

## PETITS PLATS / BAR

Fabbrica proeverij voor 2 pers	11
Gemarineerde olijven (V)	4
Brood met tapenade (V)	4
Brood met aioli (V)	4
Manhattan woodstone style bread met aioli (v)	6
Boquerones	5
Bruschetta met tomaat (V)	5

## ENTRÉES

Steak tartare	12
Gepocheerd ei en truffeldressing	
Asperges	9
Witte en groene asperges, gepocheerd ei met croque van Emmentaler en gruyère op Zaanse duivekater brood	
Ortiz®	8
Blikje bonito tonijn op olie met olijven en krokant brood	
Paté de maison	8
Ambachtelijke oereerlijke paté van het Beemster big met chutney	
Terrine de foie gras	15
Terrine van eendenlever met chutney	
Hotdog 2.0	9½
Boudin blanc met morille van Brandt&Levie met champagnekaviaar, truffelmayonaise en krokante ui	
Dégustation de canard	14
Eendenlever macaron, rillettes van eendenbout, gerookte eendenborst en pistachemayonaise	
Escargots	9
Biologische slakken van 'Slow escargot' met kruidenboter gegratineerd	
Boudin noir & coquilles St. Jacques	11
Gebakken bloedworst en coquille crème van appel met ingemaakte uitjes	
Huitres oesters	p.st. 3
- half dozijn	18
Tourteau	9½
Noordzee krabklauwen met citroen en vadouvan mayonaise	
Plateau exquisite de la Mer	p.p. 45
½ Kreeft, Hollandse krabscharen, Hollandse garnalen, gerookte zalm, oesters, vongole	
Croquettes de crevettes (3)	8
Holtkamp's garnalenkroketten	
Crevettes grise	13½
Hollandse garnalencocktail	
Aspergesoep	7
Gebakken champignons, knoflookcroutons en waterkersolie	
Soep van pomodori tomaten (V)	6
Bisque d'Homard	12
Kreeftensoep met room en cognac	

## SALADES

Halve kreeft	19
Met kropsla en avocado	
Caesar salade	16
Hollandse bindsla met croutons, knoflookdressing, ansjovisfilet en gegrilde kip	
Salade Niçoise	21½
Gegrilde Albacore tonijn, boontjes, ei, olijven, rode ui en jonge aardappel	

## PLATS

Côte de boeuf 'dry aged'	p.p. 32½
Irish Angus (800gr, vanaf 2 personen)	
Kalfslende	25
Krokante sukade van de nek en mergpijpje met asperges, La Ratte aardappel en een saus van dragon en Dijon mosterd	
Ribeye van de Big Green Egg	24
Beure Café de Paris	
Piepkuiken van het spit	20
Polenta, relish van maïs met rode puntpaprika en Piment d'Espelette met een saus van jeneverbes	
Tournedos	28
Crème van knolselderij, quatre épices en witte wijn, zoetzure sjalotten en champignons	
Lamsstoof	23
Met moestuingroenten, Texels 'Skuumkoppe' en Ras el Hanout	
Steak au poivre	23
Fabbrica Burger	15
Van Black Angus rund met smokey Bourbon BBQ saus met cheddar en frites	
Bar de loup dépôt de sel (2 pers. - minimaal 35 minuten)	p.p. 32½
Wilde zeebaars in zoutkorst uit de steenoven. In boter gebakken bloemkool en hazelnoten met geroosterde aardappel	
Harderfilet	25
Met broodgnocchi met Hollandse garnalen, parelgort, chorizo en een saus van limoenblad en saffraan	
Roodbaarsfilet	25
Met fregola, crème van doperwtten, gepofte oerbiet en een saus op groentebasis van zuring, olijfolie en citrus	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een passend aardappel en groenten garnituur.

## Catch of the day Chefs meat special

dagprijs  
dagprijs

## DESSERTS

Dame blanche	9
Vanilleroomijs, geroosterde amandel, slagroom en warme chocolade saus	
Citroen tartelette	8
Met witte chocolade, crème van saffraan en citroen met meringue	
Crème brûlée	7
Afgebrand met rietsuiker en gezouten karamel met appelsorbet	
Warm chocoladetaartje	8
Met rabarbercompote en witte chocoladeroomijs	
Kaasplateau	11
Diverse kazen en chutney	
Scroppino	6
Cheesecake	4

## PASTA

Risotto (V)	14
Met paddenstoelen, truffel, mascarpone en Parmezaanse kaas	
Pasta vongole	16
Spaghetti, vongole schelpen en peterselie	
Ravioli (V)	17
Messeklever Beemsterkaas, met salsa van wortel, salie en zoetzure krentjes	

## PIZZA

Pizza Fabbrica tartufo (V)	19
Buffelmozzarella, truffel en rucola	
Pizza boudin blanc en morilles	17
Truffel crème, champignons en Parmezaanse kaas en rucola	
Pizza Vega (V)	16
Asperges, zoetzure sjalotten, relish van maïs en rode puntpaprika en gruyère en Parmezaanse kaas	

## CHEFS MENU

Maandelijks wisselend  
drie gangen menu  
Incl bijpassend  
wijn arrangement  
vraag de bediening