

LA FABRIQUE
B I S T R O T

3 6 1 9 ST-DENIS
MONTRÉAL, QUÉBEC, H2X 3L6

·BISTROTALAFABRIQUE.COM·

5 1 4 . 5 4 4 . 5 0 3 8



Brunch: Fête des mères

Entrées à partager

Soupe de carotte, rhubarbe, clémentine, foam d'oseille,
pignon de pin

Brioche, brouillade d'œufs, maquereau mariné, sirop d'érable

Poireau vinaigrette, carpaccio de jambon d'agneau, feta,
panisse, abricot

Plats au choix

Arancini d'aubergine à l'indienne, crémeux de courgette-
ricotta-basilic, asperge, œuf mollet, mousseline au Vadouvan

Ou

Pain perdu croustillant aux flocons de maïs, crème d'abricot,
confiture de bleuet-figue, sirop de petits fruits

Ou

Tartare d'espadon, mayonnaise wasabi, concombre, nashi,
shiso, mangue, gingembre, patate douce, salade de daikon,
portobello mariné, chou-fleur et brocoli rôti, hummus

Ou

Paleron de bœuf fondant, sel de Svanétie, tête de violon,
jaune d'œuf à 65°C, cèpe, purée de pomme de terre aux
oignons-érable

....*extra homard décortiqué au beurre de gingembre-tomate confite +PM*

Dessert

Verrine de rhubarbe, gâteau éponge au sirop de mélilot,
crème légère pistache, crumble aux agrumes

Menu 3 services à 45\$ par personne

Menu enfant disponible

Taxes et services en supplément

LA FABRIQUE
B I S T R O T

3 6 1 9 ST-DENIS
MONTRÉAL, QUÉBEC, H2X 3L6

·BISTROTALAFABRIQUE.COM·

5 1 4 . 5 4 4 . 5 0 3 8



Mother's Day brunch

Starters to share

Carrot soup, rhubarb, clementine, sorrel foam, pine nut

Brioche, scrambled eggs, marinated mackerel, maple syrup

Leek vinaigrette, lamb ham carpaccio, feta, panisse, apricot

Mains to choose

Indian-style eggplant arancini, zucchini-ricotta-basil cream,
asparagus, soft-boiled egg, Vadouvan spice mousselin

Or

French toast, crispy cornflakes, apricot cream, blueberry-fig
jam, berry syrup

Or

Swordfish tartare, wasabi mayonnaise, cucumber, nashi, shiso,
mango, ginger, sweet potato, daikon salad, marinated porto-
bello, roasted cauliflower and broccoli, hummus

Or

Melting beef chuck, Svaneti salt, fiddlehead, egg yolk at 65°C,
porcini, mashed potatoes with onions and maple

....*extra shelled lobster with candied ginger-tomato butter +MP*

Dessert

Rhubarb verrine, sponge cake with sweet clover syrup,
light pistachio cream, citrus crumble

3 course menu: 45\$ per person

Kid's menu available

Taxes and gratuity not included