



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.

Buon appetito



Boissons

SOFTS

Sirop à l'eau *menthe, citron, grenadine, pêche* 3.00 €

Limonade blanche Sicilienne 3.00 €

Supplément sirop +0,50 €

Tonic Méditerranéen 3.50 €

Coca ou Coca zéro 33cl 4.00 €

Thé glacé Sicilien *pêche ou citron* 4.50 €

BOISSON

BIO

Jus d'orange 4.50 €

Jus de pomme 4.50 €

Aranciata Sicilia *bio DOP* 5.00 €

Limonade à l'orange bio

Limonata Sicilia *bio IGP* 5.00 €

Limonade aux citrons bio

APÉRITIFS

Ricard 2cl 4.50 €

Vermouth 6cl *blanc ou rouge* 5.50 €

Marsala 6cl 5.50 €

Vin doux italien, arômes de fruits secs et de caramel.

Kir vin blanc *cassis ou pêche* 6.00 €

Whisky 4cl 6.00 €

EAUX

Perrier 33cl 3.50 €

Eau minérale Santa Lucia 1L 3.00 €

Eau gazeuse Santa Lucia 1L 4.00 €

BIÈRES

pression · 25cl / 50cl

Moretti *pression* 4.50 / 8.00 €

Monaco · Panaché · Picon 5.00 / 8.50 €

Affligem *pression* 5.50 / 9.50 €

Moretti 0% 33cl 4.50 €

Desperados 33cl 6.00 €

Blanche de Chambord 33cl 6.00 €

Federico II Extra IPA 33cl 6.50 €

PÉTILLANTS

Lambrusco 15cl *rouge* 5.00 €

Prosecco 12cl 6.50 €

Kir pétillant *cassis ou pêche* 7.00 €

Moscato d'Asti 15cl *doux* 7.00 €

NOUVEAUTÉ

Federico II Extra IPA 6.50 €

Birra Flea · 33cl · 6,6%

Double malt 100% orge à la robe cuivrée, nettement amère, relevée d'un « dry hopping » aux notes herbacées. Non filtrée, non pasteurisée, refermentée en bouteille.

Coup de cœur

Limonata Sicilia bio IGP 5.00 €

Citrons de Syracuse IGP

15% de jus de citrons bio de Syracuse, variété Femminello — la plus aromatique de l'île. Vive, délicatement amère, au parfum d'exception.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé — à consommer avec modération.



Cocktails & Smoothies

À siroter bien frais

SPRITZ

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Spritz | 8.50 € |
| Spritz Apéritif Luxardo, prosecco. | |
| Limoncello Spritz | 8.50 € |
| Limoncello, prosecco. | |
| Italicus Spritz | 9.00 € |
| Agrumes, miel, bergamote, prosecco. | |
| St Germain Spritz | 9.00 € |
| Liqueur de sureau, prosecco. | |

COCKTAILS

| | |
|--|--------|
| Americano | 8.00 € |
| Martini rouge, campari, eau gazeuse. | |
| Gin Tonic | 8.50 € |
| Bombay Sapphire. | |
| Planteur | 8.50 € |
| Mangue, passion, ananas, goyave, rhum. | |

FRAPPÉS

NOUVEAUTÉ

| | |
|--------------------------------|--------|
| Piña Colada | 9.00 € |
| Ananas, banane, coco, rhum. | |
| Tropical | 9.00 € |
| Ananas, passion, mangue, rhum. | |



MOCKTAILS

| | |
|----------------------------------|--------|
| Virgin Planteur | 8.00 € |
| Mangue, passion, ananas, goyave. | |
| Bora Bora | 8.00 € |
| Ananas, passion, grenadine. | |

SMOOTHIES

COUP DE CŒUR

100% fruit

| | | |
|--------|---------------------------------|--------|
| Exotic | <i>ananas, mangue, passion</i> | 7.50 € |
| Colada | <i>ananas, banane, coco</i> | 7.50 € |
| Rosso | <i>fraise, banane, myrtille</i> | 7.50 € |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé — à consommer avec modération.

LA FABRIQUE · TRATTORIA · MONTRICHARD



Vins

| | Verre 15 cl | Carafe 50 cl | Bouteille 75 cl |
|---|----------------|-----------------|--------------------|
| ROUGES | | | |
| AOC Touraine Gamay — Cave Aurel En pichet, léger, fruité et souple. | 4.50 € | 12.50 € | — |
| Lambrusco <i>pétillant</i> Léger, frais, facile à boire. | 5.00 € | 13.50 € | 19.00 € |
| Nero d'Avola Bio Gourmand, fruits noirs. | 6.00 € | 16.00 € | 22.00 € |
| Piluna Primitivo Puissant, riche et rond. | 6.50 € | 18.50 € | 25.00 € |
| BLANCS | | | |
| AOC Touraine Sauvignon En pichet, très frais, vif et aromatique. | 4.50 € | 12.50 € | — |
| Chardonnay IGT Bio Rond, fruits exotiques. | 6.00 € | 16.00 € | 22.00 € |
| Moscato d'Asti Doux, floral et légèrement pétillant. | 7.00 € | 18.50 € | 25.50 € |
| ROSÉS | | | |
| AOC Touraine Rosé Frais, léger et gourmand. | 4.50 € | 12.50 € | — |
| Terrazza Léger, frais et fruité. | 5.00 € | 13.50 € | 19.00 € |
| Chiaretto di Bardolino Léger, sec et délicat. | 6.50 € | 18.50 € | 25.00 € |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé — à consommer avec modération.



Antipasti

Pour bien commencer

ANTIPASTI

- Planche La Fabrique** *pour 1 / pour 2* 9.50 / 18.00 €
Jambon de Parme affiné 24 mois, éclats de Parmigiano Reggiano, olives Taggiasca marinées et mini-brochettes tomates cerises & mozzarella di Bufala.
- Caprese** 9.50 €
Méli-mélo de tomates cerises confites, mozzarella di Bufala et basilic frais.
- Stracciatella e Zucchini** **Coup de cœur** 10.00 €
Onctueux cœur de Burrata, chips de courgettes croustillantes maison et pointe de paprika fumé.
- Fritelli di Salmone** 11.50 €
6 beignets de saumon croustillants, servis avec notre sauce rose signature.

Notre pain Focaccia accompagne vos plats. Il est façonné, pétri et cuit sur place. Cette recette ultra-moelleuse est infusée à l'huile d'olive extra vierge et au romarin.

NOS SALADES GOURMANDES

- Capri** 15.50 €
Toasts de chèvre chaud fondant sur notre pain Focaccia maison, vinaigrette au miel et amandes torréfiées.
- Caesar** 16.50 €
Poulet crispy, pommes rissolées, tomates confites, copeaux de Parmesan, olives Taggiasca et sauce Caesar.
- Parma** 18.50 €
Jambon de Parme affiné 24 mois, tomates cerises, Burrata, copeaux de Parmesan, huile d'olive basilic et crème de balsamique.



Côté Cuisine

par le Chef Cyrille

PASTA

Pomodoro 16.00 €

Spaghetti nappés de notre sauce mijotée aux tomates confites, surmontés de stracciatella (cœur crémeux de Burrata).

Accord : Jambon de Parme 24 mois (+3.50 €).

Genovese 17.50 €

Rigatoni enrobés de notre pesto basilic maison, surmontés de stracciatella (cœur crémeux de Burrata).

Salmone 19.00 €

Rigatoni, sauce rose signature, saumon fumé, tomates confites.

BURGERS *servis avec frites fraîches et salade*

Le secret de nos burgers ? Un pain Focaccia ultra-moelleux, pétri et cuit chaque matin par nos soins.

Milanais 16.50 €

Poulet crispy (VF), Mozza Fior di Latte, pesto Genovese, tomates, roquette et pickles d'oignons rouges.

Calabrais 17.50 €

Pur bœuf haché Charolais (VBF), Taleggio fondu, oignons rissolés, tomates et salade.

BROCHETTES *servies avec frites fraîches et salade*

Poulet mariné 16.50 €

Crème au citron de Sicile.

Duo 19.00 €

Gambas et poulet mariné, sauce vierge.

Gambas Coup de cœur 21.50 €

Sauce vierge maison.

VIANDES

Tartare de bœuf à l'italienne 180 g 19.50 €

Viande de bœuf VBF, servie avec frites et salade.

Scaloppine de Veau alla Milanese 20.50 €

Escalope de veau panée, spaghettis et sauce tomate maison.

Controfiletto di Manzo 250 g 25.00 €

Filet de bœuf (Simmental) grillé à la fleur de sel, sauce Cacio e Pepe (crème de parmesan et poivre noir), frites fraîches et salade.



Côté Pizza

par le Chef Guillaume

NOS SIGNATURES

Nos créations premium — les incontournables de la maison.

Al Tartufo 19.50 €

Crème à la truffe, champignons, Mozza Fior di Latte. Après cuisson : jambon italien aux herbes, copeaux de Parmesan, huile d'olive truffée, basilic.

Parma e Burrata 19.50 €

Tomate. Après cuisson : roquette, Jambon de Parme 24 mois, Burrata, tomates cerises, copeaux de Parmesan, huile d'olive basilic, balsamique.

Salmone e Zucchini 19.50 €

Crème, mozza fior di latte. Après cuisson : chips de courgettes, saumon fumé, sauce rose signature.

NOS CLASSIQUES

Margherita 12.00 €

Tomate, mozza fior di latte, parmesan, basilic frais, huile d'olive.

Regina 15.00 €

Tomate, mozza fior di latte, jambon italien, champignons, olives Taggiasca.

Primavera 15.00 €

Tomate, mozza fior di latte, champignons, poivrons rôtis, chips de courgettes, oignons rouges, olives Taggiasca, huile basilic.

Diavola 15.50 €

Tomate, mozza fior di latte, spianata calabraise, poivrons rôtis, olives Taggiasca.

Napoli 15.50 €

Tomate, mozza fior di latte, anchois marinés, oignons rouges, câpres, olives Taggiasca.

Quatre Fromages 15.50 €

Crème, mozza fior di latte, chèvre, gorgonzola, Taleggio, olives Taggiasca.

Chèvre-Miel 15.50 €

Crème, mozza fior di latte, chèvre, amandes torréfiées, miel.

Calzone 16.00 €

Tomate, mozza fior di latte, jambon italien, champignons, œuf, salade d'accompagnement.

Capricciosa Coup de cœur 16.50 €

Tomate, mozza fior di latte, jambon italien, artichauts Contadina, champignons, olives Taggiasca, huile basilic.

Menu Bambino 10.90 €

Un sirop à l'eau + ½ Margherita ou Jambon-frites + 1 boule de glace ou gâteau au chocolat

Jusqu'à 10 ans

Menu Midi Presto 17.90 €

Une boisson + plat du jour + café gourmand

Le midi, hors week-end et jours fériés



Dolci

Desserts, glaces & cafés

DESSERTS

Poire Chocolat 8.00 €

Poire pochée au safran, chocolat chaud, amandes torréfiées, chantilly.

Panna Cotta Caraïbéenne 8.50 €

Lait de coco, coulis de fruits exotiques et fruits rouges.

Tiramisu 8.50 €

Café ou spéculoos.

Pavlova **Coup de cœur** 10.00 €

Meringue italienne, mousse citron, fruits rouges et coulis.

Café Gourmand 10.50 €

3 desserts du moment, café Nespresso.

Profiteroles façon mendiant 11.50 €

3 choux, glace vanille, chocolat chaud, amandes et pistaches torréfiées, chantilly.

GELATO

2 boules — 5.50 € · 3 boules — 7.50 €

vanille · chocolat · fraise · citron · caramel · pistache · café · noisette

NOS COUPES

Pistacchio 8.00 €

Pistache, chocolat, coulis & éclats de pistache.

Fragola e Limone **Coup de cœur** 8.00 €

Fraise, citron, coulis fruits rouges, meringue italienne.

Daim-Nissimo 8.00 €

Vanille, coulis caramel beurre salé, brisures de Daim.

Sorbetto Limoncello 8.50 €

Sorbet citron, limoncello.

Dama Bianca 9.00 €

Vanille, coulis chocolat, chantilly, amandes torréfiées.

CAFÉS

Nespresso

Ristretto 2.50 €

Espresso 2.50 €

Longo 3.00 €

Thé 4.00 €

Double espresso 4.00 €

Cappuccino 4.50 €

Affogato 5.50 €

Latte Macchiato 5.50 €

Latte Macchiato glacé 6.00 €