

TAPAS

Seul ou à partager

BEIGNETS DE MORUE PORTUGAIS 10,00 € Artisanal - 8 pièces	ANCHOIS DE COLLIOURE 12,00 € Pain de campagne grillé, poivrons à l'huile d'olive
RILLETES D'OIE MAISON THIOL 12,00 € Pain de campagne grillé, ail et cornichons	OS À MÛELLE RÔTI 12,00 € Pain de campagne grillé et aioli
CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP RÔTI 16,00 € Pain de campagne grillé, poitrine séchée fumée et miel Accompagné de copines et copain (frites-salade) + 5,00€	SAUMON GRAVLAX DE BIBI 25,00 € Focaccia et crème de citron vert
FOIE GRAS MI-CUIT DE BIBI - 80g 14,00 €	FOIE GRAS MI-CUIT DE BIBI - 200g 26,00 € Pain de campagne grillé, confiture de cerises noires et piment d'Espelette
PLANCHE DE JAMBON DES PYRÉNÉES Pain de campagne grillé, tomate, ail et huile d'olive	IGP 17 mois d'affinage - 80g 12,50 € 160g 25,00 €
LA JYFOUTOUT ! 35,00 € Jambon sec, chorizo et coppa des Pyrénées, rillettes d'oie, melsat Maison Fabres, saucisse sèche, brique aveyronnaise fermière, beignets de morue x4, cabécou Bio, focaccia, aioli, guindillas, cornichons	

GRASSES SALADES

LA TITE 12,00 € Salade croquante, copeaux de parmesan, oignons rouges et olives	L'ITALO 18,00 € Salade croquante, tomates cerises fraîches et confites, coppa des Pyrénées, burrata, olives, croûtons, crème balsamique, pesto, copeaux de parmesan
LA COUYOU 18,00 € Salade croquante, cabécou Bio, oignons frits, tomates cerises fraîches et confites, miel de Nectarn, pignons de pin	LA POULLAILLER (CÆSAR) 18,00 € Salade croquante, poulet Corn Flakes Français, oignons rouges et frits, œuf dur, croûtons, tomates, copeaux de parmesan, sauce César
TOMATA ET BURRATA 18,50 € Tomates anciennes, tomates cerises fraîches et confites, burrata, pesto, olives, pignons de pin	LA CHEZ NOUS 21,00 € Salade croquante, poitrine séchée fumée, gésiers de canard, melsat grillé, magret séché et foie gras mi-cuit de Bibi, croûtons, tomates cerises, oignons rouges, persillade

FORMULES

Uniquement le midi du lundi au vendredi
HORS JOURS FÉRIÉS

PLAT DU PLACARD SEUL 15,00 €	PLAT DU PLACARD MENU 18,00 € Viande OU Poisson du jour selon l'humeur de Bibi + Panna Cotta OU Petit KF Gourmand OU Duo du glacier
PIZZA DE LA SEMAINE SEULE 16,00 €	PIZZA DE LA SEMAINE MENU 19,00 € + Panna Cotta OU Petit KF Gourmand OU Duo du glacier
BURGER DE LA SEMAINE SEUL 16,00 €	BURGER DE LA SEMAINE MENU 19,00 € + Panna Cotta OU Petit KF Gourmand OU Duo du glacier
DUO PIZZA & SALADE SEUL 18,00 €	DUO PIZZA & SALADE MENU 21,00 € + Panna Cotta OU Petit KF Gourmand OU Duo du glacier Hors salades Chez Nous et Italo Hors pizza Massey et Cirrhose
LA GRILLADE DU MIDI 20,00 € Pavé de bœuf Français Maison Fabres mariné à l'ail des ours environ 300g + Panna Cotta OU Petit KF Gourmand OU Duo du glacier	

GRILLADES OU PAS

Servies avec copines et copains

Sauces de Bibi : Cheddar, Poivre, Bleu, Cèpes, Aioli, Truffe d'été, Chèvre, Moutarde à l'ancienne +2€

BROCHETTES DE CŒURS DE CANARD ET LARD 19,50 € Française - Maison Fabres, persillade 300g / 350g	CÔTE-ÉCHINE DE COCHON 24,00 € Française - Maison Fabres, marinée à l'ail des ours - 400g
SEICHE GÉANTE 26,00 € Persillade et aioli de Bibi - 400g	MAGRÈT ENTIER D'OCCITANIE 26,00 € IGP - 400/500g
CHULETAS D'AGNEAU 29,50 € Côtes Barannes Françaises - Maison Fabres - Persillade et aioli de Bibi - 500/600g	ONGLET DE BŒUF 23,00 € VBF Maison Fabres - 300g environ
ENTRECÔTE 300g / 350g 28,00 € 500g / 550g 35,00 € VBF Maison Fabres	TARTARE CLASSIC 18,00 € Bœuf VBF Maison Fabres - 200g, œuf, oignons rouges, câprons et cornichons
TARTARE DE LOUIS 19,50 € Bœuf VBF Maison Fabres, œuf, sauce poivre, oignons rouges, copeaux de brique aveyronnaise fermière, oignons frits et cornichons - 200g	TARTARE DE CHARLOTTE 21,00 € Bœuf VBF Maison Fabres, œuf, pesto, tomates cerises confites, copeaux de parmesan, oignons rouges et frits, câprons - 200g
TARTARE D'EMY 22,00 € Bœuf VBF Maison Fabres, câprons, oignons rouges, sauce aux cèpes, œuf, foie gras mi-cuit et magret séché de Bibi, pain de campagne grillé - 200g	SUP. DOUBLE +10,00 €

BURGERS

Servis avec copines et copains

HACHÉ DE BŒUF MAISON FABRES 160G
OU
FILET DE POULET CORN FLAKES

Toutes nos sauces sont faites par Bibi

ROOOOOOUGE 15,00 € Poitrine séchée fumée, tomates fraîches, cheddar, cornichons, sauce cheddar, sauce burger et roquette	FAUX VEGET OU PAS 16,00 € Légumes du soleil, tomates fraîches, caviar de tomates cerises confites, brique aveyronnaise fermière, roquette
KI-PICCC 2.0 16,00 € Brique aveyronnaise fermière, tomates fraîches, oignons rouges et frits, sauce au poivre	BÔ PÉPÉ 16,00 € Sauce au bleu, tomates fraîches, fourme de Montbrison, poitrine séchée fumée, confit d'oignons
MATCH DES COCHONS 16,50 € Poitrine séchée fumée, chorizo des Pyrénées, tomates fraîches, caviar de tomates cerises confites, oignons rouges, brique aveyronnaise fermière	CATALO 17,00 € Aioli, chorizo des Pyrénées, poitrine séchée fumée, oignons rouges, cheddar, tomates fraîches, poivrons marinés et roquette
BECOU 2.0 17,00 € Sauce chèvre, tomates cerises confites, cabécou Bio, confit d'oignons, tomates fraîches, miel de Nectarn, roquette	RICAIN 18,00 € Oignons rouges, tomates fraîches, cheddar, sauce cheddar, sauce burger, frites, cornichons, roquette
GROINNN 22,00 € Brique aveyronnaise fermière, sauce moutarde à l'ancienne, melsat grillé, poitrine séchée fumée, tomates fraîches, crème des Limousins, galette de pomme de terre artisanale, confit d'oignons, roquette	GRÒS NANAR 20,00 € Magret séché et foie gras mi-cuit de Bibi, confit d'oignons, tomates fraîches, sauce aux cèpes, roquette
• PAIN SANS GLUTEN	• STEAK VÉGÉ
OU GALETTE DE PDT	OU CHOIX
DOUBLE STEAK +6,00 €	TRIPLE STEAK +12,00 €

Tu veux ta Fernande ?



Tu veux nous rejoindre en ouvrant ton restaurant ou container, demande BIBI !

Tu aimes Fernande ?



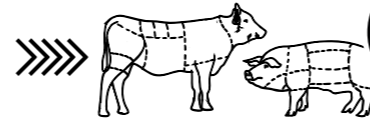
Partage ton expérience, en laissant un avis sur Google.



VIANDES MATURÉES CHEZ FERNANDE BURGERS & PIZZAS



cave de maturation



à partir de 65€/KG

AVEC LES MEILLEURES VIANDES MATURÉES :
Viande française, Wagyu, Blonde d'Aquitaine, Montbéliard, T-Bone, Faux filet mûré sur os

CHEZ FERNANDE, tout est confectionné sur place et cuit au moment...
Patience Simone !

Retrouvez la liste des allergènes en scannant le QR Code



Nous contacter

NOUVEAU À ALBI

CHEZ FERNANDE 16, Place du Vigan

LAVAUR : 05 63 58 53 80

GAILLAC : 05 63 40 24 59

f /lafabriquechezfernande

f Chez Fernande Gaillac

www.chezfernande-lafabrique.com

Retrouvez-nous aussi

LE KIOSQUE

Pizzas artisanales

Parking de Super U • LAVAUR

NOS PARTENAIRES BOUCHE :

Maison Fabres, Terre Occitane, Crouzil, Rum Blending Company, Un Pari du Sud, Charcuterie des Pyrénées, Noir De Bigorre, Maison Prieto, Boulangerie Le Pain St-Roch, Pâtisserie Armengaud, Biscuits Du Pays De Cocagne, Nectarn.

NOS PARTENAIRES LOCAUX :

Demi D'ouverture, Molles Plomberie, Lavour Bois Matériaux, Pierres & Créations, Baron Construction, Patrice Giraud espaces verts, CCL, Marty et Valette peinture, Andréa Martinez et Martinez plomberie, Métal Bois Project, Moscatelli Électricité, EmbalMag, Imprimé Local, SF Web, Atal ! design, M. Lassale, Imprimerie Rhode.

PIZZAS

33 cm (Pizza 40 cm +8€)

GIGI 10,00 € Sauce tomate, mozzarella Française, tomates cerises confites, olives	FANEUSE (LA RÉGINA) 12,50 € Sauce tomate, mozzarella Française, gros de Paname brun, jambon blanc sans nitrates après cuisson, olives
PEISH 15,00 € Sauce tomate, mozzarella Française, anchois de Collioure, câprons, oignons confits, olives	VENDEUSE (LA BASQUAISE) 15,00 € Sauce tomate, mozzarella Française, poulet confit à la graisse de canard, poivrons grillés de Bibi, brique aveyronnaise fermière, olives
PLANTEUSE (LA VÉGÉTARIENNE) 15,00 € Sauce tomate, mozzarella Française, tomates cerises confites, légumes du soleil grillés, olives	BINEUSE (LA CATALANE) 15,50 € Sauce tomate, mozzarella Française, chorizo des Pyrénées après cuisson, oignons rouges, poivrons grillés, olives
LIEUSE 16,00 € Crème des Limousins, brique Aveyronnaise fermière, poitrine séchée fumée, confit d'oignons, mozzarella Française, jambon blanc sans nitrates après cuisson, olives	MASSEY (LA CALZONE) 16,00 € Sauce tomate, mozzarella Française, œuf, crème des Limousins, confit d'oignons, gros de Paname brun, jambon blanc sans nitrates, olives
BURON 16,00 € Crème des Limousins, mozzarella Française, confit d'oignons, bleu d'Auvergne AOP, poitrine séchée fumée, persillade, olives	SOUS-SOLEUSE (LA CHÈVRE) 16,00 € Sauce tomate, mozzarella Française, cabécou Bio, miel de Nectarn, confit d'oignons, olives
MOISSONNEUSE (LA 4 FROMAGES) 16,00 € Sauce tomate, mozzarella Française, bleu d'Auvergne AOP, cabécou Bio, confit d'oignons, St-Marcellin AOP, olives	COMPAGNIE 16,50 € Crème des Limousins, poulet confit à la graisse de canard, mozzarella Française, jambon blanc sans nitrates après cuisson, ananas, sauce curry coco et coca râpée après cuisson, roquette, olives
BATTEUSE (LA GERÇOISE) 16,50 € Sauce tomate, mozzarella Française, gésiers de canard, magret séché de Bibi, confit d'oignons, persillade, olives	

BUÛU 17,00 € Sauce tomate, haché de bœuf Maison Fabres, oignons frits et rouges, sauce barbecue, cheddar et sauce cheddar, crème des Limousins, mozzarella Française, olives	FLAKES 17,50 € Sauce tomate, poivrons grillés, oignons rouges et frits, mozzarella Française, cheddar et sauce cheddar, poulet Français Corn Flakes, roquette, olives
BEBER 18,00 € Crème des Limousins, camembert AOP, poitrine séchée fumée, magret séché de Bibi après cuisson, mozzarella Française, PDT grenaille rôties, miel de Nectarn, romarin, noix concassées, roquette, olives	DÉBARDEUSE (LA 6 FROMAGES) 18,00 € Sauce tomate, brique aveyronnaise fermière, mozzarella Française, bleu d'Auvergne AOP, cheddar, copeaux de parmesan, cabécou Bio, olives
SAINTE-KIPPU 18,50 € Crème des Limousins, brique aveyronnaise fermière, St-Marcellin AOP, poitrine séchée fumée, chorizo des Pyrénées, PDT grenaille, confit d'oignons, jambon blanc sans nitrates après cuisson, olives	GROSSE TATA FERNANDE 19,00 € Sauce tomate, brique aveyronnaise fermière, poulet confit à la graisse de canard, poitrine séchée fumée, chorizo des Pyrénées après cuisson, crème des Limousins, oignons rouges, œuf, mozzarella Française, olives
PESCA (LA PÊCHEUR) 19,00 € Crème des Limousins, mozzarella Française, tomates cerises confites, courgettes grillées, saumon gravlax de Bibi, jus de citron, roquette, olives	NOVÉU RITAL 19,00 € Sauce tomate, tomates cerises confites, mozzarella Française, burrata, coppa des Pyrénées, copeaux de parmesan, pesto vert, crème balsamique, roquette, olives
BIG TRUFFARDE 19,00 € Crème des Limousins, sauce truffe d'été, mozzarella Française et crème balsamique, copeaux de parmesan, burrata, roquette, olives	PESTO 19,00 € Crème des Limousins, pesto, mozzarella Française, coppa des Pyrénées après cuisson, burrata, copeaux de parmesan après cuisson, roquette, tomates cerises confites, pignons de pin, olives
CIRRHOSE 21,00 € Crème des Limousins, sauce aux cèpes, confit d'oignons, magret séché et foie gras mi-cuit de Bibi après cuisson, mozzarella Française, gros de Paname brun, olives	SUPPLÉMENT INGRÉDIENTS DE 1 € À 4 €

LES P'TITS TRUCS EN PLUS



NOS COPINES 4,00 € Incontournables frites fraîches à la graisse de bœuf	LE COPAIN 3,50 € Bol de salade verte + Tomates + Oignons rouges
FRITAS 5,00 € Avec Oignons frits + Sauce au choix : Cheddar, Poivre, Bleu, Cèpes, Truffe d'été, Chèvre et Moutarde à l'ancienne	

SUP. PETITE FOCACCIA +5,00 €	LE PETIT FABRICANT 10,00 € Enfant jusqu'à 10 ans Poulet Français Corn Flakes Maison Fabres ou P'tite Faneuse ou Cheeseburger + Glace Smarties OU Glace 1 boule + Boisson Capri Sun OU Sirop à l'eau
---	--

DESSERTS MAISON

ASSIETTE DE FROMAGES 8,00 € 3 fromages selon l'humeur de la crémière	PROFITEROLES 1 chou 4,50 € 2 choux 9,00 € 3 choux 13,00 € Glace vanille artisanale, sauce chocolat et crème fouettée de Bibi
PANNA COTTA 5,50 € Au choix : Coulis mangue, coulis fraise, coulis pêche, sauce chocolat de Bibi, caramel beurre salé, crème de marrons	CRÈME BRÛLÉE 6,00 €
FLAN DE CARO 6,50 € Flan aux œufs et caramel	TIRAMISU CLASSIQUE 8,00 €
BANOFEE 8,00 € Banane, caramel beurre salé, spéculoos	ANANAS FRAIS 8,50 € 1/2 ananas caramélisé, miel de Nectarn, menthe fraîche, 1 boule de sorbet citron et crème fouettée de Bibi
MASSEY AU NUTELLA (CALZONE) Chausson 27 cm 9,00 € Chausson 33 cm 12,00 € Chausson 40 cm 16,50 €	MOELLEUX CHOCOLAT 9,00 € Glace vanille artisanale, sauce chocolat, sauce caramel beurre salé et crème fouettée de Bibi, brisures de Speculos
BRICHOE PERDUE 9,00 € Brioche, glace vanille artisanale, caramel beurre salé et crème fouettée de Bibi, brisures de Speculos	GRAND CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9,00 € 5 douceurs selon l'humeur de Bibi
GLACES ARTISANALES 1 boule 3,80 € 2 boules 4,80 € 3 boules 5,80 € PARFUMS : Chocolat, Vanille Bourbon, Café, Pistache, Caramel beurre salé, Menthe Chocolat, Rhum raisin, Marrons, Noix de Coco SORBETS : Fraise, Citron, Poire William, Framboise, Passion, Cassis	COUPES GLACÉES DAME BLANCHE 8,00 € 3 boules de glace vanille artisanale, sauce chocolat et crème fouettée de Bibi
COUPE DE LA FABRIQUE 8,00 € 1 boule passion, 1 boule framboise, 1 boule poire, crème fouettée de Bibi, coulis de fraise	LIÉGEOIS 8,00 € Café, Chocolat ou Caramel et crème fouettée de Bibi
BANANA SPLIT 9,00 € Banane, glace vanille artisanale, chocolat, fraise, sauce chocolat et crème fouettée de Bibi	COUPE MONT BLANC 9,00 € 3 boules marron, crème de marrons, sauce chocolat et crème fouettée de Bibi
BOUNTY 9,00 € 3 boules coco, sauce chocolat et crème fouettée de Bibi	COLONEL 10,00 € 3 boules sorbet citron arrosées de Vodka française
COUPE MENTHEUSE 10,00 € 3 boules menthe chocolat, 6 cl de Mentheuse ou Cabanel selon arrivages et crème fouettée de Bibi	