

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	
PÂTÉ DE PORC NOIR	12,00 €
Pain de campagne grillé, cornichons	
OS À MËLLE RÔTI	12,00 €
Pain de campagne grillé et aioli	
SAUCISSON AU JAMBON DE COCHE DES PYRÉNÉES	
240 g - lain de campagne, beurre, cornichons.....	15,00 €
SAINTE-MAURE-DE-TOURNAIE AOP RÔTI CHÈVRE	
Pain de campagne grillé, miel, poitrine séchée fumée, piment d'Espelette, pignons de pin.....	
	19,00 €
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.....	15,00 €
FOIE GRAS MI-CUIT DE BIBI - 180g.....	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 x 4, cabécou Bio, focaccia, aioli, guindillas, cornichons	

GRASSES SALADES

LA TITE	12,00 €
Salade croquante, copeaux de parmesan, oignons rouges et olives	
LA COUYOU	18,00 €
Salade croquante, cabécou Bio, oignons frits, tomates cerises fraîches et confites, miel de Nectarn, pignons de pin	
LA POULAILLER (CÆSAR)	18,00 €
Salade croquante, poulet Corn Flakes, oignons rouges et frits, œuf dur, croûtons, tomates, copeaux de parmesan, sauce Cæsar	
L'ITALO	18,00 €
Salade croquante, tomates cerises fraîches et confites, coppa des Pyrénées, burrata, olives, croûtons, crème balsamique, pesto, copeaux de parmesan	
TOMATA ET BURRATA	18,50 €
Tomates anciennes, tomates cerises fraîches et confites, burrata, copeaux de parmesan, crème balsamique, 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 €
1/2 pizza (27 cm) au choix et 1/2 salade	
DUO PIZZA & SALADE MENU	21,00 €
+ Panna Cotta OU Petit KF Gourmand OU Duo du glacier Hors salades Chez Nous, Italo, Tomata et Burrata 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, Beurre de Bibi +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	
MAGRET ENTIER D'OCCITANIE	26,00 €
IGP - 400/500g	
CHULETAS D'AGNEAU	29,50 €
Côtes Baronnnes Françaises - Maison Fabres - Persillade et aioli de Bibi - 400/500g	
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, 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, 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	
BIG NANAR	22,00 €
Haché de canard sauce aux cèpes, confit d'oignons, tomates fraîches, magret séché et foie gras mi-cuit de Bibi, roquette	
• PAIN SANS GLUTEN	 AU CHOIX
• STEAK VÉGÉ	
OU GALETTE DE PDT	
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 ?



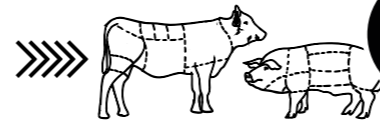
Partage ton expérience, en laissant un avis sur Google.



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 maturé sur os, Entrecôtes.

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

Chez Fernande Lavaur

Chez Fernande Gaillac

chezfernandelavaur

chezfernandegaillac

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, Lavaur Bois Matériaux, Pierres & Créations, Baron Construction, Patrice Giraud espaces verts, CCL, Marty et Valette peinture, André 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	
VENDANGEUSE (LA BASQUAISE)	15,00 €
Sauce tomate, mozzarella Française, poulet Français mariné, 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 et sauce au bleu, mozzarella Française, confit d'oignons, Fourme de Montbrison 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, Fourme de Montbrison AOP, cabécou Bio, confit d'oignons, St-Marcellin AOP, olives	
COMPAGNIE	16,50 €
Crème des Limousins, poulet Français mariné, mozzarella Française, jambon blanc sans nitrates après cuisson, ananas, sauce curry coco et coco râpée, roquette, olives	
BATTEUSE (LA GERÇOISE)	16,50 €
Sauce tomate, mozzarella Française, gésiers de canard, magret séché de Bibi après cuisson, confit d'oignons, persillade, olives	
BUÛÛ	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 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, Fourme de Montbrison 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 après cuisson, jambon blanc sans nitrates et chorizo des Pyrénées après cuisson, olives	
KÆSAR	19,00 €
Crème des Limousins, gros de Paname bruns, oignons rouges, copeaux de parmesan, sauce cæsar, poulet Corn Flakes, roquette, olives	
GROSSE TATA FERNANDE	19,00 €
Sauce tomate, brique aveyronnaise fermière, poulet Français mariné, 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	
NOVÈU RITAL	19,00 €
Sauce tomate, tomates cerises confites, mozzarella Française, burrata, coppa des Pyrénées après cuisson, 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, roquette, tomates cerises confites, pignons de pin, olives	
CIRRHOSE	22,00 €
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 6 €



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 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.....	5,00 €
2 choux.....	9,50 €
3 choux.....	14,00 €
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 du boulanger, 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	