge	Amarone della Valpolicella Righetti 2021			55€
Rouge	Brunello di Montalcino BIO Col d'Orcia 2019			82€
Rouge	Portantica Rosso 2023	5,5€	20€	***
Blanc	Pinot Grigio Brandolini 2023			36€
Blanc	Catarrato Paccamora 2024	6,5€	23€	33€
Blanc	Vermentino BIO La Rocciosa 2024	7,5€	25€	36€
Blanc	Pecorino La Valentina 2023			38€
Blanc	Portantica Bianco 2023	5,5€	20€	***
Rosé	Tenuta Fertuna BIO 2023	6,5€	23€	32€
Bulles	Prosecco Deseo	7,0€		33€
Bulles	Prosecco Brut millésimé BIO Masot 2023			39€
Bulles	Mumm Brut Cordon Rouge			80€

Les millésimes sont susceptibles de changer

BEVANDE FREDDE & CALDE

Chinotto BIO Tomarchio 27,5 cl	5,5€	San Pellegrino / Vittel 50cl	4,5€
Limonade BIO Tomarchio 27,5 cl	5,5€	San Pellegrino / Vittel 100cl	6,5€
Jus de fruits Meneau BIO 25 cl	6,5€	Café / Décaféiné	3,0€
Pomme - Tomato - Fraise Framboise		Double café / Cappuccino	5,0€
Citronnade Bella Lula BIO 25 cl	6,5€	Thé Earl Grey / Vert Menthe BIO	5,0€
Ginger beer BIO	7,0€	Infusion Detox / Calme	5,0€
Thé froid Citron Thym BIO 25cl	5,5€	Thé & Infusions « L'Infuseur »	
Coca / Coca Zéro 33cl	5,0€		