



LA FABRIQUE

Restaurant

Mickael Asensi

CARTE DE L'HIVER 2019

ENTRÉES



- LE PÂTÉ EN CROÛTE DU RESTAURANT.14
SAUMON « BOMLO » MARINÉ À LA SCANDINAVE CAVIAR DE HARENG.15
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD ARMAGNAC ET PORTO BLANC.19
OEUF POCHÉ EN MEURETTE À LA BEAUJOLAISE.14
ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE AUX COINGS.17

POISSONS



- FILET DE ROUGET BARBET, GALETTE DE POMMES DE TERRE CROUSTILLANTE.19
POISSON DU MARCHÉ ET SA GARNITURE DU JOUR.22
(*Voir avec le service*)
QUENELLE DE BROCHET À LA LYONNAISE, SAUCE NANTUA.20
(*20 min d'attente*)

VIANDES

Origine France



- SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER À LA CRÈME ET AUX MORILLES.19
SOURIS D'AGNEAU DE L'AVEYRON CONFITE DANS UN JUS AU THYM.20
TARTARE DE BOEUF DE L'AUBRAC TRADITIONNEL.19
NOIX D'ENTRECOTE SERVIE GRILLÉE .22
FILET DE BOEUF ROSSINI, SAUCE PÉRIGUEUX.26
TOURNEDOS DE CANARD DU PÉRIGORD, GALETTE DE POMMES DE TERRE, SAUCE PERIGUEUX.19

FROMAGES



- SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS.9

DESSERTS ET GOURMANDISES

- BABA IVRE DE RHUM - MADELEINES AU MIEL ET POTS DE CRÈME CHOCOLAT- L'ÎLE FLOTTANTE
AUX PRALINES - CRÈME CARAMEL AUX OEUFS FRAIS - LA COUPE COLONEL VODKA ET CITRON
- CRÈME BRULÉE A LA CASSONADE ET VANILLE (BOURBON) - CAFÉ GOURMAND. 7.50



- POUR NOS JEUNES CONVIVES NOUS VOUS PROPOSONS UNE SUGGESTION D'UNE VIANDE OU D'UN
POISSON AVEC UNE GARNITURE ET UN DESSERT. 10.50

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.

Les plats à la carte sont susceptibles de demander une temps d'attente un peu plus important

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE COMPRIS

Menu du 'Chef'

LE PÂTÉ EN CROÛTE DU RESTAURANT

SAUMON MARINÉ À LA SCANDINAVE CAVIAR DE HARENG.

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER À LA CRÈME ET AUX MORILLES.

FILET DE ROUGET BARBET, GALETTE DE POMMES DE TERRE CROUSTILLANTE.

SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS.

DESSERTS ET GOURMANDISES

BABA IVRE DE RHUM - MADELEINES AU MIEL ET POTS DE CRÈME CHOCOLAT- L'ÎLE FLOTTANTE
AUX PRALINES - CRÈME CARAMEL AUX OEUFS FRAIS - LA COUPE COLONEL VODKA ET CITRON
- CRÈME BRULÉE A LA CASSONADE ET VANILLE (BOURBON) - CAFÉ GOURMAND.

45€

Comme il est difficile d'être simple. Vincent Van-Gogh

LE CHEF ET SON ÉQUIPE ONT SÉLECTIONNÉ POUR VOUS :

VINS DE LA CHAMPAGNE

MARIE DEMETS « TRADITION »		39
RUINARD « LE R »		90

VINS BLANCS

	50cl	75cl
CORBIÈRE « VIEILLES VIGNES <i>Roque Sestières</i>	15	19,50
CLAPE « AIMÉE DE COGNY » <i>Château Mire-l'Étang</i>		19,20
HÉLIUS PETRI BLANC <i>Domaine Piccinini</i>		16

VINS BLANC AU VERRE

CORBIÈRE « VIEILLES VIGNES <i>Roque Sestières</i>		4,80
CLAPE « AIMÉE DE COGNY » <i>Château Mire-l'Étang</i>		4,80
HÉLIUS PETRI BLANC <i>Domaine Piccinini</i>		4,80

VINS ROUGES

FAUGÈRE « LE RÊVE » <i>Vignoble Les Fusionnels</i>	16	22
HÉLIUS PETRI <i>Domaine Piccinini</i>		16
FITOU « ANCESTRAL » <i>Domaine Bertrand Bergé</i>		29,80
LA CLAPE « CUVÉE DES DUCS DE FLEURY » <i>Château Mire-l'Étang</i>		27,80

VINS ROUGES AU VERRE

FAUGÈRE « LE RÊVE » <i>Vignoble Les Fusionnels</i>		4,80
HÉLIUS PETRI <i>Domaine Piccinini</i>		4,80
FITOU « ANCESTRAL » <i>Domaine Bertrand Bergé</i>		4,80
LA CLAPE « CUVÉE DES DUCS DE FLEURY » <i>Château Mire-l'Étang</i>		4,80

Menu ' Classique '

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POËLÉE AUX COINGS.

OU

OEUF POCHÉ EN MEURETTE À LA BEAUJOLAISE.

OU

LE PÂTÉ EN CROÛTE DU RESTAURANT.

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER À LA CRÈME ET AUX MORILLES.

OU

FILET DE ROUGET BARBET, GALETTE DE POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES.

OU

TOURNEDOS DE CANARD DU PÉRIGORD, GALETTE DE POMMES DE TERRE, SAUCE PÉRIGUEUX

OU

TARTARE DE BOEUF D'AUBRAC TRADITIONNEL.

DESSERTS ET GOURMANDISES

26,00€

Menu ' Gourmandises '

SAUMON MARINÉ À LA SCANDINAVE CAVIAR DE HARENG

OU

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD À L'ARMAGNAC ET PORTO BLANC.

OU

LE PÂTÉ EN CROÛTE DU RESTAURANT.

OU

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POËLÉE AUX COINGS.

SOURIS D'AGNEAU CONFITE DANS UN JUS .

OU

POISSON DU MARCHÉ ET SA GARNITURE DU JOUR.

OU

NOIX D'ENTRECÔTE DE BOEUF SERVIE GRILLÉE

OU

FILET DE BOEUF ROSSINI, SAUCE PÉRIGUEUX.

OU

FILET DE ROUGET BARBET, GALETTE DE POMMES DE TERRE CROUSTILLANTE.

OU

QUENELLE DE BROCHET À LA LYONNAISE, SAUCE NANTUA.

SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS.

OU

DESSERTS ET GOURMANDISES.

30,00€

La Fabrique et son chef ...

Une cuisine classique , moderne ,goûteuse et sans chichis !
Le chef Mickaël Asensi reste simple , car il sait qu'il doit garder la tête froide,

Capitaine du navire dans une traversée qu'il veut au long cours , il surveille a bâbord et a tribord chacun de ses services , luttant contre le temps pour amener chaque convive sur le rivage enchanté de la gourmandise .
Pardonnez-lui s'il ne joue pas les vedettes , s'il est plus à sa cuisine qu'à faire conversation .

Il n'en a pas le loisir ; mieux il n'en pas le droit .

Si vous êtes venus chez lui, c'est pour goûter à sa cuisine .
Laissez-le accomplir sa tâche, faire son métier , être sur le qui-vive perpétuel de la réussite d'une sauce , la surveillance du temps d'une cuisson.

Alors quand il posera son grand tablier , que chacun savourera encore en silence , les mets dont il vous aura régalés, il préparera secrètement la traversée suivante, afin que vous soyez pas les naufragés de cette prochaine traversée au service de la cuisine ...

RESTAURANT LA FABRIQUE
1, AV DE BEZIERS 34710 LESPIGNAN
04 67 32 76 75