TAPAS

Seul ou à partager

BEIGNETS DE MORUE PORTUGAIS ..... 10,00 €
Artisanaux - 8 pièces

ANCHOIS DE COLLIOURE ..... 12,00 €
Pain de campagne grillé, poivrons à l'huile d'olive

PÂTÉ DE COCHON NOIR ..... 12,00 €
200 g - Pain de campagne, cornichons

PLANCHE DE JAMBON DE COCHE DES PYRÉNÉES
Pain de campagne grillé, tomata, ail et huile d'olive
IGP 24 mois d'affinage - 100 g ..... 15,00 €
200 g ..... 28,00 €

FOUET DE COCHE DES PYRÉNÉES ..... 16,00 €
200 g environ - Pain de campagne grillé, beurre, cornichons

CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP RÔTI ..... 19,00 €
Au lait cru - figues séchées, miel de Nectarn, piment d'Espelette, pain de campagne grillé
Accompagné de copines et copains (frites-salade) ..... + 5,00€

SAUMON GRAVLAX DE BIBI ..... 25,00 €
Focaccia et crème de citron vert
Accompagné de copines et copains (frites-salade) ..... + 5,00€

COU DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS ..... 26,00 €
450 g environ - Pain de campagne grillé

FOIE GRAS MI-CUIT DE BIBI - 100 g ..... 18,00 €
FOIE GRAS MI-CUIT DE BIBI - 200 g ..... 32,00 €
Pain de campagne grillé, confiture de cerises noires et piment d'Espelette

LA JYFOUTOUT ! ..... 36,00 €
Jambon sec, chorizo et coppa des Pyrénées, pâté de cochon noir, melsat Maison Fabres, fouet artisanal cochon/canard, Mont de Lacaune, beignets de morue x 4, cabécou, focaccia, aïoli, guindillas, cornichons

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 et Italo
Hors pizza Massey et Cirrhose

LA GRILLADE DU MIDI ..... 20,00 €
Pièce du boucher française Maison Fabres, marinée à l'ail des ours environ 300 g + Panna Cotta OU Petit KF Gourmand OU Duo du glacier

GRÒSSES 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 sur 3 toasts de pain de campagne grillé, oignons frits, tomates cerises fraîches et confites, miel de Nectarn, pignons de pin

LA POULAILLER (CAESAR) ..... 19,00 €
Salade croquante, poulet Corn Flakes, oignons rouges et frits, œuf dur, croûtons, tomates, copeaux de parmesan, sauce César

L'ITALO ..... 18,00 €
Salade croquante, tomates cerises fraîches et confites, coppa des Pyrénées, burrata, olives, croûtons, crème balsamique, pesto, copeaux de parmesan

LA CHEZ NOUS ..... 21,00 €
Salade croquante, poitrine séchée fumée, gésiers de canard, melsat grillé, magret séché et foie gras mi-cuit de Bibi sur toast de pain grillé, croûtons, tomates cerises, oignons rouges, persillade

GRILLADES OU PAS

Servies avec copines et copains
Sauces de Bibi : Cheddar, Poivre, Bleu, Cèpes, Aïoli, Moutarde à l'ancienne, À l'ail, Beurre de Bibi +2 €

BROCHETTES DE CŒURS DE CANARD ET LARD .. 20,00 €
Françaises - Maison Fabres, persillade 300 g / 350 g

SEICHE GÉANTE ..... 26,00 €
Persillade et aïoli de Bibi - 400 g

MAGRET ENTIER D'OCCITANIE ..... 26,00 €
IGP - 400/500 g

CHULETAS D'AGNEAU (TARN) ..... 29,50 €
Côtes d'agneau français - Maison Fabres - Persillade et aïoli de Bibi - 400/500 g

ONGLET DE BŒUF ..... 23,00 €
VBF Maison Fabres - 300 g environ

FAUX-FILET SUR OS 500 g environ ..... 32,00 €
Français selon arrivage (Aubrac, Charolais, Salers...)

ENTRECÔTE 300/350 g .. 28,00 € 500 g / 550 g .. 35,00 €
VBF Maison Fabres

TARTARE CLASSIC ..... 18,00 €
Bœuf VBF 200 g Maison Fabres, œuf, oignons rouges, câprons et cornichons

TARTARE DE LOUIS ..... 20,00 €
Bœuf VBF 200 g Maison Fabres, œuf, sauce poivre, oignons rouges, copeaux de brique aveyronnaise fermière, oignons frits et cornichons

TARTARE DE CHARLOTTE ..... 20,00 €
Bœuf VBF 200 g Maison Fabres, œuf, pesto, tomates cerises confites, copeaux de parmesan, oignons rouges et frits, câprons

TARTARE D'EMY ..... 24,00 €
Bœuf VBF 200 g 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 160 g
OU
FILET DE POULET CORN FLAKES

Toutes nos sauces sont faites par Bibi

ROOOOOOUGE ..... 15,00 €
Sauce burger, poitrine séchée fumée, tomates fraîches, cheddar, cornichons, sauce cheddar, roquette

KI-PICCC 2.0 ..... 16,00 €
Sauce au poivre, brique aveyronnaise fermière, tomates fraîches, oignons rouges et frits

BÔ PÉPÉ ..... 16,00 €
Sauce au bleu, tomates fraîches, Fourme de Montbrison, poitrine séchée fumée, confit d'oignons

MATCH DES COCHONS ..... 16,50 €
Caviar de tomates cerises confites, poitrine séchée fumée, chorizo des Pyrénées, tomates fraîches, oignons rouges, brique aveyronnaise fermière

CATALO ..... 17,00 €
Aïoli, chorizo des Pyrénées, poitrine séchée fumée, oignons rouges, cheddar, tomates fraîches, poivrons marinés, roquette

BECOU 2.0 ..... 17,00 €
Sauce cabécou et romarin, tomates cerises confites, cabécou, confit d'oignons, caviar de tomates, miel de Nectarn, roquette

RICAIN ..... 18,00 €
Sauce cheddar, sauce burger, oignons rouges, tomates fraîches, cheddar, frites, cornichons, roquette

GROINNN ..... 22,00 €
Sauce moutarde à l'ancienne, brique aveyronnaise fermière, melsat grillé, poitrine séchée fumée, tomates fraîches, crème des Limousins, galette de pomme de terre artisanale, confit d'oignons, roquette

BIG NANAR ..... 22,00 €
Sauce aux cèpes, haché de bœuf, confit d'oignons, tomates fraîches, magret séché et foie gras mi-cuit de Bibi, roquette

LE MONT ..... 22,00 €
Crème à l'ail, butternut rôti, Mont de Lacaune, haché de bœuf Maison Fabres, poitrine séchée fumée, beurre maître d'hôtel de Bibi, roquette après cuisson

- PAIN SANS GLUTEN
- GALETTE DE PDT

AU CHOIX

DOUBLE STEAK ..... +6,00 €
TRIPLE STEAK ..... +12,00 €

Attention :
Nous travaillons avec des produits frais et en circuit court. Des ruptures sont possibles selon arrivage.

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.

Chez Fernande Lavaur | Chez Fernande Albi | Chez Fernande Gaillac

VIANDES MATURÉES

CHEZ FERNANDE

BURGERS & PIZZAS

VIANDES Françaises

Toutes NOS SAUCES sont faites par Bibi !

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
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

FRITES CUITES À LA GRAISSE DE BŒUF

NOS PARTENAIRES DE BOUCHE :
Maison Fabres, Terre Occitane, Crouzil, Charcuterie des Pyrénées, Noir de Bigorre, Maison Prieto, Boulangerie Le Pain St-Roch, Pâtisserie Armengaud, Kuantom, Biscuits du Pays de Cocagne, Boulangerie Aux Saveurs Dumoulin, Nectarn.

NOS PARTENAIRES LOCAUX :
Demi D'ouverture, Molles Plomberie, Lavaur Bois Matériaux, Pierres & Créations, Baron Construction, CCL, Le Jardin du Rudel, Patrice Giraud espaces verts, 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 nitrites 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 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, miel de Nectarn, confit d'oignons, olives

MOISSONNEUSE (LA 4 FROMAGES) ..... 16,00 €
Sauce tomate, mozzarella française, Fourme de Montbrison AOP, cabécou, 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

BUÖU ..... 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 grenailles 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, olives

SAINTE-KIPPU ..... 18,50 €
Crème des Limousins, brique aveyronnaise fermière, St-Marcellin AOP, poitrine séchée fumée, PDT grenailles, confit d'oignons, jambon blanc sans nitrites et chorizo des Pyrénées après cuisson, olives

LA CAUNE ..... 19,00 €
Crème à l'ail de Bibi, butternut rôti, Mont de Lacaune, mozzarella, poitrine séchée fumée, beurre maître d'hôtel de Bibi, jambon des Pyrénées 24 mois, roquette après cuisson, 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

NOVÉU 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, Aïoli, Moutarde à l'ancienne, À l'ail, Beurre de Bibi

SUP. PETITE FOCACCIA ..... + 5,00 €

NOUVEAU

On tape dans l'agneau (Tarn)

SOURIS D'AGNEAU ..... 29,00 €
Confite à la graisse de canard

ÉPAULE D'AGNEAU À PARTAGER ..... 70 €/kg
Confite à la graisse de canard

GIGOT D'AGNEAU À PARTAGER ..... 70 €/kg
Confit à la graisse de canard
Accompagnement : légumes du moment et PDT grenailles.

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 poire, sauce chocolat de Bibi, caramel beurre salé, crème de marrons

CRÈME BRÛLÉE ..... 6,00 €

TIRAMISU ..... 8,00 €

BANOFFEE ..... 8,00 €
Purée de bananes, caramel beurre salé, brisures de spéculoos, cacao en poudre

RIZ AU LAIT DE TATA FERNANDE ..... 8,00 €
À la vanille Bourbon

MASSEY AU NUTELLA (CALZONE)
Chausson 27 cm ..... 9,00 €
Chausson 33 cm ..... 12,00 €
Chausson 40 cm ..... 16,50 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT ..... 9,00 €
Glace vanille artisanale, sauce chocolat, sauce caramel beurre salé et crème fouettée de Bibi, brisures de spéculoos

BRIOCHE PERDUE ..... 9,00 €
Brioche du boulanger, glace vanille artisanale, caramel beurre salé et crème fouettée de Bibi, brisures de spéculoos

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

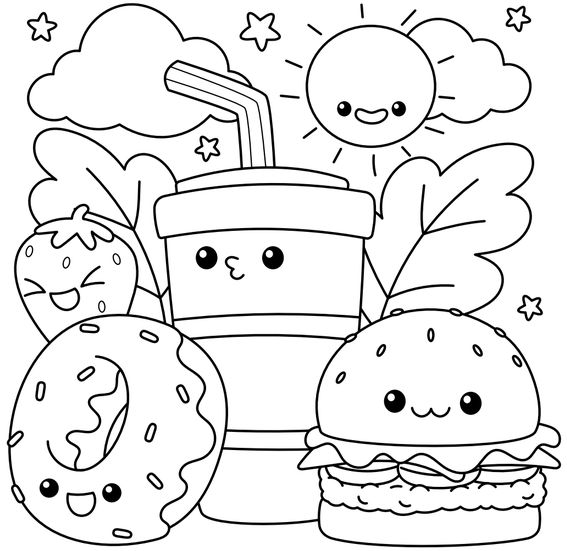
COUPE MONT BLANC ..... 9,00 €
3 boules de glace aux marrons, crème de marrons, sauce chocolat et crème fouettée de Bibi

BOUNTY ..... 9,00 €
3 boules de glace coco, sauce chocolat et crème fouettée de Bibi

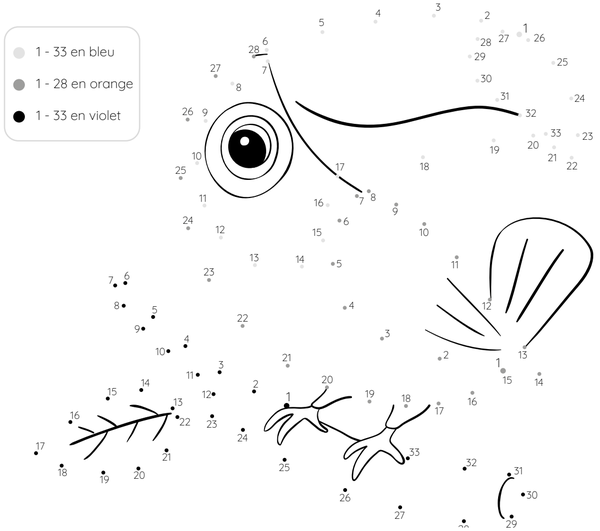
COLONEL ..... 10,00 €
3 boules sorbet citron arrosées de vodka française

COUPE MENTHEUSE ..... 10,00 €
3 boules de glace menthe-chocolat, 6 cl de Mentheuse ou Cabanel selon arrivages et crème fouettée de Bibi

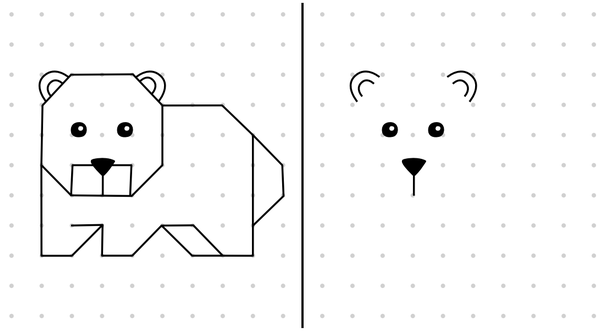
COLORIE LE DESSIN



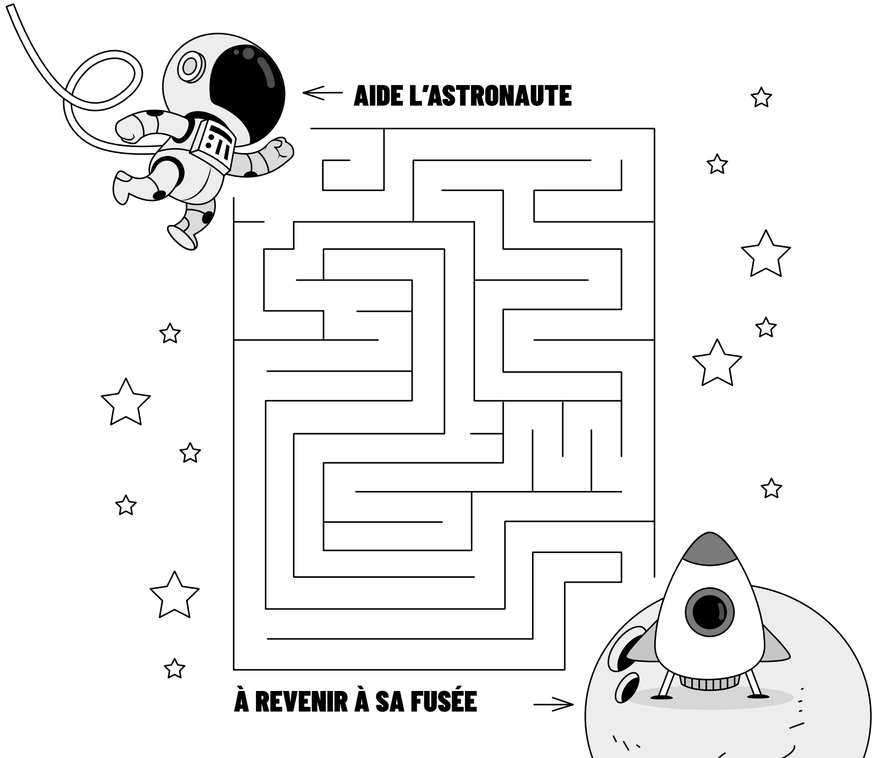
RELIE LES POINTS ET COLORIE SELON LES INDICATIONS



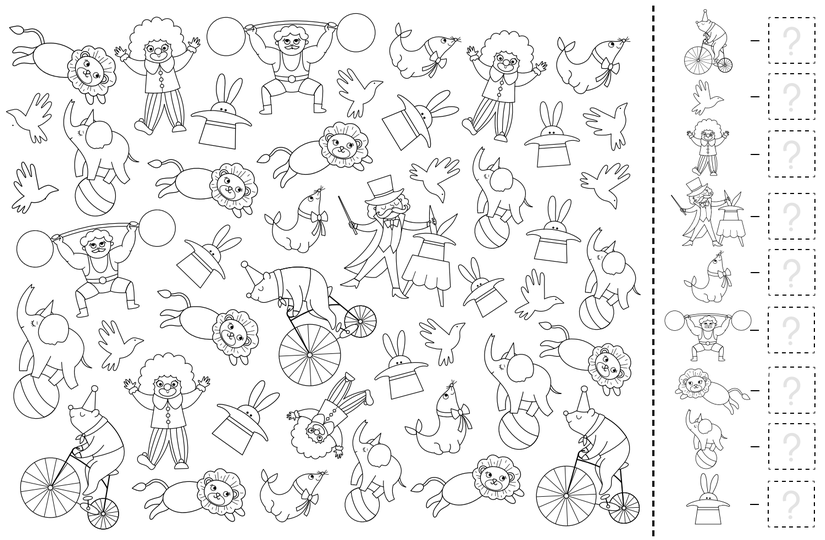
RECOPIE LE DESSIN DE L'OURSON



Et si on jouait ?



COMPTE LES DIFFÉRENTS PERSONNAGES



COLORIE LE DESSIN



Conception graphique - atoli design - www.atolidesign.com. Crédits : Freepik - Vecteezy - Imprimé dans le Tarn par Imprimé Local - www.imprimelocal.fr.