Fabbrica



Bello.
& Buono.

La Fabbrica Ternes
19 rue de l'Etoile
Paris XVIIème

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

Jambon de Parme 24 mois **12,5€**

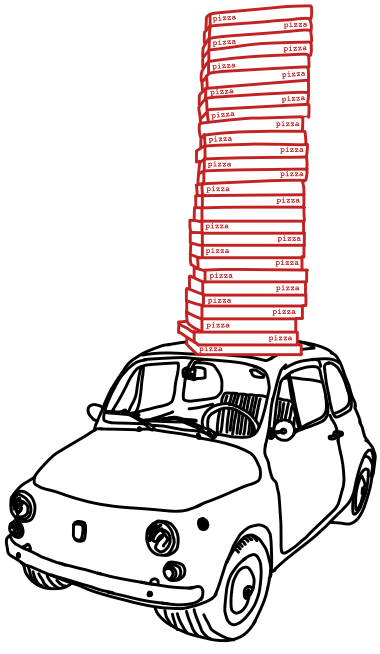
Coeur de burrata **11,5€**
Tomates confites / pesto basilic

Caponata della nonna **9,5€**
Recette sicilienne à base d'aubergines & sauce tomate

Artichauts à la romaine **11,5€**
Grana Padano & zestes de citron

Suppli **10,5€**
Boulettes de riz panées tomates & mozzarella

Burratina, tomates datterino **12,5€**
Burratina, tomates datterino



NON SOLO PASTA

Cotoletta **24€**
Escalope dans la noix de veau panée / légumes ou penne sauce tomate

Tagliata de boeuf **25€**
Pièce de bœuf 300grs dans le faux filet émincée / légumes ou penne sauce tomate

Branzino **24€**
Filet de bar grillé & légumes

Carpaccio de boeuf **16€**
Roquette, champignons, olives leccino, pesto & grana padano

Insalatona **16,5€**
Burratina, roquette, trévise, tomates datterino, olives leccino, artichauts & pignons toastés
Supplément jambon de Parme 24 mois 5€

Parmigiana **15,5€**
Gratin d'aubergines, sauce tomate, mozzarella, basilic & 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

Vongole **22€**
Linguine palourdes, ail, huile d'olive & vin blanc

Amatriciana **18€**
Paccheri guanciale (joue de cochon) croquant, sauce tomate & Pecorino Romano

Lasagne **17€**
Lasagne traditionnelle au boeuf
Supplément salade mixte 6,5€

Norma **17€**
Paccheri aubergines fondantes, ail, sauce tomate, ricotta salée & basilic

Mamma Lisa **16€**
Fusilli petits pois, pancetta, champignons & crème

Arrabbiata **14,5€**
Penne sauce tomate, ail & piment

Pesto **16€**
Riccioli pesto, coeur de burrata & pignons

Bolognese **17€**
Paccheri ragoût de boeuf

Salmone **18€**
Fusilli saumon, crème & ciboulette

Cacio & Pepe **17€**
Riccioli, pecorino & poivre noir
Supplément guanciale 3€

Rocco **17€**
Penne sauce tomate, ail, coeur de burrata & tomates cerises confites

Tartufo **17€**
Penne crème de truffe, champignons & Grana Padano
Supplément jambon de Parme 24 mois 5€

Parma **17€**
Penne jambon de Parme 24 mois, vin blanc, crème, ail & roquette

Capri **16,5€**
Ravioli farcis ricotta & épinards, sauce tomate, basilic & ricotta salée

DOLCI

Tiramisù **8,5€**

Brioche pain perdu **8€**
Caramel beurre salé
Supplément glace fior di latte **+2€**

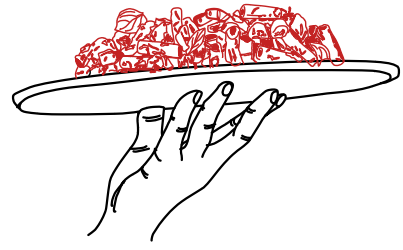
Affogato al caffé **8,5€**
Glace artisanale fior di latte noyée dans un expresso

Panna cotta **8€**
Vanille & coulis de fraises maison

Mousse au chocolat noir **8€**
Avec des noisettes du Piémont torréfiées

Gelato "Le Bac à Glaces"
2 boules **8,5€**
3 boules **10,5€**
Demandez nos différents parfums

"Sundae" **8,5€**
Fior di latte / caramel beurre salé / noisettes



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

La Fabbrica Montmartre
46 rue Caulaincourt
Paris XVIIIème

Bere

APERITIVO & ALCOLICI

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

VINI & BOLLICINE

		12cl	46cl	75cl
Rouge	Barbera Asti Vigna Vecchia Cossetti 2021	**7,5€**	**25€**	**37€**
Rouge	Nero d'Avola BIO Paccamora 2025	**7€**	**24€**	**35€**
Rouge	Primitivo Rivera 2024	**6,5€**	**23€**	**33€**
Rouge	Pinot Nero Maculan 2023	**8,5€**	**26€**	**39€**
Rouge	Valpolicella Classico Righetti 2024			**35€**
Rouge	Spezieri BIO Col d'Orcia 2022			**33€**
Rouge	Montepulciano d'Abruzzo La Valentina 2024			**36€**
Rouge	Alta Mora Etna Rosso 2023			**48€**
Rouge	Rosso di Montalcino BIO Col d'Orcia 2023			**46€**
Rouge	Amarone della Valpolicella Righetti 2023			**55€**
Rouge	Brunello di Montalcino BIO Col d'Orcia 2020			**82€**
Rouge	Portantica Rosso 2024	**5,5€**	**20€**	*******
Blanc	Pinot Grigio Brandolini 2025			**36€**
Blanc	Catarrato Paccamora 2025	**6,5€**	**23€**	**33€**
Blanc	Vermentino Costamolino 2025	**7,5€**	**25€**	**36€**
Blanc	Pecorino La Valentina BIO 2024			**38€**
Blanc	Portantica Bianco 2024	**5,5€**	**20€**	*******
Rosé	Tenuta Fertuna BIO 2024	**6,5€**	**23€**	**32€**
Bulles	Prosecco Deseo	**7€**		**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 - Fraise Framboise - Tomate		**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€**		