



VINTAGE BAR
&
CUISINE PLAISIR



PLANCHES À PARTAGER

PORTION DE FROMAGES <i>Portion de Fromages en Cube</i>	6,00
PLANCHE FROMAGÈRE <i>Assortiment de divers Fromages Frais & Affinés</i>	9,00
PLANCHE CHARCUTIÈRE <i>Assortiment de diverses Charcuteries</i>	9,00
PLANCHE DE WRAPS <i>Assortiment de Wraps Poulet / Tomate & Saumon / Fromage Frais</i>	9,00
PLANCHE LA FABRIQUE <i>Assortiment de Fromages, Charcuterie & Wraps</i>	10,50



FRITES SIGNATURES

RAVIER DE FRITES <i>Ravier de Frites & Sauce au Choix</i>	4,00
FRITES TRUFFE & PARMESAN <i>Ravier de Frites, Huile de Truffe & Parmesan Gratiné</i>	5,50
FRITES CHEDDAR & JALAPENO <i>Ravier de Frites, Cheddar & Jalapeno</i>	5,50
FRITES CHEDDAR & LARDONS <i>Ravier de Frites, Cheddar & Lardons</i>	5,50
FRITES LA FABRIQUE <i>Ravier de Frite, Paprika Fumé, Parmesan Rapé & Mayo</i>	5,50



† BIÈRES AU FÛT

CUVÉE DES TROLLS <i>Leuze-en-Hainaut / Brasserie Dubuisson / Blonde / 7°</i>	25cl / 3,50
PAIX DIEU <i>Peruwelz / Brasserie Caulier / Triple Blonde / 10°</i>	33cl / 4,50 50cl / 6,50
JUPIER <i>Jupille / Brasserie Jupiler / Pils Blonde / 5,2°</i>	25cl / 2,50 50cl / 5,00
LEFFE BLONDE <i>Leffe / Abbaye de Leffe / Blonde / 6,6°</i>	33cl / 4,00 50cl / 6,00
LEFFE RUBY <i>Leffe / Abbaye de Leffe / Fruitée Rouge / 5°</i>	33cl / 4,00 50cl / 6,50
SCOTCH CTS <i>Forest / Brasserie Wielemans / Brune / 7,2°</i>	25cl / 3,50 40cl / 5,00
CHOUFFE BLONDE <i>Achouffe / Brasserie Chouffe / Blonde / 8°</i>	33cl / 4,20
LIEFMANS FRUITESSE <i>Audenarde / Brasserie Liefmans / Fruitée Rouge / 3,8°</i>	25cl / 3,50



† BIÈRES AMBRÉES

QUINTINE AMBRÉE <i>Ellezelles / Brasserie des Légendes / 8,5° / 33cl</i>	4,90
BUSH AMBRÉE <i>Leuze-en-Hainaut / Brasserie Dubuisson / 12° / 33cl</i>	4,90
ORVAL <i>Orval / Abbaye d'Orval / Trappiste / 6,2° / 33cl</i>	5,20

† BIÈRES BLANCHES

BORINER VICE <i>Boussu / Brasserie du Borinage / 5,7° / 33cl</i>	4,90
HOEGAARDEN BLANCHE <i>Hoegaarden / Brasserie Hoegaarden / 5° / 25cl</i>	3,20

† BIÈRES BRUNES

CHIMAY BLEU <i>Chimay / Abbaye de Chimay / Trappiste / 9° / 33cl</i>	4,50
LEFFE BRUNE <i>Leffe / Abbaye de Leffe / 6,5° / 33cl</i>	4,20
ROCHFORT 10 <i>Rocheffort / Abbaye de Saint-Remy / Trappiste / 10° / 33cl</i>	4,90
MC CHOUFFE <i>Achouffe / Brasserie Chouffe / 8,5° / 33cl</i>	4,20
RODENBACH <i>Rodenbach / Brasserie Rodenbach / 5,2° / 25cl</i>	3,50

† BIÈRES FRUITÉES

EMBUSCADE <i>Binche / Brasserie de Binchoise / 5,8° / 33cl</i>	4,50
PECHE MEL' BUSH <i>Leuze-en-Hainaut / Brasserie Dubuisson / 8,5° / 33cl</i>	4,50
FRAM' BUSH <i>Leuze-en-Hainaut / Brasserie Dubuisson / 8,5° / 33cl</i>	4,50
CHOUFFE CHERRY <i>Achouffe / Brasserie Chouffe / 8° / 33cl</i>	4,20
LIEFMANS PEACH <i>Audenarde / 3,5° / 25cl</i>	3,50
HOEGAARDEN ROSEE <i>Hoegaarden / Brasserie Hoegaarden / 5° / 25cl</i>	3,50
KASTEEL ROUGE <i>Izegem / Brasserie Van Honsebrouck / 8° / 33cl</i>	4,50
KASTEEL RUBUS <i>Izegem / Brasserie Van Honsebrouck / 7° / 33cl</i>	4,50

† BIÈRES BLONDES

LA MONTOISE <i>Mons / Brasserie de Londres / 6,2° / 33cl</i>	3,90
LA BARAQUE BLONDE <i>Boussu / Brasserie du Borinage / 8° / 33cl</i>	4,90
URINE <i>Boussu / Brasserie du Borinage / Double IPA / 7° / 33cl</i>	4,90
L'EMPIRE <i>Boussu / Braiseire du Borinage / 10° / 33cl</i>	5,20
QUINTINE BLONDE <i>Ellezelles / Brasserie des Légendes / 8° / 33cl</i>	4,90
GOLIATH TRIPLE <i>Ellezelles / Brasserie des Légendes / 9° / 33cl</i>	4,90
LA CORNE TRIPLE <i>Ellezelles / Brasserie des Légendes / 10° / 33cl</i>	4,50
CHIMAY BLANCHE <i>Chimay / Abbaye de Chimay / Triple Trappiste / 8° / 33cl</i>	4,50
CHIMAY DORÉE <i>Chimay / Abbaye de Chimay / Trappiste / 4,8° / 33cl</i>	3,90
CHIMAY VERTE <i>Chimay / Abbaye de Chimay / Trappiste / 10° / 33cl</i>	4,90
ST FEULLIEN BLONDE <i>Le Roeulx / Brasserie St-Feuillien / 7,2° / 33cl</i>	4,20
ST FEULLIEN GRAND CRU <i>Le Roeulx / Brasserie St-Feuillien / 9,5° / 33cl</i>	4,90
MAREDSOUS BLONDE <i>Maredsous / Abbaye de Maredsous / 8° / 33cl</i>	4,20
MAREDSOUS TRIPLE <i>Maredsous / Abbaye de Maredsous / 7,5° / 33cl</i>	4,90
DUVEL <i>Breendonk / Brasserie Duvel / 7,5° / 33cl</i>	4,50
TRIPEL D'ANVERS <i>Anvers / Brasserie De Koninck / 8° / 33cl</i>	4,50
TRIPEL KARMELIET <i>Buggenhout / Brasserie Bosteels / 7,5° / 33cl</i>	4,50
WESTMALLE TRIPLE <i>Westmalle / Abbaye de Westmalle / Trappiste / 9,5° / 33cl</i>	4,50

† BIÈRES SANS ALCOOL

JUPIER ZERO <i>Jupille / Brasserie de Jupiler / 0° / 25cl</i>	2,50
LEFFE BLONDE 0 % <i>Leffe / Abbaye de Leffe / 0° / 33cl</i>	3,90
CHOUFFE N/A <i>Achouffe / Brasserie Chouffe / 0° / 33cl</i>	3,90
LIEFMANS FRUITESSE 0 % <i>Audenarde / Brasserie Liefmans / 0° / 25cl</i>	3,20

APÉRITIFS

PICON VIN BLANC	6,00
<i>France / Liqueur Amère à l'Orange & Vin Blanc / 21°</i>	
KIR	6,00
<i>France / Liqueur Crème de Cassis & Vin Blanc / 20°</i>	
PINEAU DES CHARENTES	6,00
<i>France / Vin de Liqueur au Raisin / 17°</i>	
RICARD PASTIS DE MARSEILLE	6,00
<i>France / Liqueur Anisée / 45°</i>	
MARTINI BIANCO	6,00
<i>Italie / Vermouth Blanc / 15°</i>	
MARTINI ROSSO	6,00
<i>Italie / Vermouth Rouge / 15°</i>	
MARTINI BELLINI	6,50
<i>Italie / Prosecco & Pêche Blanche / 8°</i>	
CAMPARI NATURE / ORANGE	6,50
<i>Italie / Liqueur Amère à l'Orange / 25°</i>	
PORTO BLANC	6,00
<i>Portugal / Vin Muté / 16°</i>	
PORTO ROUGE	6,00
<i>Portugal / Vin Muté / 16°</i>	
BATIDA DE COCO	6,00
<i>Brésil / Liqueur de Crème de Coco / 16°</i>	
PISANG NATURE / ORANGE	6,50
<i>Indonésie / Liqueur Banane & Fruits Exotiques / 17°</i>	

VINS

VIN MAISON BLANC / ROUGE / ROSÉ 🍷
France / Gard / 13°
12cl / **3,50** 25cl / **6,50** 50cl / **12,00**

VIN BLANC

PINOT GRIS KUEHN 🍷 75cl / **25,00**
France / Alsace / 13°

BOUSQUET CHARDONNAY BIO 🍷 75cl / **26,00**
Argentine / Mendoza / 14° 12cl / **5,00**

VIN ROSÉ

MAS DE SAINTE-CROIX ROSÉ 🍷 75cl / **22,00**
France / Côtes du Rhône / 12°

PINOT NOIR KUEHN 🍷 75cl / **25,00**
France / Alsace / 12,5°

VIN ROUGE

MAS DE SAINTE-CROIX ROUGE 🍷 75cl / **22,00**
France / Côtes du Rhône / 15°

CHATEAU RECOUGNE 🍷 75cl / **25,00**
France / Bordeaux Supérieur / 14,5°

BOUSQUET MALBEC BIO 🍷 75cl / **26,00**
Argentine / Mendoza / 14° 12cl / **5,00**

BULLES

CHANT D'ÉOLE	75cl / 59,00
<i>Belgique / Quévry / Vin Mousseux / 12,5°</i>	
MANGILLI BRUT	75cl / 22,00
<i>Italie / Prosecco Brut / 11°</i> 12cl / 6,00	

LA
FABRIQUE
Brasserie
MONS

VINTAGE BAR

GINs + TONIC 1,50

LUMEÇON	9,00
<i>Belgique / Mons / Dry Gin / 42°</i>	
BOMBAY SAPPHIRE	7,00
<i>Angleterre / Dry Gin / 40°</i>	
BOMBAY BRAMBLE	7,00
<i>Angleterre / Gin Rosé / 37,5°</i>	
HENDRICK'S GIN	9,00
<i>Ecosse / Dry Gin / 41,4°</i>	

RHUMS + SOFT DRINK 1,50

BACARDI CARTA BLANCA	6,50
<i>Cuba / Rhum Blanc / 37,5°</i>	
CAPTAIN MORGAN	6,50
<i>Jamaïque / Rhum Brun Epicés / 35°</i>	
BUMBU	9,00
<i>Barbade / Rhum Brun Caramelisé / 40°</i>	
RON DIPLOMATICO RESERVA	9,50
<i>Venezuela / Rhum Ambré / 40°</i>	

VODKAS + SOFT DRINK 1,50

ERISTOFF VODKA	6,50
<i>Géorgie / Vodka Blanc / 37,5°</i>	
ERISTOFF VODKA RED	6,50
<i>Géorgie / Vodka Rouge / 18°</i>	

WHISKYS + SOFT DRINK 1,50

WILLIAM LAWSON'S	6,50
<i>Ecosse / Single Malt / 40°</i>	
JACK DANIEL'S OLD NO. 7	7,00
<i>États-Unis / Tennessee / 40°</i>	

DIGESTIFS

COINTREAU	7,00
<i>France / Liqueur d'Orange / 40°</i>	
COGNAC BARON OTARD	7,50
<i>France, Eau-de-Vie de Vin / 40°</i>	
CALVADOS PÈRE MAGLOIRE	7,50
<i>France / Eau-de-Vie de Pomme / 40°</i>	
BAILEY'S	7,00
<i>Irlande / Liqueur de Crème de Café / 17°</i>	
LIMONCELLO	6,00
<i>Italie / Liqueur de Citron / 32°</i>	
DISARONNO AMARETTO	7,00
<i>Italie / Liqueur d'Amande / 28°</i>	



APÉROL SPRITZ 8,50

Apérol, Prosecco Mangilli, Eau Pétillante & Orange

CHERRY SPRITZ 9,00

Couille de Singe, Prosecco Mangilli, Eau Pétillante & Fruits Rouges

HUGO SPRITZ 9,00

Liqueur de Sureau, Prosecco Mangilli, Eau Pétillante & Citron Vert

LEMON SPRITZ 8,50

Limoncello, Prosecco Mangilli, Eau Pétillante, Citron Jaune & Menthe

SPRITZ MIX



MOJITO ORIGINAL 8,50

Bacardi Carta Blanca, Jus de Citron, Eau Pétillante & Menthe

MOJITO FRESA 8,50

Bacardi Carta Blanca, Jus de Citron, Eau Pétillante, Fraises & Menthe

PALOMA POMELO 8,50

Bacardi Carta Blanca, Schweppes Pomelo, Pamplemousse & Citron Vert

BAHAMA MAMA 9,00

Captain Morgan, Batida de Coco, Looza Ananas & Grain de Café

RUM MIX



BLUE SKY GIN 9,00

Bombay Sapphire, Curaçao, Schweppes Tonic & Orange

BRAMBLE & SONIC 8,50

Bombay Bramble, Schweppes Tonic, Eau Pétillante & Citron

PINK GIN TONIC 8,50

Bombay Sapphire, Schweppes Pink, Fruits Rouges & Citron

TOM COLLINS 8,50

Bombay Sapphire, Jus de Citron, Eau Pétillante & Citron

GIN MIX



MOSCOW MULE 8,50

Eristoff Vodka, Canada Dry, Jus de Citron Vert & Menthe Fraiche

ULTRA VIOLET 9,00

Eristoff Vodka, Peterman Violet, Sprite, & Bonbons Violette de Liège

RED LOVE VODKA 8,50

Eristoff Vodka Red, Sprite, Fruits Rouges & Menthe

HIBISCUS FIZZ 8,50

Eristoff Vodka, Schweppes Hibiscus, Jus de Citron Vert, Fruits Rouges

VODKA MIX

COFFEE MIX



IRISH COFFEE 8,00

William Lawson, Grand Espresso & Crème Chantilly

ITALIAN COFFEE 8,00

Disaronno Amaretto, Grand Espresso & Crème Chantilly

FRENCH COFFEE 8,00

Cognac Baron Otard, Grand Espresso & Crème Chantilly

BAILEY'S COFFEE 8,00

Bailey's, Grand Espresso & Crème Chantilly

BEER MIX



CERCEUIL 3,50

Jupiler & Coca Cola

PANACHÉ 3,50

Jupiler & Sprite

PICON BIÈRE 6,00

Jupiler & Picon Amer

TROLLS FLAMBÉE 7,00

Cuvée des Trolls & Cointreau Flambé

COCKTAILS

MOCKTAILS MIX

VIRGIN MOJITO 6,50

Schweppes Mojito, Menthe Fraiche & Citron Vert

GIRLY 6,50

Jus de Fraise, Fuse Tea Green Mango & Menthe Fraiche

LA FABRICA 6,50

Sprite, Jus d'Ananas, Grenadine & Fruits Rouges

PINK BANANANA 6,50

Jus de Banane, Jus de Fraise & Fruits Rouges

PALOMITA 5,50

Schweppes Selection Pomelo, Jus de Citron Vert & Pamplemousse

VIRGIN ARMY 5,50

Schweppes Hibiscus, Jus de Citron Vert, Fruits Rouges & Menthe

PINK PURE 5,50

Schweppes Pink, Fruits Rouges & Citron

WHITE PEACH PURE 5,50

Schweppes Selection White Peach, Jus de Citron Vert & Oranges



VINTAGE BAR



SODAS

COCA COLA	20cl/ 2,90
COCA COLA ZERO	20cl/ 2,90
FANTA ORANGE	20cl/ 2,90
SPRITE	20cl/ 2,90
FUZE TEA SPARKLING	20cl/ 2,90
FUZE TEA PEACH	20cl/ 2,90
FUZE TEA GREEN TEA	20cl/ 2,90
CANADA DRY	25cl/ 2,90
GIN	25cl/ 2,90
OASIS	25cl/ 2,90
SCHWEPPE'S TONIC	25cl/ 2,90
SCHWEPPE'S AGRUM' ZERO	25cl/ 2,90
SCHWEPPE'S PINK	25cl/ 2,90
CECEMEL	20cl/ 2,90
REDBULL	25cl/ 3,50

JUS DE FRUITS

MINUTE MAID	20cl/ 2,90
<i>Orange / Pomme Cerise / Multifruits</i>	
LOOZA	20cl/ 2,90
<i>Ananas / Banane / Fraise</i>	
JUS DE FRUITS FRAIS	20cl/ 5,50
<i>Orange / Citron / Pamplemousse</i>	

EAUX

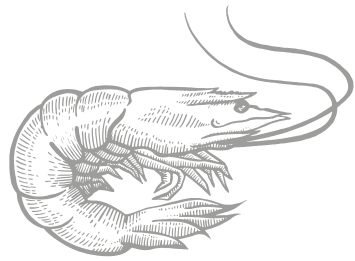
CHAUDFONTAINE	25cl/ 2,50
<i>Plate / Pétillante</i>	
CHAUDFONTAINE	50cl/ 4,90
<i>Plate / Pétillante</i>	
SANPELLEGRINO	25cl/ 2,90
<i>Pétillante</i>	
SIROP	0,50
<i>Citron / Grenadine / Menthe</i>	

CAFÉS & CHOCOLAT

PETIT ESPRESSO	2,50
<i>Petit Café Corsé à l'Italienne</i>	
GRAND ESPRESSO	2,50
<i>Grand Café à l'Italienne</i>	
DOUBLE ESPRESSO	4,00
<i>Double Café Corsé à l'Italienne</i>	
CAFFE AMERICANO	4,00
<i>Café allongé à l'Américaine</i>	
CAPPUCCINO	3,00
<i>Grand Café à l'Italienne & Mousse de Lait</i>	
CAFE VIENNOIS	3,00
<i>Grand Café à l'Italienne & Crème Chantilly</i>	
DÉCAFÉINÉ	2,50
<i>Grand Décaféine à l'Italienne</i>	
DÉCAPPUCINO	3,00
<i>Grand Décaféine à l'Italienne & Mousse de Lait</i>	
DÉCA VIENNOIS	3,00
<i>Grand Décaféine à l'Italienne & Crème Chantilly</i>	
LATTE MACCHIATO	3,50
<i>Lait Chaud, Petit Espresso & Mousse de Lait</i>	
LATTE CARAMEL	4,00
<i>Lait Chaud, Petit Espresso, Sirop de Monin Caramel & Crème Chantilly</i>	
LATTE NOISETTE	4,00
<i>Lait Chaud, Petit Espresso, Sirop de Monin Noisette & Crème Chantilly</i>	
ICED LATTE	4,00
<i>Lait Froid, Petit Espresso & Sirop de Sucre</i>	
CECEMEL CHAUD	3,00
<i>Lait Chaud au Cacao</i>	
CECEMEL VIENNOIS	3,50
<i>Lait Chaud au Cacao & Crème Chantilly</i>	

THÉS DU MONDE

ENGLISH BREAKFAST	3,50
<i>Inde / Thé Noir Corsé Nature</i>	
ENGLISH BREAKFAST LEMON	3,50
<i>Inde / Thé Noir Corsé Nature & Citron</i>	
SENCHA	3,50
<i>Japon / Thé Vert Sencha Nature</i>	
CASABLANCA	3,50
<i>Maroc / Thé Vert Indonésien & Menthe</i>	
WHITE IS WHITE	3,50
<i>Japon / Thé Blanc, Mao Feng, Fruits Exotiques, Fleurs de Rose & Jasmin</i>	
ROOIBOS ORANGE CANELLE	3,50
<i>Afrique du Sud / Infusion de Rooibos, Orange & Cannelle</i>	



ENTRÉES

BURRATA 🍷 14,00

Burrata, Tomates Cerises, Huile d'Olive, Basilic & Roquette

CROQUETTES DE FROMAGES 🍷🍷 14,00

Croquettes de Fromages Parmesan & Vieux Bruges 2p. & Citron

CROQUETTE DE VOL-AU-VENT 🍷🍷 14,00

Croquettes de Vol-au-Vent de Volaille 2p. & Citron

CARPACCIO DE BOEUF 🍷 15,00

Carpaccio, Tomates Cerises, Grana Padano, Pignon de Pin & Roquettes

SCAMPIS À L'AIL 🍷 15,00

Poelée de Scampis au Beurre à l'Ail & Persil

SCAMPIS LA FABRIQUE 🍷🍷 16,00

Poelée de Scampis à la Crème & Tomates, Echalotte & Estragon



CUISINE PLAISIR

GRANDES SALADES

SALADE BIQUETTE 🍷🍷🍷 15,50

Mixte de Crudités, Toasts aux Chèvre Chaud Gratinés, Lardons, Miel, Raisins Secs, Noix & Vinaigrette

SALADE BURRATA ANTIPASTI 🍷🍷 16,50

Mixte de Crudités, Burrata, Jambon de Parme, Tomates Confites, Artichauts, Courgettes Grillées & Huile d'Olive Extra Vierge

SALADE FITNESS 🍷🍷🍷 16,00

Mixte de Crudités, Roti de Poulet, Mozzarella Fraiche, Oeufs Durs, Avocats, Noix & Vinaigrette Légère

SALADE CESAR DELUXE 🍷🍷🍷 16,50

Mixte de Crudités, Roti de Poulet, Lardons Grillés, Croûtons, Grana Padano, Oeufs sur le Plat & Vinaigrette César

SALADE MEXICAINE 🍷🍷 16,50

Mixte de Crudités, Roti de Poulet au Paprika Fumé, Fromage Feta, Avocat, Nachos Cheese & Vinaigrette César

SALADE SCANDINAVE 🍷🍷🍷🍷 17,50

Mixte de Crudités, Tartare de Saumon, Avocats, Fromage Feta, Oeufs Durs, Vinaigrette, Ciboulette & Toasts

SALADE DE LA MARÉE 🍷🍷🍷 18,50

Mixte de Crudités, Scampis Grillés, Saumon Fumé Norvégien, Calamars Frits, Dés de Gouda & Vinaigre Balsamique

SALADE HEALTHY VEGGIE 🍷🍷🍷🍷 16,00

Mixte de Crudités, Dés de Patates Douces, Brocolis, Avocats, Noix, Pommes, Graines de Nigél & Vinaigrette Miel Moutarde

CUISINE PLAISIR

GOURMET BURGERS

ORIGINAL BURGER  **15,00**

Bun, Steak Haché de Boeuf, Cheddar, Salade, Tomates, Oignons, Cornichons & Sauce Burger

AMERICAN BBQ BURGER  **15,50**

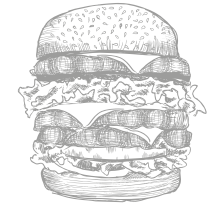
Bun, Steak Haché de Boeuf, Bacon Grillé, Cheddar, Salade, Tomates, Oignons, Cornichons & Sauce BBQ Américaine

BELGIAN BURGER  **16,00**

Bun, Steak Haché de Boeuf, Fromage d'Abbaye Val Dieu, Bacon Grillé, Tomates, Oignons Caramélisés & Sauce Andalouse

FRENCH BURGER  **16,00**

Bun, Steak Haché de Boeuf, Bacon Grillé, Emmental, Salade, Confit d'Oignons Rouges & Béarnaise



LA FABRIQUE BURGER  **16,50**

Bun, Steak Haché de Boeuf, Bacon Grillé, Cheddar, Oignons Caramélisés, Champignons & Mayonnaise à La Truffe

CHICKEN BURGER  **15,00**

Bun, Poulet Grillé, Parmesan, Salade, Tomates, Oignons Secs, Cornichons & Sauce Burger

FISH BURGER  **17,50**

Bun, Saumon Grillé, Avocats, Pousses d'Epinars, Oignons Secs, Tomates & Sauce Tartare

INDIAN VEGGIE BURGER  **15,00**

Bun, Burger de Légumes, Mozzarella Fraîche, Pousses d'Epinars, Roquette, Tomates & Sauce Curry Oignon

CUISINE DE BRASSERIE

AMÉRICAIN DU BOUCHER  **17,00**

Filet Américain Préparé du Boucher, Crudités & Frites

BOULETTES SAUCE TOMATE  **15,00**

Boulettes de Viande à la Sauce Tomate, Crudités & Frites

BOULETS À LA LIÉGEOISE  **16,00**

Boulettes de Viande, Sirop d'Erable, Raisins Secs, Crudités & Frites

CROQUETTES DE CREVETTES GRISES  **17,50**

Croquettes de Crevettes Grises 2 pièces, Crudités & Frites

VOL-AU-VENT DE VOLAILLE  **17,00**

Vol-au-Vent de Volaille, Bouchée à la Reine, Crudités & Frites

CARBONNADE FLAMANDE  **17,00**

Ragout de Viande, Sauce à la Leffe Brune & Frites

CORDON BLEU ARCHIDUC  **16,50**

Cordon Bleu du Boucher, Sauce Archiduc & Frites

PITA DE VOLAILLE À LA GRECQUE  **15,50**

Pita de Volaille, Fromage, Feta, Sauce Tzatziki & Frites

BOUCHERIE

TARTARE DE BOEUF 🍴🍴

Tartare de Boeuf Maison 250gr. & Crudités

17,50

PAVÉ DE BOEUF

Pavé de Boeuf Bleu Blanc Belge Grillé 250gr. & Crudités

19,50

ENTRECÔTE DE BOEUF IRLANDAIS

Entrecôte de Boeuf Irlandais Grillé 300gr. & Crudités

24,00

TAGLIATA D'ENTRECÔTE DE BOEUF

Tagliata d'Entrecôte de Boeuf 300gr.,

Crème Balsamique, Roquette & Grana Padano

25,50

FILET PUR DE BOEUF

Filet Pur de Boeuf Grillé 250gr. & Crudités

27,00

ARROSTICINIS

Minis Brochettes d'Agneau 5p. Grillées & Crudités

19,00

ESCALOPE MILANAISE

Escalope de Veau Pannée & Spaghetti Napolitaine

18,00

ESCALOPE PARMIGIANA

Escalope de Veau Pannée, Sauce Tomate, Aubergine, Jambon de Parme, Mozzarella & Spaghetti Napolitaine

19,50

POISSONNERIE

BROCHETTE DE SCAMPIS À L'AIL 🍴

Brochette de Scampis Grillée, Beurre à l'Ail & Crudités

21,00

THON ROUGE 🐟

Mi-Cuit de Thon Rouge & Légumes du Moment

23,50

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ 🐟

Pavé de Saumon grillé & Légumes du Moment

22,00

CABILLAUD A LA FLORENTINE 🍴🐟

Filet de Cabillaud & Pousses d'Épinards à la Crème

20,50

MOULES MARINIÈRES 🍴🐟

Cocotte de Moules & Bouillon de Légumes en Saison

20,50

MOULES VIN BLANC 🍴🐟🍷

Cocotte de Moules au Vin Blanc & Bouillon de Légumes en Saison

21,00

MOULES CRÈME À L'AIL 🍴🐟🍷

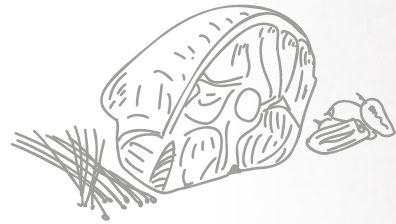
Cocotte de Moules à la Crème d'Ail & Bouillon de Légumes en Saison

21,00

MOULES CURRY 🍴🐟🍷

Cocotte de Moules à la Crème de Curry & Bouillon de Légumes en Saison

21,00



ACCOMPAGNEMENTS

FRITES / CROQUETTES / POMME AU FOUR

SAUCES & LÉGUMES

POIVRE-CRÈME 🍴🍴🍴 3,50

Sauce au Poivre Vert

ARCHIDUC 🍴🍴🍴 3,50

Sauce à la Crème de Champignon

BÉARNAISE 🍴🍴🍴 3,50

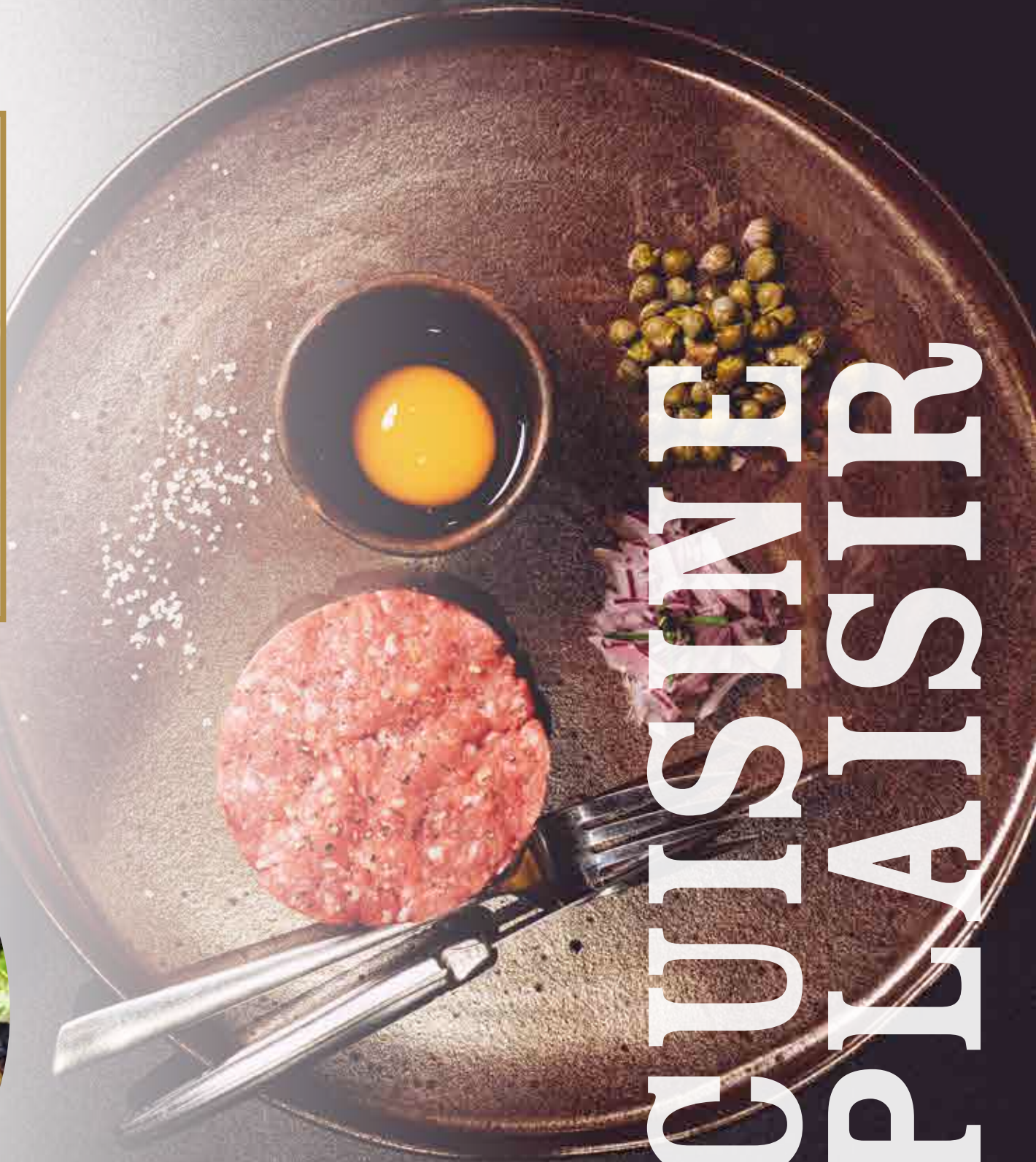
Sauce à la Crème Moutarde & Estragon

ROQUEFORT 🍴🍴🍴 3,50

Sauce à la Crème de Roquefort

POÊLÉE DE LÉGUMES 4,00

Broccoli & Haricots Vert à l'Huile d'Olive & Ail



CUISINIER PRIMAIRE



PASTA FRESCA

SPAGHETTI BOLOGNESE  **13,50**
Spaghetti, Sauce Tomate, Viande Hachée & Parmesan

PENNE CARBONARA  **14,00**
Penne, Crème de Lardons & Parmesan


TAGLIATELLE AU POULET  **16,00**
Tagliatelle, Poulet à la Crème de Curry, Tomates Cerises, Oignons & Grana Padano

GIRASOLI À LA TRUFFE  **17,50**
Ravioles à la Truffe, Crème de Parmesan à la Truffe, Carpaccio de Boeuf & Grana Padano

SPAGHETTI AL PISTACCHIO  **17,00**
Spaghetti, Crème de Pistache au Parmesan & Burrata

TAGLIATELLE AUX SCAMPIS  **17,50**
Tagliatelle, Scampis à la Tomate Fraîche & Ail, Basilic & Grana Padano

PENNE LA FABRICA  **17,50**
Penne, Crème de Saumon Fumé au Safran & Oignons

SPAGHETTI VEGGIE BURRATA  **16,50**
Spaghetti, Pesto San Genovese, Pousses d'Épinards, Tomates, Pignon de Pin & Burrata



CUISINE PLAISIR

LA
FABRIQUE
Brasserie
MONS

FAST GOOD

OMELETTE NORDIQUE  **14,50**
3 Oeufs, Tartare de Saumon, Oignon, Fromages Rapés, Ciboulette & Frites

OMELETTE LA FABRIQUE  **14,00**
3 Oeufs, Lardons, Champignons, Fromage, Ciboulette & Frites

OMELETTE VEGGIE  **13,50**
3 Oeufs, Pousses d'épinards, Champignons, Oignons & Frites

CROQUE MONSIEUR  **12,00**
Toasts, Jambon, Fromage, Ketchup & Frites

CROQUE MADAME  **13,00**
Toasts, Jambon, Fromage, Oeuf sur le Plat, Ketchup & Frites

CROQUE POULET  **12,50**
Toasts, Roti de Poulet, Brie, Tomates Confités & Roquette

SPAGHETTI NAPOLITAINE **8,00**
Spaghetti, Sauce Tomate & Parmesan

SPAGHETTI BOLO **8,00**
Spaghetti, Sauce Tomate, Viande Hachée & Parmesan

PENNE CARBONARA **8,00**
Penne, Crème de Lardons & Parmesan

BOULETTE TOMATES **8,50**
Boulettes de Viande à la Sauce Tomate, Crudités & Frites

ROTI DE POULET **8,50**
Roti de Poulet aux Épices & Frites

KID BURGER **9,50**
Bun, Steak Haché de Boeuf, Sauce au Choix & Frites



DESSERTS



- CRÈME BRULÉE** 🍷🍷 7,50
Crème à la Vanille Bourbon
& Glaçage à la Sucre Cassonade
- TIRAMISU MAISON** 🍷🍷🍷 7,50
Crème de Mascarpone, Boudoir, Café
& Disaronno Amaretto
- MOUSSE AU CHOCOLAT & FERRERO** 7,50
Mousse au Chocolat Noir & Ferrero Rocher 🍷🍷
- MOELLEUX AU CHOCOLAT** 🍷🍷🍷 8,00
Mi-Cuit au Coeur Fondant de Chocolat Noir
& Glace Vanille Bourbon
- PAIN PERDU À LA CASSONADE** 🍷🍷🍷 9,00
Pain Brioché Perdu, Caramel Beurre Salé,
Amandes Effilées & Glace Vanille Bourbon

CRÊPES

- CRÊPES AUX SUCRES** 🍷🍷 7,00
Crêpes, Sucres Cassonade Brune & Impalpable
- CRÊPES NUTELLA®** 🍷🍷🍷 8,00
Crêpes, Sucres Cassonade & Nutella®
- CRÊPES MIKADO** 🍷🍷🍷 8,50
Crêpes, Glace Vanille, Copeaux de Chocolat,
Coulis de Chocolat & Crème Chantilly
- CRÊPES DOUBLE CARAMEL** 🍷🍷🍷 8,50
Crêpes, Glace au Caramel Beurre Salée,
Coulis de Caramel & Crème Chantilly
- CRÊPES KINDER®** 🍷🍷🍷 9,00
Crêpes, Glace à la Vanille, Éclats de Kinder® Bueno
& Crème Chantilly
- CRÊPES FRAISES** 🍷🍷🍷 9,00
Crêpes, Glace à la Fraise, Fraises Fraîches,
Coulis de Fruits Rouges, Perles Multicolores
& Crème Chantilly en Saison

CRÈMES GLACÉES

- DAME BLANCHE** 🍷🍷🍷 8,00
Glace Vanille Bourbon, Coulis de Chocolat,
Eclats de Chocolat & Crème Chantilly
- DAME NOIRE** 🍷🍷🍷 8,00
Glace Chocolat, Coulis de Chocolat, Eclats de Chocolat
& Crème Chantilly
- BRÉSILIENNE** 🍷🍷🍷 8,00
Glace Vanille Bourbon, Coulis de Caramel,
Granulés Brésilienne & Crème Chantilly
- COUPE AGRUMES** 🍷🍷🍷 8,50
Sorbets Citrons Vert, Agrumes Frais & Amandes Effilées
- COUPE SMARTIES®** 🍷🍷🍷 8,50
Glace Vanille & Chocolat, Smarties, Cacao en Poudre
& Crème Chantilly
- COUPE TOBLERONE® MAGIC** 🍷🍷🍷 9,00
Glace Caramel Beurre Salé & Vanille, Eclats de Toblerone®,
Coulis de Caramel & Crème Chantilly
- COUPE BELGIAN** 🍷🍷 8,50
Glace Spéculoos & Vanille, Biscuits Speculoos,
Coulis de Chocolat, Amandes Effilées & Crème Chantilly
- COUPE FRAISES** 🍷🍷🍷 9,00
Glace à la Fraise, Fraises Fraîches, Coulis de Fruits Rouges,
Perles Multicolores & Crème Chantilly en Saison

MILKSHAKES 🍷🍷🍷

- VANILLE / CHOCOLAT / MOKA /
SPECULOOS / FRAISE /
CARAMEL BEURRE SALÉ** 6,00

PETIT-DÉJEUNER

- CAFÉ & VIENNOISERIE** 🍷🍷 4,00
Petit / Grand Espresso & Viennoiserie au Choix
- VIENNOISERIE** 🍷🍷 1,50
Croissant / Pain au Chocolat



LAFABRIQUEMONS



LUN - SAM 09:00 ► 20:00

VEN 09:00 ► 21:00

**LÉGENDE
ALLERGÈNES**

LAT 

OEUF 

GLUTEN 

MOUTARDE 

CÉLÉRI 

SOJA 

FRUITS À COQUE 

POISSON 

CRUSTACÉS 

SULFITES 