La Factory

C A B O U R G

Ouvert de 11H30 à 14H30 et de 18H30 à 22H00
Fermé le jeudi
Service en continu week-ends

La Conserverie à Partager

Boîte de sardines..... 6.90 €
Terrine de campagne ..... 6.90 €
Rillettes de poissons..... 6.90 €

Entrées

Soupe de poissons et ses croûtons.....8.90 €
Assiette de 6 huîtres N°3 .....11.90 €
Assiettes de crevettes roses.....8.90 €
Œufs mayonnaise .....5.90 €
Tomate-Burrata, pignons de pin et basilic .....9.90 €
Tataki de saumon, sésame au wasabi, vinaigrette de légumes.....10.90 €
Dégustation de la mer *(3 huîtres N°3, Crevettes roses, Tataki de saumon)*.....14.90 €

Salades et Pokés

Salade César ..... **16.90 €**
Salade, poulet croustillant, tomate, oignons, œuf dur, croûtons, parmesan

Salade de Chèvre chaud ..... **17.90 €**
Crottin de chèvre chaud, poivronnade, lard grillé, jambon sec, cacahuètes

Salade Normande ..... **17.90 €**
Toasts de Camembert, andouille, pomme, oignons rouges, jambon sec

Poké de la Mer ..... **18.90 €**
Risotto, crevettes, tataki de saumon, salade, tomate, mangue, guacamole

Poké Poulet ..... **18.90 €**
Risotto, poulet croustillant, poivrons confits, tomate, œuf dur, mangue, poivronnade

Les Moules-Frites

Moules à la Marinière et aux Herbes fraîches - 14.90 €

Moules à la Crème fraîche - 15.90 €

Moules au Camembert - 16.90 €

Moules au Roquefort - 16.90 €

Ici, nos moules sont servies en marmite et accompagnées de frites

Menu enfant 9.90 €

(Pour les enfants de moins de 12 ans)

Steak haché – Frites
ou
Nuggets – Frites
ou
Jambon – Pâtes

Glace surprise

Aucune modification possible de ce menu

Plats

Camembert chaud au lait cru et sa charcuterie ..... 18.90 €

Tartare de bœuf et ses frites ..... 18.90 €

Fish and chips de cabillaud, sauce tartare ..... 19.90 €

Le Factory Burger..... 18.90 €
Steak haché, lard grillé, salade, tomate, oignons, sauce au Camembert

Brochette de Saint-Jacques aux éclats de cacahuètes ..... 23.90 €

Côte de veau aux champignons et à la crème ..... 22.90 €

Entrecôte grillée et ses frites, sauce au Camembert *(250g) (origine France)*..... 24.90 €

Double steak (supplément 3.00€)

Garniture supplémentaire - 4.00€ : Frites, Frites de patates douces, Salade

Les Casseroles

La Casserole de Tripes à la mode de Caen et ses frites..... 18.90 €

La Casserole de Pâtes aux truffes, charcuterie et salade verte ..... 19.90 €

La Casserole de Risotto de Saint-Jacques et sa salade ..... 24.90 €

La Casserole de la Mer aux herbes fraîches et ses frites ..... 22.90 €
Saumon, Saint-Jacques, Moules, Crevettes

Sélection de nos vins 75cl

Côtes du Rhône, AOC (21€) – Château La Passonne, AOC Bordeaux (21€)
Muscadet Sur Lie, AOC (19€) – Côtes de Gascogne, IGP Domaine de Maubert (19€) – Côtes de Provence, AOC (26€)

Desserts

Crème brûlée à la pistache ..... 6.90 €

Fondant au chocolat, glace vanille ..... 7.90 €

Tarte tatin aux pommes et sa glace vanille ..... 8.90 €

Planche de fruits frais de saison ..... 8.90 €

Baba Bouchon à la normande ..... 9.90 €
Pommes confites, caramel beurre salé, crème sucrée et son shooter de Calvados

Maxi Profiterole à la normande ..... 9.90 €
Glaces vanille et caramel beurre salé, sorbet pomme, sauce caramel beurre salé et crème sucrée

Le Café Gourmand ..... 10.90 €
Assortiment de mignardises, glace et crème sucrée

Crêpes

Sucre ..... 3.50 €
Beurre sucre ..... 3.90 €
Nutella ou Chocolat ou Caramel beurre salé ..... 4.70 €
Miel ou Citron ou Confiture de fraises ..... 4.50 €
Chantilly *(crème sucrée)* ..... 4.80 €
Nutella-Chantilly ou Chocolat-Chantilly *(crème sucrée)* ..... 5.90 €
Caramel beurre salé et Chantilly *(crème sucrée)* ..... 5.90 €
Amandes et Chantilly *(crème sucrée)* ..... 5.60 €
Banana *(banane, sauce chocolat, glace vanille et crème sucrée)* ..... 9.90 €
Normande *(pommes confites, sauce caramel, glace caramel, crème sucrée)* ..... 9.90 €
Bulgare *(confiture de fraises, glace yaourt, amandes grillées, crème sucrée)* ..... 9.90 €
Cookies *(éclats de cookies, sauce caramel, glace vanille, crème sucrée)* ..... 9.90 €
Pistachio *(éclats de pistaches, glace vanille, sauce caramel, crème sucrée)* ..... 9.90 €
Peanuts *(éclats de cacahuètes, sauce peanut, glace vanille, crème sucrée)* ..... 9.90 €
Sundae *(éclats de MM'S, sauce caramel, glace yaourt, crème sucrée)* ..... 9.90 €
Flambée au Calvados et sorbet pomme ..... 10.90 €
Flambée au Grand Marnier et glace vanille ..... 10.90 €

Coupes de Glaces (glaces artisanales des Alpes)

Coupe La Factory..... 1 boule : 3.00 € .. 2 boules : 5.50 €...3 boules : 7.50 €

Parfums au choix

Vanille, café, caramel, chocolat, fraise, pistache, yaourt, citron, framboise, pomme, menthe-chocolat

Dame blanche .....8.90 €
Glace vanille, sauce chocolat maison et crème sucrée

Coupe fruits rouges.....8.90 €
Glace yaourt et fraise, sorbet framboise, coulis fruits rouges et crème sucrée

Café liégeois.....8.90 €
Glaces café et vanille, sauce café et crème sucrée

Coupe Bocage .....8.90 €
Glaces vanille et caramel, sorbet pomme, sauce caramel et crème sucrée

Chocolat liégeois.....8.90 €
Glaces chocolat et vanille, sauce chocolat maison et crème sucrée

Caramel liégeois.....8.90 €
Glaces caramel beurre salé et vanille, sauce caramel beurre salé et crème sucrée

Coupe Italienne .....8.90 €
Glaces pistache et yaourt, sorbet framboise, coulis fruits rouges et crème sucrée

Coupe Tutti.....8.90 €
Sorbet framboise, citron et pomme, coulis fruits rouges et crème sucrée

Banana Split .....9.20 €
Banane, glaces vanille, fraise et chocolat, sauce chocolat maison et crème sucrée

Version alcoolisée

Colonel.....9.90 €
Sorbet citron, Vodka

Trou Normand.....9.90 €
Sorbet pomme verte, Calvados

L'After Eight.....9.90 €
Glace menthe-chocolat, Get 27

Supplément crème sucrée, sauce chocolat, boule de glace... *1.80€*

Formule La Factory

Servi uniquement au déjeuner du lundi au vendredi
Hors jours fériés et ponts

Plat + Dessert = 18.90 €

Entrée + Plat = 19.90 €

Entrée + Plat + Dessert = 21.90 €

Tomate-burrata
ou
Œufs-mayonnaise
ou
Guacamole de crevettes roses

❖

Moules à la crème et ses frites
ou
Casserole de pâtes et sa charcuterie
ou
Pièce de bœuf, sauce au Camembert

❖

Fondant au chocolat
ou
Planche de fruits frais
ou
Crème brûlée à la pistache