



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.

LA FABRIQUE · TRATTORIA · MONTRICHARD



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 *ananas, mangue, passion* 7,50 €

Colada *ananas, banane, coco* 7,50 €

Rosso *fraise, banane, myrtille* 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* 8.50 / 15.00 €

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.

Frittelle 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 14.50 €

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 et 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).

Allo Scoglio 22.00 €

Spaghetti aux gambas et fruits de mer sautés, relevés d'une sauce vierge maison.

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.

Milanaise 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 19.00 €

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 au 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.

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 7.00 €

Poire pochée au safran, chocolat chaud, amandes torréfiées.

Panna Cotta Caraïbéenne 7.50 €

Lait de coco, coulis de fruits exotiques.

Tiramisu 8.50 €

Café ou spéculoos.

Pavlova **Coup de cœur** 9.00 €

Meringue italienne, mousse citron, fruits rouges et coulis.

Café Gourmand 10.00 €

3 desserts du moment, café Nespresso.

Profiteroles façon mendiant 11.00 €

3 choux, glace vanille, chocolat chaud, amandes, pistache, 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 €