

BIERES

NORMANDES ARTISANALES

ni filtrées ni pasteurisées, brassées à Gisors

BRIN DE FOLIE	6.50		
blonde, arômes caramel & fruits			
GIVREE	6.50		
blanche, légère, peu sucrée, arômes d'agrumes			
CRAZY IPA	7.00		
blonde, arômes de fruits exotiques			
FOLLE DES BOIS	7.00		
blonde aux fruits rouges			
SOMBRE FOLLE	7.00		
brune, notes de fruits rouges & amertume			
Pressions	25cl	33cl	50cl
HEINEKEN	3.50	4.50	6.00
AFFLIGEM	4.50	5.50	7.00
DESPERADOS	4.50	5.50	7.00
GALLIA WEISS & VERSA	5.50	7.50	9.00
blanche			
MORT SUBITE KRIEK	5.50	7.50	9.00
rouge			
Bouteilles 33cl			
CUBANISTO			6.00
HK 00 (SANS ALCOOL)			5.00

SOFTS

JUS DE FRUITS 25cl	3.50		
orange, pamplemousse, ananas,			
abricot, pomme, tomate			
SIROP À L'EAU 20cl	2.00		
DIABOLO 20cl	3.50		
SCHWEPES agrum, tonic, ORANGINA,			
LIPTON ICE TEA, GINGER BEER 20cl	3.50		
PEPSI, PEPSI MAX, SEVEN UP 33cl	3.50		
REDBULL 25cl	5.00		
CAFÉ FRAPPÉ	5.00		
SIROPS :			
kiwi, fraise, citron, framboise, grenadine, menthe, pêche, fraise,			
cassis, cerise, menthe glaciale, violette, orgeat			
SUP SIROP	0.25		

EAU AQUAchiara*	50cl 3.00	75cl 4.00
PLATE OU GAZEUSE		
<i>Pour le respect de notre environnement, nous avons choisi de vous servir une eau de qualité, micro filtrée et affinée grâce aux procédés et services AQUAchiara Installé au sein de notre établissement, ce dispositif optimise l'eau du réseau tout en limitant la consommation d'hydrocarbures pour les transports et les emballages ainsi que les déchets.</i>		

CAFE	2.00
DECAFEINE	2.10
THE, INFUSION	3.00

VINS

Cuvée fabriK			
Détail à l'ardoise, rouge blanc ou rosé			
verre 12cl	btl 75cl	pichet 25cl	pichet 50cl
4.50	19.00	8.00	14.00
Verres Rouges			
BORDEAUX Cuvée Maransin			verre 12cl 5.00
SAUMUR Château Beauregard			5.50
CÔTES DU RHONE Domaine de la Bastide			5.50
Verres Blancs			
GASCOGNE Dom. Laffite Le Petit Gascoun IGP			verre 12cl 5.50
MUSCADET Domaine de Belair			5.50
BOURGOGNE Chardonnay Déesses Muettes IGP			6.00
Verre Rosé			
GASCOGNE Dom. Laffite Le Petit Gascoun IGP			verre 12cl 5.50
Bouteilles Rouges			
BORDEAUX Cuvée Maransin			btl 75cl 21.00
SAUMUR Château Beauregard			22.00
CÔTES DU RHONE Domaine de la Bastide			24.00
LANGUEDOC Saint-Guilhem-le Désert « Minute Cocotte »			26.00
SAINT CHINIAN Dom. La Maurine en Gourmand			29.00
BORDEAUX Château Bourdieux			32.00
TOURAIN Manoir de la Vignière Rouge			37.00
SAINT ÉMILION Château la Tour Puyblanquet			39.00
Bouteilles Blancs			
GASCOGNE Dom. Laffite Le Petit Gascoun IGP			btl 75cl 22.00
MUSCADET Domaine de Belair			22.00
BOURGOGNE Chardonnay Déesses Muettes IGP			27.00
LANGUEDOC Saint-Guilhem-le Désert « Esprit Vignier »			28.00
TOURAIN Manoir de la Vignière Blanc			32.00
MÂCON PRISSÉ Domaine Gueugnon Remond			35.00
PETIT CHABLIS Domaine Chevallier			38.00
SANCERRE Domaine Pierre Morin			45.00
Bouteilles Rosés			
GASCOGNE Dom. Laffitte, Le Petit Gascoun IGP			btl 75cl 22.00
PROVENCE Oh ! by Omérade IGP			28.00

Les prix sont renseignés nets, ttc, en euros.

Les origines de nos viandes sont indiquées à l'ardoise.

Certains plats sont susceptibles de contenir des allergènes ; faites nous part de vos restrictions alimentaires.

La fabrik

Steakhouse - Food & drink

BRUNCH

TOUS LES DIMANCHES DE 11H30 À 15H00

FORMULE BRUNCH, BUFFETS & BARBECUE À VOLONTÉ, BOISSONS COMPRISE

29.00 par adulte

10.00 par enfant de 3 à 8 ans

15.00 par enfant de 9 à 14 ans

FORMULE DU JOUR

UNIQUEMENT LE MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI

hors jours fériés

16.90 entrée + plat + dessert

13.90 entrée + plat ou plat + dessert

RILLETES DE SARDINES OU

ASSIETTE DE CRUDITÉS OU

ENTRÉE DU JOUR

- I K -

CHEFFE'S CROK

DEMI PIZZA, SALADE

PLAT DU JOUR

- I K -

SALADE DE FRUITS FRAIS

FROMAGE BLANC

DESSERT DU JOUR

7/7J midi & soir



FORMULE EXPRESS

UNIQUEMENT LE MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI

hors jours fériés

17.50 par personne

1 BOISSON (25cl)

soft, verre de bière, cidre ou vin

LA SUGGESTION

1 BOISSON CHAUDE café ou thé



Privatisation de la mezzanine

contact@fabrik-rouen.fr

fabrik-rouen.fr

PLANCHES À PARTAGER	
TERRE	19.50
charcuteries, fromages	
MER	20.00
tartare, rillettes, poisson fumé	
VÉGÉ	15.00
chips de légumes, confiture de tomate, houmous, piperade	
MIXTE	18.00

La fabrik

Steakhouse - Food & drink

ENTRÉES

RILLETTES DE SARDINES 🍷	8.50
toasts	
1/2 CAMEMBERT AU FOUR 🍷	9.00
toasts	
TARTINE DU CHEF 🍷	9.50
à l'ardoise	
BEIGNETS DE CREVETTES 🍷	10.00
sauce thai	
ASSIETTE DE JAMBON DE PAYS 🍷	10.00

Tous nos burgers ont la même base d'oignons frits & tomate. Les pains burgers & hot-dog sont artisanaux. Les burgers & hot-dogs sont accompagnés de frites fraîches.

VÉGÉTARIEN BURGER 🍷	13.50	CHICKEN BURGER 🍷	15.00
pain burger à l'ail, galette de betterave, roquette, pesto		pain burger à l'ail, aioli, poulet pané, crudités	
HOT-DOG NEW-YORKAIS 🍷	14.50	CLASSIK BACON 🍷	16.50
pain hot-dog, saucisse de volaille, oignons frits, cheddar, ketchup, moutarde		pain burger à l'ail brioché, steak haché, bacon, cheddar, iceberg, sauce cocktail	
FISH BURGER 🍷	14.50	BIG NORMAND 🍷	20.00
pain burger à l'ail, fish & chips, sauce tartare		pain burger à l'ail, steak haché, 1/2 camembert pané, lard, iceberg, crème de cidre	
BIQUETTE BURGER 🍷	14.50		
pain burger à l'ail, chèvre pané, piperade, chorizo, crudités			

PLATS

FISH & CHIPS 🍷	14.50
frites fraîches, sauce tartare	
MOULES	14.50
frites fraîches, marinière ou crème // cidre ou roquefort +0.50€	
FILET MIGNON DE PORC FUMÉ AU FOIN 🍷	14.50
frites fraîches, beurre au foin	
FILET DE DORADE ROYALE 🍷	16.00
à la plancha, légumes, sauce vierge	
BAVETTE DE BŒUF	16.00
200gr, frites fraîches, sauce au choix	
ENTRECÔTE	25.50
300gr, frites fraîches, sauce au choix	

TARTARES

CEVICHE DE DORADE ROYALE 🍷	16.50
avocat, lait de coco, citron vert, gingembre, piment	
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 🍷	15.00 / 22.00
cru ou poêlé, frites fraîches 180GR / 360GR	
TARTARE CAESAR 🍷	16.50 / 23.50
bœuf cru ou poêlé, lard frit, pignons de pin, copeaux de parmesan, sauce Caesar 180GR / 360GR	
TARTARE DE BŒUF ITALIEN 🍷	16.50 / 23.50
pesto de roquette, pignons de pin, copeaux de parmesan, câpres, oignon 180GR / 360GR	
TARTARE DE SAUMON 🍷	18.50
160gr, agrumes, salade	



DISPONIBLE

AVEC -10%

À EMPORTER

PIZZAS

Nos sauces sont maison et nos pâtons artisanaux.

1/2 PIZZA & SALADE (salade, tomate, oignon rouge)	12.00
au choix ci-dessous	
MARGHERITA 🍷	12.00
sauce tomate, mozzarella, olives	
VOLCANO 🍷	12.50
sauce tomate, jambon, chorizo, œuf, poivron, mozzarella	
RÉGINA 🍷	12.50
sauce tomate, jambon, champignons, œuf, mozzarella	
VÉGÉTARIENNE 🍷	12.50
sauce tomate, mozzarella, légumes, pesto	
LA CABRI 🍷	13.00
sauce crème, chèvre, miel, mozzarella	
4 FROMAGES 🍷	14.00
sauce crème, mozzarella, fromage de chèvre, camembert, bleu	
MÉDITERRANÉE 🍷	15.00
sauce crème, poulet, parmesan, roquette, mozzarella	
FABRIK 🍷	16.50
sauce tomate, mozzarella, viande hachée, cheddar, oignon rouge	
EL MATADOR 🍷	16.50
sauce tomate, viande hachée, chorizo, œuf, merguez, mozzarella	
SALMON 🍷	16.50
sauce tomate, saumon fumé, crème épaisse, mozzarella	

FROMAGE BLANC 🍷	6.50
sucre ou coulis	
CHEESECAKE ORÉO 🍷	7.00
sauce chocolat	
FROMAGES & SALADE 🍷	7.00
fromages à base de lait cru	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	7.00
PIZZA NUTELLA 🍷	7.50
banane +1€	
MI-CUIT CHOCOLAT 🍷	7.50
glace vanille	
CHOU CITRON MERINGUÉ 🍷	8.00
TARTE TATIN 🍷	8.00
caramel beurre salé, crème épaisse	
POÊLÉE DE FRAISES	8.50
sorbet Mojito	
CAFÉ GOURMAND	8.50
sélection de 5 mignardises	
POUSSE-CAFÉ	11.00
digestif, sélection de 5 mignardises	

KIDS

10€ (10 ans inclus) + une surprise ;-)	STEACK HACHÉ ou	COUPE 1 BOULE ou
1 SIROP À L'EAU	MINI PIZZA jambon, fromage 🍷 ou	FROMAGE BLANC ou
+ 1 PLAT + 1 DESSERT	NUGGETS DE POISSON MAISON 🍷 ou	MINI PIZZA NUTELLA ou
	MINI BURGER steak haché, cheddar, ketchup 🍷 ou	MI-CUIT CHOCOLAT
	NUGGETS DE POULET MAISON 🍷	

Nos pains burgers et nos pâtons sont fournis par la boulangerie Lenègre à Rouen. Nos glaces sont fabriquées par Glaces des Alpes. Nous travaillons avec Agrisaveur d'Yvetot pour les frites fraîches.

HEALTHY

TORSADE, LÉGUMES 🍷	13.00
pesto, maïs, tomates confites, petits légumes	
VÉGÉ BOWL 🍷	13.50
feta, tomate, concombre, carotte râpée, avocat, betterave, riz, vinaigrette au choix*	
SALADE DE CHÈVRE 🍷	14.50
chèvre pané, concombre, chorizo, poivron mariné, oignon rouge, tomate, salade verte, vinaigrette au choix*	
CHICKEN BOWL 🍷	14.50
poulet au citron, tomate, concombre carotte râpée, feuilles de choux rouge, riz, vinaigrette au choix*	
SALMON BOWL 🍷	15.50
saumon mariné, betterave, concombre, avocat, carotte râpée, petits pois, riz, vinaigrette au choix*	
SALADE CAESAR 🍷	16.00
émincé de poulet, lard frit, tomate, concombre, pignons de pin, copeaux de parmesan, œuf dur, vinaigrette au choix*	

*Vinaigrettes au choix : soja, balsamique, Caesar, citron

GLACES ARTISANALES

café, caramel, vanille, chocolat, pistache, menthe, cacahuète, citron, fraise, framboise, mangue, pomme

1, 2, 3 BOULE(S)	4.00 / 6.00 / 8.00
LIEGEOIS	8.00
chocolat, café ou caramel	
VACHERIN GLACÉ	8.00
vanille, framboise	
POIRE BELLE HÉLÈNE	8.00
sauce chocolat	
QUEENS CUP	8.50
cookie ou brownie, glace vanille, sauce chocolat, chantilly	
AFTER EIGHT	8.50
2 boules menthe choco, sauce choco, Get 27	
COLONEL	8.50
2 boules citron vert, vodka	
TROU NORMAND	8.50
2 boules pomme, calvados	