

**LA FABRIQUE**  
B I S T R O T

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

· BISTROT.LAFABRIQUE.COM ·  
5 1 4 . 5 4 4 . 5 0 3 8



APÉRO 4 à 7

|  |       |
|--|-------|
| Planche apéro 4 choix / 6 choix  | 20/35 |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Rillettes de porc</li><li>- Terrine niçoise</li><li>- Accras de morue au fromage</li><li>- Arancini au champignon et balsamique</li><li>- Croquette de tofu aigre-doux</li><li>- Fromage: bleu   vache   chèvre</li><li>- Charcuterie: saucisson   salaison</li><li>- Grecque de légumes</li></ul> |       |
| Huître fraîche, mignonnette maison, citron, raifort  | 12/24 |

**MENU FESTIF**  
**POUR LA MAISON 60\$**

Menu pour 2:  
2 entrées, 1 plat, 1 dessert

IDÉES COCKTAILS

|   |       |
|---|-------|
| Cocktails maison                          | 6/12  |
| Verre de bulles                           | 12    |
| Spritz: Aperol   St-Germain               | 11    |
| Bloody Ceasar                             | 8     |
| Martini   Premium                         | 10/14 |
| Negroni   Americano                       | 10    |
| Old Fashioned                             | 11    |
| Moscow Mule (Vodka, bière de gingembre)   | 10    |
| Vermouth Le Sot de l'Ange                 | 9     |
| Mojito                                    | 9     |
| Pineau des Charentes, pamplemousse, tonic | 8     |
| Verre de Sangria, rouge ou blanche        | 10    |

**COMPTOIR**  
**POUR EMPORTER**  
**COMMANDEZ SUR PLACE**  
**OU**  
**VIA NOTRE SITE**  
**POUR UNE**  
**PRÉCOMMANDE**  
**ENTRE 11H ET 18H**  
**CUEILLETES**  
**JUSQU'À 19H00**

DESSERT

|   |     |
|---|-----|
| Pain perdu, caramel de girofle, fleur de sel        | -7- |
| Éclair au chocolat, caramel salé, fruits rouges     | -4- |
| Salade de fruits, yaourt maison et granola chocolat | -8- |
| Tiramisu de la Fabrique                             | -6- |

À EMPORTER

|   |       |
|---|-------|
| Muffin anglais, marmelade d'abricot, pulled pork, oeuf mollet, cheddar, frites au gras de canard          | -12-  |
| Pain perdu, garniture brunch du menu week-end   | -10-  |
| Poulet sauté au gong baò maison, salade de légumes croquants mixtes, arachide                             | -13-  |
| Sandwich de boeuf braisé, marmelade de betterave, moutarde à l'ancienne, cheddar, frites                  | -12-  |
| Mozzarella de bufflone, salade de tomates, basilic, noisette, babaganoush, vinaigrette vinaigre de vin    | -14-  |
| Foie gras torchon de la Ferme Élysée (60g.) au Val Caudalie, cantaloup confit, brioche maison             | -18-  |
| Végé burger, tofu frit, marmelade de patate douce, mayo wasabi, kimchi, sauce aigre-douce                 | -10-  |
| Burger de pulled pork, coleslamaison, cornichon, cheddar, frites au gras de canard                        | -17-  |
| Tartare de saumon, parmesan, citron, evoo, pomme, tabasco, olive verte                                    | 13/23 |
| Tartare de boeuf, sauce ketchup, tabasco, échalote française, câpre, cornichon                            | 13/23 |
| Risotto, maïs, poireau, tomate cerise, estragon, mozzarella, vinaigrette Charlotte, roquette              | -20-  |
| Agneau confit, couscous, chou-fleur grillé, zucchini, melon d'eau, coriandre, crème citron, pignon de pin | -24-  |
| Frite maison au gras de canard  | -5-   |

..... MERCI DE NOUS AVERTIR DE TOUTES ALLERGIES .....