

Menu

Le Factory

Le Factory
24 Boulevard Georges Michel
91100 Corbeil Essonnes
lefactory@hotmail.com
09.52.46.70.08

APERITIFS

Ricard, Pastis 51 2cl 50cl	3.2
Martini rosso, bianco 4cl	4.0
5.80	
Porto 4cl	4.5
Suze 4cl	4.0
Gin, Vodka, Rhum 4cl	6.5
7.50	
Kir au vin blanc 12cl	3.2
6.00	
Mûre, cassis, pêche, Kir Royal 15cl	8.5
7.20	
Coupe de Champagne 15cl (<i>Veuve Pelletier</i>)	7.5

3.70

WHISKIES

J&B 4cl	6.0
3.80	
Clan Campbell 4cl	6.0
5.00	
Jack Daniel's 4cl	7.5
Jack Daniel's Honey 4cl	8.5
3.40	
Chivas 12ans 4cl	8.5
Aberlour 4cl	9.5

COCKTAILS

4.5

AVEC ALCOOL

4cl d'alcool

Americano maison fanta	6.9
Martini bianco et rosso, campari	
Spritz Apérol	8.0
Apérol, soda, vin blanc pétillant	
Margarita tequila, cointreau, Citron vert, sucre de canne	7.5
Tequilla Sunrise	7.5
Tequilla, orange, grenadine	
Pina Colada	7.5
rhum, lait de coco, ananas	
Gin tonic	7.5
(gin, schweppes, sirop de sucre de canne)	
Mojitto rhum, citron vert	8.0

BIERES

PRESSION 25cl		
Kronenbourg	3.0	
1664	3.5	6.50
Grimbergen	3.8	7.20
Grimbergen Rouge	4.0	
Panaché, Monaco	3.2	
Twist, Demi-pêche	3.2	6.00
Picon bière	3.8	

BOUTEILLE

Heineken 25cl	
Super Bock 25cl	3.20
Pelforth Brune 33cl	
Cubanisto 33cl	
Desperados 33cl	5.00
Bière sans alcool 33cl	

SOFT

Jus de fruits Pago	3.8
ananas, abricot, ACE, poire, banane pomme, orange, tomate, fraise	
Jus de fruits pressés	
orange, citron, pamplemousse	
Soda 33cl	3.5
coca-cola, schweppes, orangina, perrier, limonade, ice tea, diabololo	

EAUX MINERALES

	50cl	100cl
Vittel	4.0	7.5
San Pellegrino	4.0	7.5

Sucre de canne, menthe fraîche
4CL

SANS ALCOOL 25cl
Chantaco jus d'orange 6.5
6.5

Pamplemousse, citron, sirop de fraise
Virgin Mojito menthe fraîche 6.5
6.5

Citron vert, sucre de canne, soda
5.5

DIGESTIFS

Armagnac, Cognac, 6.0
Get 27, Get 31, Malibu 6.0
Baileys, Grand Marnier, Cointreau

Vieux rhum 9.0
Eaux-de-vie de poire

Manzanna, Marie Brisard

Calvados 3.0

LES ENTREES

Œuf dur mayonnaise maison 5.50€
Salade de gésiers et magrets de canard fumés 7,50€
Ravioles aux cèpes et crème de truffes (plat +5.00€) 10,50€
Foie gras de canard maison et ses toast grillé 12,50€
Soupe à l'oignon gratinée 6,50€
Petite planche de charcuterie 8,50€

LES PLATS

Entrecôte de bœuf (220g environ) sauce au choix 18,50€
Tartare de bœuf cru ou poêlé 15,00€
Mi-cuit de saumon beurre citronné 16,00€
Cheeseburger au bleu d'auvergne 15,00€
Confit de canard pommes sautées 16,90€
Escalope de volaille sauce forestière 14,00€
Chicken burger 14,50€

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix :
Frites, salade verte, légumes du jour, riz ou pâtes
Sauce au choix : Poivre, roquefort et béarnaise

LES SALADES

La biquette

Salade, tomate, pomme de terre sautée, croustillant de chèvre et pomme fruit
12,90€

La factory

Salade, tomates et dés de jambon blanc, emmental et œuf poché
12,90€

La périgourdine

Gésiers, noix, magret, foie gras, haricots verts et jambon cru 16,50€

LES DESSERTS MAISON

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise	7,90€
Crème brûlée à la pistache	6,90€
Panacotta et son coulis de fruits	6,00€
Riz au lait de mère grand	6,90€
Café gourmand	7.50€
The gourmand	8,00€
Tarte du jour	5.50€

LES PLANCHES A PARTAGER :

Planche de charcuteries	15.00€
Planche mixte (charcuteries et fromage)	15.00€
Planche de fromages (assortiments de fromage affinés)	15.00€

LES SNACKS :

Croque Monsieur	9.00€
Croque Madame	9.50€
Manchon de Poulet (4pièces)	4.50€
Assiette de frites	4.50€
Salade verte	3.50€

LA FORMULE DU MIDI

ENTREE + PLAT + DESSERT 15.00€

ENTREE+ PLAT OU PLAT +DESSERT 12.50€

PLAT UNIQUE 11.00€

LA FORMULE DU SOIR

ENTREE + PLAT + DESSERT 24.00€

ENTREE+ PLAT OU PLAT +DESSERT 19.00€

PLAT UNIQUE 14.00€

LES VINS

VERRES, PICHETS

	Verre 14cl	pot 25cl	pot 50cl	Btl 75cl
BLANCS				
Vin de France sur le Zinc	3.00€	5.00€	8.50€	
IGP Atlantique Sauvignon L'Océade 16.50€	3.20€	6.00€	11.50€	
IGP, Pays d'OC Chardonnay Castel 21.00€	4.00€	6.00€	11.00€	
AOP Chablis	6.00€			29.50€
ROUGES				
Vin de France sur le Zinc	3.00€	5.00€	8.50€	
Brouilly AOP André VONNIER 23.00€	4.50€	8.50€	16.50€	
Saint Nicolas de Bourgueil AOP Le prieuré 21.50€	3.70€	7.50€	14.50€	
Côtes du Rhône AOP Les Feuquières 17.00€	3.20€	6.00€	9.00€	
Bordeaux Supérieur Les Hauts cour Montessant 2016 28.50€				
Lussac Saint Emillion Domaine Giraudon 2015 40.50€				
ROSE				
Vin de France sur le Zinc	3.00€	5.00€	8.50€	
IGP Atlantique L'Océade	3.50€	5.00€	9.00€	17.00€
Côte de Provence AOP Masterel 23.00€	4.50€	8.50€	16.00€	

Tavel AOP	4.00€	7.50€	14.50€
22.50€			

CHAMPAGNE AOC

Nicolas Feuillatte Brut -Réserve 75cl			70.00€
Moet & Chandon			90.00€
Ruinart			110.00€