

MENUS

UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI!

PLAT DU PLACARD 18,00 €

Viande ou Poisson du jour selon l'humeur de BIBI + Panna Cotta OU Petit KF Gourmand OU Duo du glacier

FOND ET D'ICI 20,00 €

+ 1/2 pizza au choix et 1/2 salade + Panna Cotta OU Petit KF Gourmand OU Duo du glacier

HORS SALADE « CHEZ NOUS » ET « ITALO »
HORS PIZZA « MASSEY »

PIZZA DE LA SEMAINE 18,00 €

+ Panna Cotta OU Petit KF Gourmand OU Duo du glacier

BURGER DE LA SEMAINE 18,00 €

+ Panna Cotta OU Petit KF Gourmand OU Duo du glacier

LA GRILLADE DU MIDI 20,00 €

Pièce du boucher environ 300g servie avec copains et copines + Petit KF Gourmand OU Duo du glacier OU Panna Cotta

TARTARES

TARTARE DE CHARLOTTE 180g 20,00 €

Bœuf Maison Fabres, pesto, tomates cerises confites, copeaux de parmesan ou Grana, oignons rouges et frits, câprons

TARTARE CLASSIC 180g 16,00 €

Bœuf Maison Fabres

TARTARE DE LOUIS 180g 18,00 €

Bœuf Maison Fabres, sauce poivre vert, oignons rouges, copeaux de brebis et oignons frits

SEUL OU À PARTAGER

- TAPAS -

LA JYMETOUT ! 35,00 €

Mortadelle truffée AOP, jambon blanc aux herbes, Bombe à l'ail, tomates cerises fraîches et confites, focaccia, saumon gravlax maison, caviar de tomate confite, burrata et pesto vert

LA JYFOUTOUT ! 35,00 €

Jambon sec, terrine, chorizo, beignets de morue, aioli, focaccia, saucisse sèche, guindillas, Brebis et Cabécou

BEIGNETS DE MORUE, AÏOLI 10,00 €

PLANCHE DE JAMBON DUROC DE BATALLÉ 28,00 €

ŒUF À L'AÏOLI, ANCHOIS & PAIN GRILLÉ 8,00 €

FOIE GRAS 180g Ferme d'en Gougnet 48,00 €

Pain grillé, confiture au piment d'Espelette

TOMATE BURRATA, PESTO VERT, PIGNONS DE PIN 18,00 €

NOS PARTENAIRES LOCAUX :

Demi d'Ouverture, Moscatelli Electricité, Molles

Plomberie, Lavour Bois Matériaux, Métal Bois

Project, Côté Casa, Pigmalia, Pierres & Créations,

Chausson Matériaux et bien d'autres...

SALADES

L'ITALO 18,00 €

Mesclun, tomates cerises fraîches et confites, Mozza Burratina, olives, croûtons, jambon sec maison Fabres, crème balsamique à la truffe, pesto, Copeaux de Parmesan ou Grana Padano selon arrivage

LA COUYOU 17,00 €

Mesclun, Cabécou, oignons frits, tomates cerises fraîches et confites, miel, pignons de pin, courgettes grillées

LA POULAILLER (César) 18,00 €

Mesclun, Poulet Corn Flakes, oignons rouges et frits, œuf dur, croûtons à l'ail, tomates, copeaux de parmesan ou Grana Padano selon arrivage, sauce César

LA CHEZ NOUS 18,00 €

Mesclun, lard paysan, gésiers de canard, oie ou volaille selon arrivage, magret sec ou fumé, croûtons, tomates cerises, oignons frits, œuf dur, PDT Grenailles, persillade et copeaux de brebis

LA TITE 10,00 €

Mesclun, copeaux de Parmesan ou Grana Padano selon arrivage, oignons rouges et olives

VIN AU PICHET

(Rouge et Rosé - uniquement le midi) :

1/2 6,90 €

1/4 4,90 €

DIGESTIF

Armagnac, Cognac, Calvados 5 cl 9,00 €

Egiazki pomme ou menthe 6 cl 5,00 €

La menteuse 6 cl 5,00 €

Café 1,80 €

Thé 2,80 €

Chocolat chaud 3,50 €

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGE 8,00 €

3 fromages selon l'humeur de la crémière

MASSEY AU NUTELLA 9,00 €

Chausson 27 cm 12,00 €

Chausson 33 cm 16,50 €

Chausson 40 cm 5,00 €

PANNA COTTA Fruits rouges 5,00 €

Caramel beurre salé, chocolat et crème de marrons

PROFITEROLES GÉANTES 9,00 €

MOELLEUX CHOCOLAT et glace vanille 9,00 €

CRÈME BRÛLÉE 6,00 €

CAFÉ GOURMAND 8,00 €

GLACES

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, Marron

SORBETS :

Fraise, Citron, Poire William, Framboise,

Passion, Cassis

COUPES GLACÉES

BANANA SPLIT 9,00 €

Banane, glace vanille, chocolat, fraise, sauce chocolat, crème fouettée

DAME BLANCHE 8,00 €

Trois boules Vanille Bourbon de Madagascar accompagnées de sauce chocolat et de crème fouettée

COUPE DE LA FABRIQUE 8,00 €

Une boule passion, une boule framboise, une boule poire, crème fouettée, coulis de fruits

LIÉGEOIS 8,00 €

Café, Chocolat ou Caramel

COLONEL 10,00 €

Trois boules sorbet Citron arrosées de Vodka

COUPE LA MENTHEUSE 10,00 €

Trois boules menthe chocolat, 6 cl de Mentheuse, crème fouettée

COUPE MONT BLANC 9,00 €

Trois boules marrons, crème de marron, sauce chocolat et crème fouettée



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

- FAIT MAISON -

TOUTES NOS SAUCES SONT FAITES PAR BIBI !

NOS PARTENAIRES BOUCHE :

Maison Fabres

Boulangerie du Pont St Roch

Terre Occitane, Cruzil

Distributeur de Pizzas artisanales

7J/7 - 24H/24



RESTAURANT À LAVOUR

Vianes mûrées • Burgers & Pizzas
Bar & Cave à vins

WWW.CHEZFERNANDE-LAFABRIQUE.COM

- FRITAS -

Sauce au choix

Cheddar, Bleu, Chèvre, Poivre

+ OIGNONS FRITS

5,00 €

- NOS COPINES -

INCONTOURNABLES

FRITES FRAÎCHES

3€00

- LE COPAIN -

BOL DE SALADE VERTE +

tomates + oignons rouges

3€00

GRILLADES

MAGRET DE CANARD ENTIER FERME D'EN GOUGNET à Lacroisille 28,00 €

ONGLET OU BAVETTE DE BŒUF selon arrivage (environ 300g) 22,00 €

CHULETAS D'AGNEAU, AÏOLI MAISON & PERSILLADE 26,00 €

ÉCHINE DE COCHON 400 g MAISON FABRES 22,00 €

SEICHE GÉANTE & AÏOLI 26,00 €

SUPPLÉMENTS Sauces maison : poivre, Bleu, cèpes, aioli +2€



PIZZAS

LA GIGI 9,90 €

Sauce tomate de Bibi, mozzarella, tomates cerises confites, olives

LA VENDANGEUSE (LA BASQUAISE) 14,50 €

Sauce tomate de Bibi, sauce Basque, mozzarella, filet de poulet mariné français, poivrons grillés maison, brebis, olives

LA BATTEUSE (LA GERÇOISE) 16,00 €

Sauce tomate de Bibi, mozzarella, gésiers de canard, oie ou volaille selon arrivage, confit d'oignons, magret sec ou fumé, persillade, olives

LA BINEUSE (LA CATALANE) 14,50 €

Sauce tomate de Bibi, sauce catalane, mozzarella, chorizo, oignons rouges, poivrons grillés, olives

LA FANEUSE (LA RÉGINA) 11,00 €

Sauce tomate de Bibi, mozzarella, Gros de Paname, olives, jambon Rostello « après cuisson »

LA MASSEY (LA CALZONE) 15,00 €

Sauce tomate de Bibi, mozzarella, œuf, crème fraîche, confit d'oignons, Gros de Paname, jambon Rostello, olives

LA BRI-BRI 17,50 €

Crème d'Isigny AOP, oignons confits, PDT Grenailles, salsa tartufata, brie de Meaux fermier AOP, lard paysan, roquette, mozzarella, olives

LA BURON (L'AUVERGNATE) 15,00 €

Crème d'Isigny AOP, mozzarella, confit d'oignons, Bleu d'Auvergne AOP, lard paysan, persillade, olives

LA FLAKES 16,50 €

Sauce tomate de Bibi, poivrons grillés, oignons rouges et frits, mozzarella, Cheddar, poulet Corn Flakes « après cuisson », roquette, olives

LA SOUS-SOLEUSE (LA CHÈVRE) 15,50 €

Sauce tomate de Bibi, mozzarella, Cabécou, miel, confit d'oignons, olives

LA DÉBARDEUSE (LA 6 FROMAGES) 17,00 €

Sauce tomate de Bibi, Morbier AOP, mozzarella, Bleu d'Auvergne AOP, cheddar rouge, copeaux de parmesan ou Grana Padano selon arrivage, Cabécou, olives

LA PLANTEUSE (LA VÉGÉTARIENNE) 14,50 €

Sauce tomate de Bibi, sauce Basque, mozzarella, feta, tomates cerises confites, légumes du soleil grillés, olives

LA CAGOL 18,00 €

Crème d'Isigny AOP, escargots, mozzarella, gros de Paname, Bombe à l'ail, jambon sec, roquette, olives

LA COMPAGNIE 15,50 €

Crème d'Isigny AOP, curry, poulet et ananas marinés, mozzarella, olives, Jambon Rostello « après cuisson »

LA LIEUSE 14,90 €

Crème d'Isigny AOP, Morbier AOP, lard paysan, confit d'oignons, mozzarella, Jambon Rostello « après cuisson », olives

L'ENRUBANNEUSE (LA FERDINAND) 17,50 €

Sauce tomate de Bibi, poulet français, chorizo, lard paysan, crème d'Isigny AOP, oignons rouges, œuf, mozzarella, brebis, olives

L'AGNEL 18,00 €

Sauce tomate de Bibi, Crème d'Isigny AOP, haché d'agneau Maison Fabres, légumes du soleil, persillade, mozzarella, roquette et olives

PIZZAS

LA MOISSONNEUSE (LA 4 FROMAGES) 16,00 €

Sauce tomate de Bibi, mozzarella, Bleu d'Auvergne AOP, Cabécou, confit d'oignons, St Marcellin, olives

LA PÊCHEUR 18,00 €

Crème d'Isigny AOP, Mozza Perfecta, tomates cerises confites, courgettes grillées, truite ou saumon gravlax, jus de citron, roquette, poivre de Timut, olives

LA BUÛU 16,50 €

Sauce tomate de Bibi, haché de Bœuf Maison Fabres, oignons frits et rouges, sauce barbecue, crème fraîche, cheddar rouge, mozzarella, olives

LA NOVÉU RITAL 17,50 €

Sauce tomate de Bibi, tomates cerises confites, mozzarella, jambon sec « après cuisson », olives, copeaux de Parmesan ou Grana Padano selon arrivage, crème balsamique à la truffe, roquette

LA TRUFFARDE 16,00 €

Crème d'Isigny AOP, salsa tartufata, mozzarella et crème balsamique à la truffe, Gros de Paname, fromage de brebis, roquette, olives

LA SAINTE-KIPPU 17,50 €

Crème d'Isigny AOP, Morbier, St Marcellin, chorizo, lard paysan, PDT Grenailles, poivre du moulin, confit d'oignons, Jambon Rostello « après cuisson », olives

LA MORTE ADÈLE 18,00 €

Crème d'Isigny AOP, tomates cerises confites, éclats de pistache, Mortadelle truffée AOP, mozzarella, roquette, olives

BURGERS

Servis avec COPINES & COPAINS

Haché de Bœuf Maison Fabres

LE CATALO 16,00 €

Haché de Bœuf maison Fabres, aioli de Bibi, chorizo artisanal, oignons rouges, Cheddar mûré, lard paysan, poivrons marinés et roquette

LE ROUGE 14,00 €

Haché de Bœuf maison Fabres, ketchup, cheddar mûré, cornichons, sauce cheddar et roquette

LE BECOU 2.0 16,50 €

Haché de Bœuf maison Fabres, sauce Cabécou romarin de Bibi, tomates cerises confites, Cabécou AOP, confit d'oignons, tomates fraîches, miel, roquette

LE GROS FROM 16,50 €

Haché de Bœuf maison Fabres, ketchup, tomates fraîches, sauce Cheddar maison, Cheddar fumé, Cheddar poivré, Cheddar mûré

LE GROIN 3.0 16,00 €

Haché de Bœuf maison Fabres, sauce miel moutarde de Bibi, Mortadelle truffée AOP, lard paysan, tomates fraîches, confit d'oignons, roquette

LE FAUX VEGET OU PAS 15,00 €

Haché de Bœuf maison Fabres, légumes du soleil, cheddar fumé et roquette

LE MATCH DES COCHONS 16,50 €

Haché de Bœuf maison Fabres, sauce tomates confites, chorizo et lard paysan, oignons rouges, brebis, tomates fraîches

LE NANARD 18,00 €

Haché de Bœuf maison Fabres, bloc de foie gras, confit d'oignons, tomates fraîches, roquette, sauce aux cèpes de Bibi, magret sec ou fumé, lard paysan

LE KI-PICCC 15,00 €

Haché de Bœuf maison Fabres, Cheddar au poivre, oignons rouges et frits, sauce au poivre de Bibi, tomates fraîches

LE BÔ PAPA 15,50 €

Haché de Bœuf maison Fabres, sauce bleu AOP et ail, brisures de bleu, lard paysan, confit d'oignons, tomates fraîches



• PAIN SANS GLUTEN



• STEAK VÉGÉTAL



DOUBLE STEAK + 4 €

TRIPLE STEAK + 8 €

AU CHOIX