

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, cornichons	
OS À MËLLE RÔTI	12,00 €
Pain de campagne grillé et aioli	
SAUCISSON AU JAMBON DE COCHE DES PYRÉNÉES	
240 g - Pain de campagne, beurre, cornichons.....	17,00 €
CAMEMBERT AOP RÔTI	
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 DE COCHE DES PYRÉNÉES	
Pain de campagne grillé, tomate, ail et huile d'olive	
IGP 24 mois d'affinage - 100g.....	14,00 €
200g.....	26,00 €
LA JYFOUTOUT !	35,00 €
Jambon sec, chorizo et coppa des Pyrénées, Pâté de porc noir, melsat Maison Fabres, saucisse sèche, brique aveyronnaise fermière, beignets de morue x 4, cabécou Bio, focaccia, aioli, quindillas, cornichons	

GRASSES SALADES

À partager ou pas

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 POULLAILLER (CÆSAR)	19,00 €
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, melon, abricots rôtis, jambon de cochon, burrata, copeaux de parmesan, crème balsamique, pesto, olives, pignons de pin	
MELON ET BURRATA	18,50 €
Tomates anciennes, melon, abricots rôtis, jambon de cochon, tomates cerises, pesto, burrata, pignons de pin, crème balsamique	
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, Melon et burrata, 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, 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 €
ENTRECÔTE 500g / 550g	35,00 €
VBF Maison Fabres	
TARTARE CLASSIC	18,00 €
Bœuf VBF 200g Maison Fabres, oignons rouges, câprons et cornichons	
TARTARE DE LOUIS	19,50 €
Bœuf VBF 200g Maison Fabres, œuf, sauce poivre, oignons rouges, copeaux de brique aveyronnaise fermière, oignons frits et cornichons	
TARTARE DE CHARLOTTE	21,00 €
Bœuf VBF 200g Maison Fabres, œuf, pesto, tomates cerises confites, copeaux de parmesan, oignons rouges et frits, câprons	
TARTARE D'EMY	22,00 €
Bœuf VBF 200g Maison Fabres, câprons, oignons rouges, sauce aux cèpes, œuf, foie gras mi-cuit et magret séché de Bibi, pain de campagne grillé	
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, caviar de tomates, 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 bœuf, sauce et 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 ?



Chez Fernande Lavaur

Partage ton expérience, en laissant un avis sur Google.

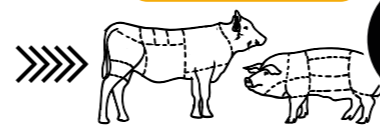


Chez Fernande Gaillac

CHEZ FERNANDE



cave de maturation



à partir de 65€/KG
Avec les meilleures viandes mûrées :
Viande française, Wagyu, Blonde d'Aquitaine, Montbéliard, T-Bone, Faux filet mûré 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

Chez Fernande Lavaur

chezfernandelavaur

GAILLAC : 05 63 40 24 59

Chez Fernande Gaillac

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 Cogne, Boulangerie Aux Saveurs Dumoulin, 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 nitrites 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 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 nitrites 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 nitrites, 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 nitrites 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, PDT grenaille, confit d'oignons, jambon blanc sans nitrites 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	

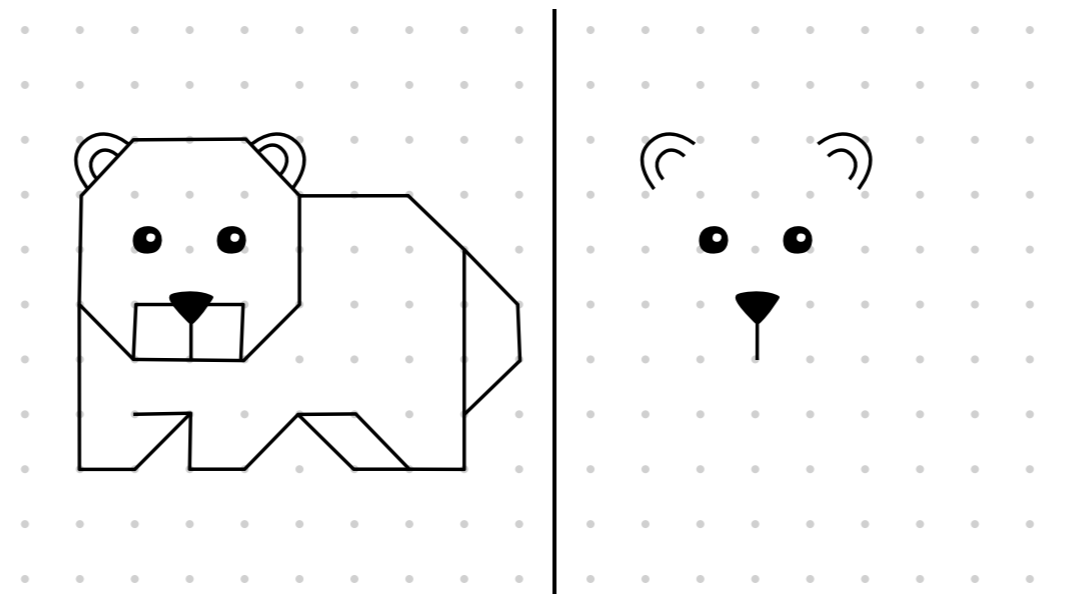
DESSERTS MAISON

ASSIETTE DE FROMAGES	8,00 €
3 fromages selon l'humeur de la crémière	
GROSSES PROFITEROLES	
1 chou.....	5,00 €
2 choux.....	9,80 €
3 choux.....	14,50 €
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 €
TIRAMISU	8,00 €
ANANAS FRAIS	8,50 €
1/2 ananas caramélisé, miel de Nectarn, 1 boule de sorbet citron et crème fouettée de Bibi	
MICELLEUX BRETON "AUX SAVEURS DUMOULIN"	9,00 €
Glace vanille artisanale, caramel beurre salé, 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	
BRIOCHE 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	
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	

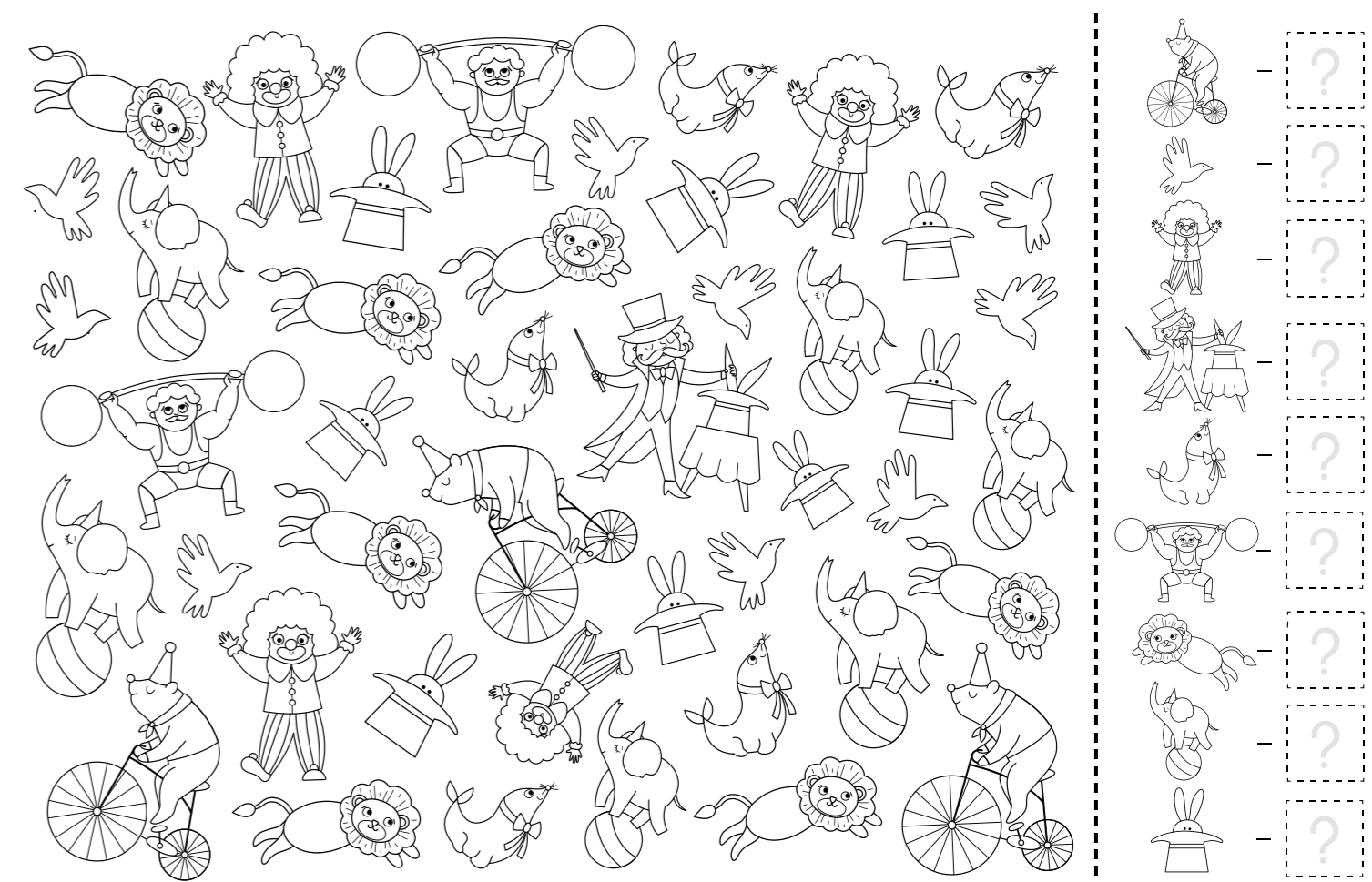
COLORIE LE DESSIN



RECOPIE LE DESSIN DE L'OURSIN

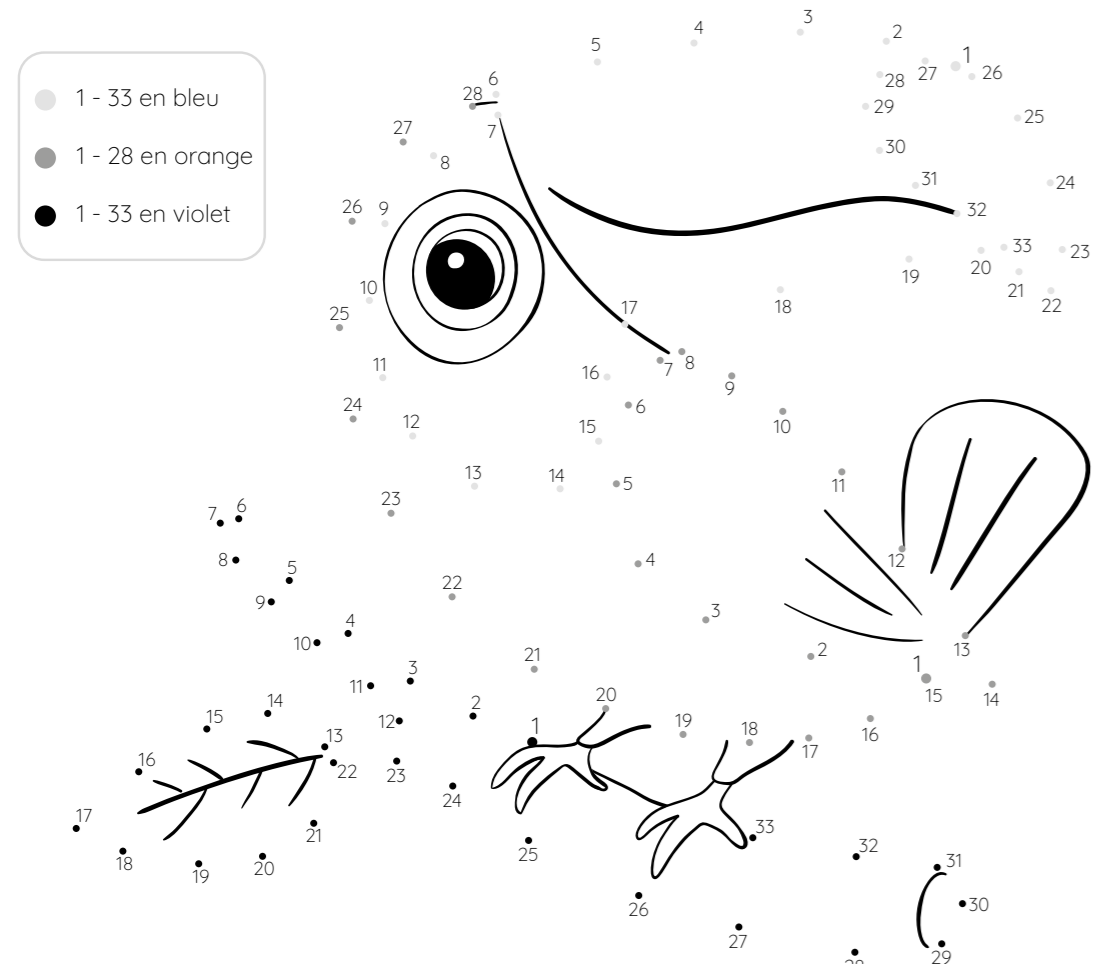


COMPTE LES DIFFÉRENTS PERSONNAGES

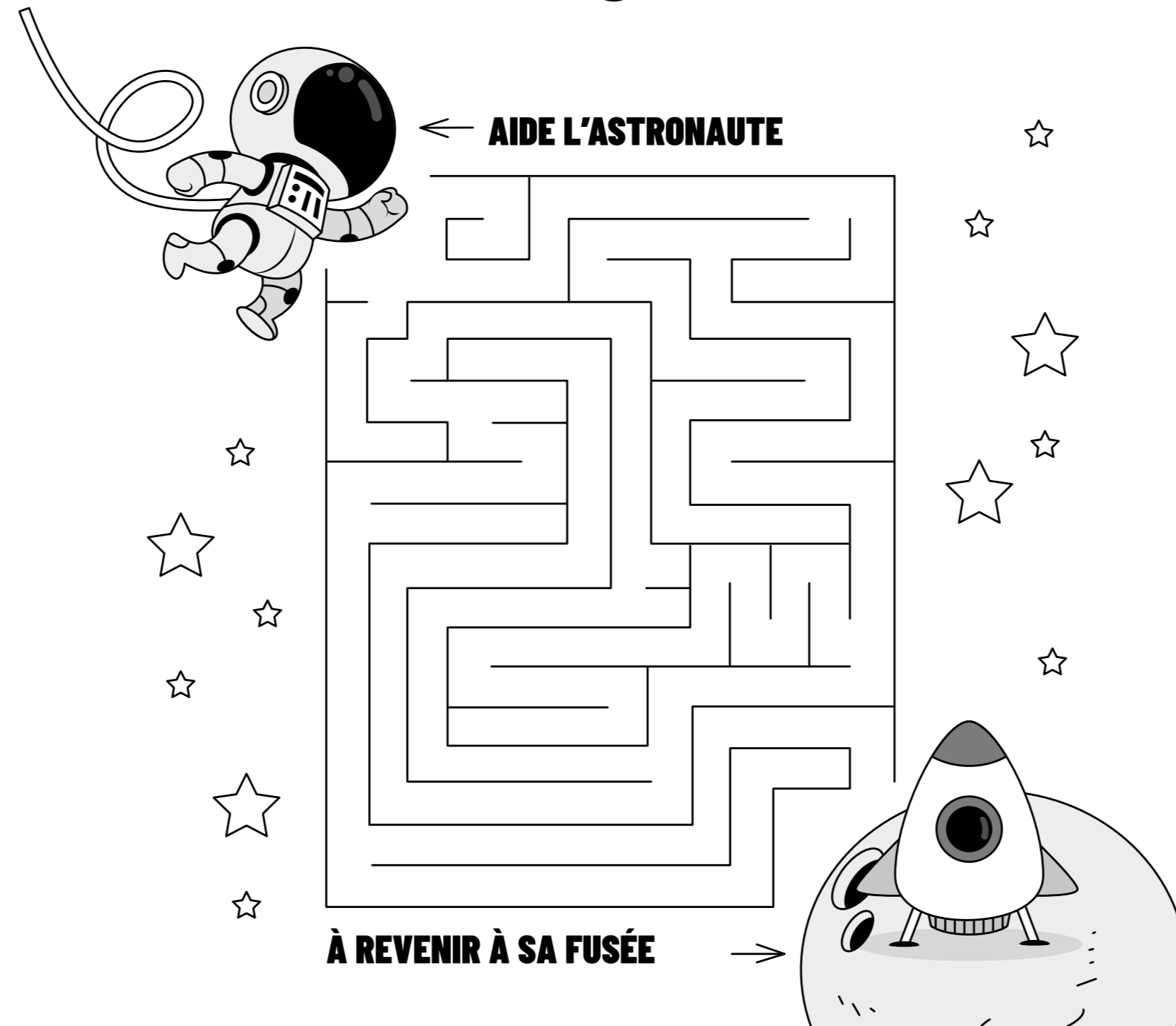


Et si on jouait ?

RELIE LES POINTS ET COLORIE SELON LES INDICATIONS



AIDE L'ASTRONAUTE



À REVENIR À SA FUSÉE

COLORIE LE DESSIN

