



# Fabbrica

Bello. & Buono.



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

English  
Menu



# 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, coeur de burrata & 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€**

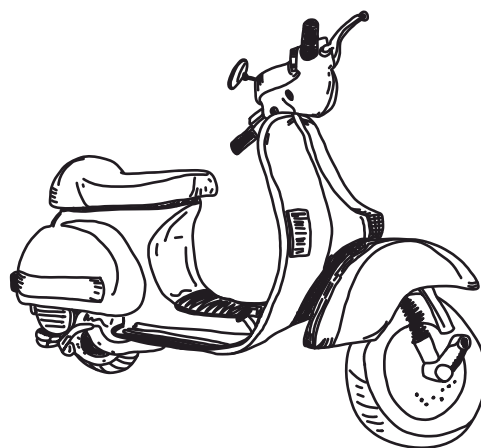
Glace artisanale fior di latte noyée dans un expresso

**"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

# 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

## 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](http://fabbricagroup.fr)**

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



# Bere

## APERITIVO & ALCOLICI

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

## VINI & BOLLICINE

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

*Les millésimes sont susceptibles de changer*

## BEVANDE FREDDE & CALDE

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