



Bienvenue

— — — — —

AU BISTROT

LA FABRIQUE

— — — — —

Nous sommes ravis de vous accueillir
et nous vous souhaitons un excellent appétit
auprès de nous.

Pour toutes informations d'événement,
n'hésitez pas à vous renseigner :
nous nous ferons une joie d'organiser
pour vous un moment festif et inoubliable !



Ouvert du lundi au vendredi
8H30 - 23H00
Samedi 18H - 23H00

Fermés les samedis midis et dimanches journées



Suivez-nous sur nos réseaux sociaux



FOOD & DRINKS
X
LA FABRIQUE
BISTROT
ORIGINAL

Notre spécialité de la maison



Fondue maison

Viande finement tranchée,
marinée au vin rouge et aux épices,
puis séchée,
cuite dans un bouillon aux vermicelles,
champignons noirs et légumes.



—  *Servie avec des frites maison*  —
et sauce maison.

Tartare, curry, calypso et piquante.



— **48 CHF** *à volonté* —



Entrées



Salade de mesclun 8.- CHF

Salade mêlée 11.- CHF

Mesclun, maïs, tomates, concombre et radis

Tomates cœur de bœuf et sa bufala crémeuse 17.- CHF

Pesto maison, basilic frais,
sorbet citron-basilic maison

Salade de chèvre chaud au miel 16.- CHF

Nos salades estivales en plat



Salade César 26.- CHF

Poulet grillé, croûtons, œuf dur,
parmesan et sauce César

Salade de Tomme vaudoise 24.- CHF

Tomme vaudoise panée, tomates et lardons grillés



TVA 8.1% incluse

*Notre personnel se tient à votre disposition
pour tout renseignement concernant les allergènes.*

Nos tartares de bœuf



Tartare de bœuf classique

32.- CHF

Accompagné de frites maison et toasts grillés

Tartare de bœuf italien

34.- CHF

Accompagné de frites maison et toasts grillés

Pignons de pin, pesto maison, tomates séchées et copeaux de parmesan

Tartare Tex-Mex

35.- CHF

Accompagné de frites maison et toasts grillés

Cheddar affiné, jalapeños, maïs grillé et sauce barbecue fumée

Nos tartares de saumon



Tartare de saumon asiatique

35.- CHF

Accompagné de frites maison et toasts grillés

Avocat, ciboulette, sésame noir et doré, sauce soja, gingembre et citron

Tartare de saumon à la méditerranéenne

35.- CHF

Accompagné de frites maison et toasts grillés

Concombre, tomate, basilic, huile d'olive et citron

Tartare de saumon avocat mangue

37.- CHF

Accompagné de frites maison et toasts grillés

Avocat, mangue, coriandre et citron vert



TVA 8.1% incluse

*Notre personnel se tient à votre disposition
pour tout renseignement concernant les allergènes.*

Nos viandes



Entrecôte de bœuf beurre Café de Paris 39.- CHF
Frites maison et légumes

Tagliata de bœuf 38.- CHF
Roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan et pommes de terre

Travers de porc caramélisé, sauce barbecue 32.- CHF
Accompagné de frites maison et légumes

Nos poissons



Filets de perche du Lac Léman 46.- CHF
(Pêcherie Deli de Nyon)
Sauce beurre citronné
Accompagnés de frites maison et légumes

Tataki de thon rouge 42.- CHF
Salade croquante, chou rouge, concombre et radis,
accompagné de sauce wasabi et frites maison

Tentacules de poulpe grillées 39.- CHF
Sublimé de câpres, échalote et radis,
accompagné de pommes de terre et légumes



Fondue fromage moitié-moitié 26.- CHF

Fagottini à la crème de truffe 28.- CHF
Parfumés à l'huile de truffe et copeaux de parmesan



TVA 8.1% incluse

*Notre personnel se tient à votre disposition
pour tout renseignement concernant les allergènes.*

Nos assiettes et nos tapas



Assiette de charcuterie, cornichons et oignons	29.- CHF
Assiette de fromages, noix et confiture	27.- CHF
Assiette mixte, fromage et charcuterie	28.- CHF
Assiette de viande séchée, cornichons et oignons	30.- CHF
Portion de frites maison	6.- CHF



Crostini tartare classique	(3 pièces)	12.- CHF
Crostini tartare de saumon méditerranéen	(3 pièces)	12.- CHF
Bruschetta de tomates fraîches, ail, parmesan, basilic	(3 pièces)	9.- CHF
Houmous de pois chiches et nachos		10.- CHF

La gourmande 29.- CHF



Deux crostinis classiques
Deux crostinis de tartare de saumon méditerranéen
Deux bruschettas tomates
Houmous de pois chiches et nachos



TVA 8.1% incluse

*Le personnel se tient à disposition, comme sur les autres photos,
notre personnel se tient à votre disposition pour tout renseignement
concernant les allergènes.*

Nos desserts



Île flottante, crème anglaise et caramel	11.- CHF
Soupe de fruits rouges et sa boule de glace vanille maison	11.- CHF
Irish coffee	14.- CHF
Mousse au chocolat maison	11.- CHF
Café ou thé gourmand	14.- CHF

Nos glaces et sorbets maison



La boule à 4.50 CHF

Nos glaces



Vanille Bourbon
Chocolat
Café
Pistache
Caramel beurre salé

Nos sorbets



Framboise
Poire
Abricot
Citron-basilic

Supplément chantilly 1.50 CHF

Nos sorbets arrosés



Vanille arrosée au whisky	15.- CHF
Framboise arrosée à la framboise	15.- CHF
Poire arrosée à la williamine	15.- CHF
Abricot arrosé à l'abricot	15.- CHF



TVA 8.1% incluse

*Notre personnel se tient à votre disposition
pour tout renseignement concernant les allergènes.*