La Fabrique

TRATTORIA

L'Italie au cœur de Montrichard
Cuisine authentique faite maison à partir de produits frais et de qualité. Ici, rien n'est laissé au hasard : chaque plat est conçu pour sublimer les saveurs brutes, dans le respect des traditions italiennes.

Des produits sélectionnés avec soin

Charcuteries et fromages italiens

Farines de blé sélectionnées pour une pâte à pizza artisanale, fermentée lentement pour plus de digestibilité

Produits locaux et de saison, intégrés dans les recettes ou en suggestions du chef

Buon appetito

SANS ALCOOL

Eau minérale ou gazeuse 0.75cl	3.50€
Sirop à l'eau	3.00€
menthe, citron, grenadine, pêche, fraise	
Diabolo :	3.50€
menthe, citron, grenadine, pêche, fraise	
Jus de pomme, ananas 25cl	3.70€
Thé glacé maison 25cl	4.00€
Perrier 33cl	4.30€
Coca ou Coca zéro 33cl	4.50€
Schweppes tonic ou agrumes 25cl	4.50€
Limonata citron bio 27cl	4.70€
Aranciata orange bio 27cl	4.70€

MOCKTAILS

Virgin Planteur	6.00€
Jus passion, ananas, goyave, mangue	
Virgin Mojito	6.50€
Virgin Pina Colada	6.50€

BAR A SPRITZ

Spritz	8.50€
Apérol, prosecco	
Limoncello Spritz	8.50€
Limoncello, prosecco	
Italicus Spritz	8.50€
Spiritueux italien aux notes d'agrumes, miel et bergamote, prosecco	
St Germain Spritz	8,50€
Liqueur de sureau , prosecco	
Purple Spritz	8,50€
Liqueur violette , prosecco	

COCKTAILS

Gin tonic Bombay saphir	7.90€
Planteur	7.90€
Rhum, Jus passion, ananas, goyave, mangue	
Mojito	8.50€
Pina Colada	8.50€

A GRIGNOTER

Duo de tapenades thon et olives noires Leccino sur Toast de Foccacia	6.90€
Taglière pour 2 ou 4 Assortiment de fromages et charcuteries italiennes	14.90€/25.90€

BIÈRES

	25cl	50cl
Moretti	4.20€	7.80€
Affligem	4.80€	8.90€
Monaco /Panaché	4.30€	7.90€
Supplément sirop 0,50€		
1664 0% 25cl	4,20€	
Desperados 33cl	5.60€	
Bière ambrée italienne 33cl	5.60€	
Blanche de Chambord 33cl	5.60€	

APERITIFS

Ricard 4cl	4.80€
Martini rouge ou blanc 6cl	5.80€
Marsala 6cl	5.90€
Kir vin blanc, cassis ou pêche12cl	5,60€
Whisky 4cl	6,20€
Prosecco blanc 12cl	6.60€
Whisky Coca	7.60€
Kir pétillant cassis ou pêche 12cl	7.60€

DIGESTIFS

Grappa 4cl	5.30€
Limoncello 4cl	5.30€
Amaretto 4cl	5.30€

BOISSONS CHAUDES

Nous travaillons avec Nespresso pour vos boissons à base de café

Expresso	2.30€
Longo	2.50€
Thé	4.00€
Double expresso	4.00€
Supplément crème	0.50€

Chocolat Chaud	4.00€
Capuccino	4.30€
Latte Macchiato	5.30€
Latte Macchiato glacé	6.30€

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

	Verre 10 cl	Verre 20 cl	carafe 50 cl	bouteille 75cl
LAMBRUSCO (pétillant)	3,90€	4.80€	11,70€	19,50€
Vin pétillant italien, fruité, léger, sec, originaire d'Émilie-Romagne				
CHIANTI SAN LORENZO DOCG	4,60€	5.70€	13,80€	22,90€
Vin toscan élégant du cépage Sangiovese, arômes de fruits rouges, d'épices et de vanille.				
NERO D'AVOLA BIO	4,90€	6.10€	14,70€	24,50€
Vin sicilien issu de l'agriculture biologique, fruité, arômes de cerise noire, de prune.				
PILUNA PRIMITIVO	5,30€	6.60€	15,90€	26,50€
Vin des Pouilles, riche et intense, arômes de fruits noirs mûrs, d'épices, de cacao et de vanille.				
VALPOLICELLA RIPASSO	6,90€	8.60€	20.70€	34,50€
Vin vénitien élégant et structuré, méthode Ripasso				
CHINON ROUGE				32.00€
Vin de Loire issu du Cabernet Franc, fruité , arômes de fruits rouges, violette, d'épices, belle fraîcheur et tanins souples.				

VINS BLANCS

	Verre 10 cl	Verre 20 cl	carafe 50 cl	bouteille 75cl
FRASCATI	3,90€	4.80€	11,70€	19,50€
Vin Romain, sec, frais , léger, arômes d'agrumes, fleurs blanches, d'amandes.				
CHARDONNAY Italien	4,60€	5.70€	13,80€	22,90€
Vin des Pouilles offrant des arômes de fruits à chair blanche, de citron et de pomme. Texture fraîche et vive.				
MOSCATO D'ASTI	5,30€	6.60€	15.90€	26.50€
Vin blanc doux du Piémont, légèrement effervescent, arômes de fleurs blanches, pêche, miel.				
PROSECCO	6,60€			28,60€
Vin effervescent italien, légèrement sucré arômes de pommes, poires et fleurs blanches, bulles fines.				

VINS ROSÉS

	Verre 10 cl	Verre 20 cl	carafe 50 cl	bouteille 75cl
TERRAZZA	3,90€	4.80€	11.70€	19,50€
Vin de Sicile, frais, fruité et léger, arômes de fraises, framboises, belle vivacité et une finale douce.				
CHIARETTO DI BARDOLINO	5,30€	6.60€	15.90€	26,50€
Léger et frais, produit autour du lac de Garde, arômes de fraises, de framboises, fleurs blanches, belle acidité.				
CHATEAU ROMANIN				32,00€
Vin de Provence , frais et fruité, agriculture raisonné, arômes de fraise, pêche, fleurs blanches, acidité bien équilibrée.				

VINS RÉGION EN PICHET

La Cave d'Aurel propose des vins blancs, rouges et rosés, élaborés avec un respect du terroir et des méthodes traditionnelles. Leurs vins sont typiques de la région de Touraine, et une approche respectueuse de l'environnement.

AOC Touraine gamay	12cl/ 4.20€	50cl/12.50€
AOC Touraine blanc sauvignon	12cl/ 4.20€	50cl/12.50€
AOC Touraine rosé	12cl/ 4.20€	50cl/12.50€

ANTIPASTI

Mozzarella Fritta 6.90€
Sauce tomate basilic

Burratina 50 g 5.90€

Burrata 100g 9.90€
Cœur crémeux et fondant , tomates confites, crumble de parmesan, huile basilic

Duo tapenade : thon et olives noires Leccino sur toast de Foccacia 6.90€

Carpaccio de tomates anciennes, et Burratina 50g 9.50€
Crumble de Parmesan , huile basilic et caramel balsamique

Tradizione di Parma 9.80€
Chiffonnade de Jambon de Parme affiné 24 mois, accompagné de notre foccacia maison

Fritto Misto Pour 2 : 12.50€
Assortiment de beignets : crevettes, calamars, fleurs de courgettes, sauce tomate basilic

PLANCHE A PARTAGER

Pour 2 : 14.90€ Pour 4 : 25.90€

Jambon de Parme affiné 24 mois
Coppa di Parma
Spianata calabraise
Gorgonzola
Taleggio
Billes de Mozzarella en marinade
Olives Leccino

NOTRE BIÈRE N'ARTIGIANA ROSSA ARTISANALE

Bière artisanale italienne ambrée, arômes riches et finale légèrement amère, dégustation unique et raffinée, caractère complexe et velouté. 5.60€ la bouteille 33cl

SALADES

Picola/Grande

Quatre saisons 8.50€ /16.50€
Salade, poivrons et courgettes rôties, artichauts contadina, tomates cerises, oignons rouge, olives Leccino, crumble de Parmesan, huile basilic, filet de caramel balsamique
Extra Burrata 50g = +3.50€

Caesar 9,00€ / 17.50€
Salade, aiguillettes de poulet crispi, tomates cerises, pommes de terre rissolées à huile d'olive et romarin, pickles d'oignons rouges, olives Leccino, copeaux de Parmesan, sauce Caesar

Niçoise 9.00€/17.50€
Salade, tomates cerises, beignets et tapenade de thon, poivrons rôtis, pommes de terre rissolées à huile d'olive et romarin, caprons, olives Leccino, huile basilic
Extra anchois marinés = +2.00€

Parma 10.50€/18.50€
Salade, Jambon de Parme affiné 24 mois, tomates crises, Burrata (50g sur picola, 100g sur grande) , crumble de Parmesan, huile basilic, filet de caramel balsamique*

SERVI AVEC NOTRE TRADITIONNELLE FOCCACIA MAISON

VIANDES

Burger Milanais 17.50€
Pain Foccacia maison, poulet crispi (VF),crème ricotta aux épices barbecue, chips de Spianata, tomates, salade, pickles d'oignons rouges , frites, salade

Burger Calabrais 17.50€
Pain Foccacia maison , bœuf haché charolais 150g, Guanciale, sauce Gorgonzola, oignons rissolés, tomates, frites, salade

Brochette Terre et Mer 18.50€
Gambas marinées et flambées, poulet mariné (VF), pommes grenaille rissolées à huile d'olive romarin, légumes du soleil rôtis

Tartare de bœuf 180g (VBF) préparé à L'Italienne 19.90€
Frites, salade

Faux-filet de bœuf 250g (VBF) 24.90€
Crème de Marsala, Poêlée de champignons flambée , tomates confites, aubergines rôtis, pommes grenaille rissolées à huile d'olive romarin

PASTA

Pasta Méditerranéenne 15.50€
Tagliatelles, légumes du soleil rôtis, olives Leccino, basilic frais, tomates cerises, copeaux de Parmesan, assaisonnement maison
Délicieux avec une Burratina 50g +3.50€

Pesto Genovese 16.50€
Rigatoni, pesto basilic maison
Délicieux avec une Burratina 50g +3.50€

Vera Carbonara 17.50€
Rigatoni, Guanciale, sauce crémeuse à base de jaune d'œuf et parmesan, poivre noir

Gamberi siciliana 19.50€
Tagliatelles, gambas grillées et flambées, sauce crémeuse au citron de Sicile

PIZZAS GOURMETS

Burrata pomodoro 18,50€
Tomate Italienne, Après cuisson: roquette, Burrata (100g), tomates cerises, copeaux de Parmesan, huile d'olive basilic, filet de caramel balsamique

Salmone 19.50€
Crème, mozza fior di latte, Après cuisson : roquette, saumon fumé, tomates cerises, ricotta ciboulette,copeaux de Parmesan, huile citronée, filet de caramel balsamique

Parma et Burrata 19.50€
Tomate Italienne, Après cuisson : roquette,Jambon de Parme affiné 24 mois, Burrata (100g), tomates cerises, copeaux de Parmesan, huile d'olive basilic, filet de caramel balsamique

Al Tartuffo 19.50€
Crème aux champignons truffés, Après cuisson: roquette, Coppa di Parma, tomates cerises, copeaux de Parmesan, filet d'huile d'olive à la truffe

PIZZAS TRADITIONNELLES

Santa Margherita 12.50€
Tomate Italienne, mozza fior di latte, parmesan, basilic

Santa Regina 14.50€
Tomate Italienne, mozza fior di latte, jambon Italien aux herbes, champignons, olives, aromates

Calzone 15.00€
Tomate Italienne, mozza fior di latte, jambon Italien aux herbes, champignons, œuf, aromates

Napoli 15.50€
Tomate Italienne, mozza fior di latte, anchois marinés, caprons, olives, aromates

Diavola (*charcuterie légèrement pimentée) 16.00€
Tomate Italienne, mozza fior di latte,*Spianata calabraise, poivrons rôtis, olives, aromates

Capricciosa 16.00€
Tomate Italienne, mozza fior di latte, Jambon Italien aux herbes, artichauts Contadina, champignons, olives, aromates, huile d'olive basilic

Primavera 16.50€
Tomate Italienne, mozza fior di latte, poivrons et courgettes rôtis, artichauts, oignons rouges, olives, huile d'olive basilic

Campione 17.50€
Tomate Italienne, mozza fior di latte, bœuf haché charolais, œufs, champignons, olives, aromates

PIZZAS FROMAGES

Quatre fromages 14.50€
Tomate Italienne, mozza fior di latte, Gorgonzola, chèvre bûche, Taleggio, olives, aromates

Chèvre-miel 15.50€
Crème, mozza fior di latte, chèvre bûche, noix torréfiées, miel, olives, aromates

Monte Bianco 17.50€
Crème, mozza fior di latte, lardons fumés, Taleggio, pommes de terre rissolées à huile d'olive et romarin, olives, aromates

DOLCE

Panna Cotta 7.50€
Coulis et farandole de fruits rouges frais

Tiramisu Traditionnel 8,50€

Mousse citron meringuée 8.50€
Fruits rouges frais et coulis

Eté en Sicile 8,50€
Gaspacho de melon au marsala, morceau de melon, sorbet citron de Sicile,

Tartare de fruits frais et son sorbet 8,90€
(fruits selon arrivage)

Profiteroles chocolat façon mendiant 9,90€
Sauce chocolat , cacahuètes caramélisées , éclats de pistache, amandes effilées, chantilly

CAFÉ GOURMAND

Picolo 7.50€
2 mini desserts du moment, café

Grande 9.80€
4 mini desserts du moment, café

Affogato Amaretto 9.90€
Boule vanille noyé dans un expresso, shooter d'amaretto

GLACES ARTISANALES

Maitre artisan glacier
Glaces des Alpes

La boule 3.00€, 2 boules 5.00€, 3 boules 7.00€

Parfums : Vanille bourbon, Chocolat, Fraise, Citron, Caramel salé, Noisette, Pistache de Sicile, Café, Menthe-chocolat, Pêche, Cerise Amarena, Rocher praliné

MINI COUPES GLACÉES

Daim-Nissimo 6.90€
2 boules vanille, brisure de Daim, coulis caramel beurre salé

Pistacchio 6.90€
1 boule pistache de Sicile, 1 boule chocolat, coulis pistache, éclats de pistache

Amarena 7.50€
2 boules cerise Amarena, coulis fruits rouge, éclats de meringue italienne

Sorbeto Limoncello 7.50€
Sorbet citron, limoncello

Praliné Suchard 7,50€
2 boule Rocher Praliné, coulis chocolat, chantilly

COUPES GOURMANDES

Dama Bianca 8.50€
3 boules vanille, coulis chocolat, chantilly, amandes effilées

Café Napolitano 8.50€
1 boule vanille, 2 boules café, sauce café, chantilly, amandes effilées

Caramella Spéculoos 9.50€
2 boules caramel, 1 boule vanille, coulis caramel beure salé, chantilly, brisures de spéculoos

Copa Bueno 9.50€
1 boule noisette, 2 boules vanille, coulis caramel, chantilly, Kinder Bueno

Supplément Chantilly, Bueno : 1.50€
Autre toppings : 0.50ct