

Bienvenue Chez Fanfan

Chez Fanfan, on ne vient pas seulement pour bien manger... on vient retrouver l'ambiance unique des grandes tablées familiales, où l'on rit, où l'on partage, et où chaque plat a le goût d'un souvenir.

Ici, nous avons voulu recréer l'atmosphère d'un séjour chaleureux, là où le temps ralentit, où l'odeur du plat mijoté vous accueille dès la porte franchie, et où l'on se sent tout de suite chez soi.

Notre cuisine est un hommage à la tradition culinaire du Sud-Ouest : généreuse, authentique et pleine de caractère. Chaque assiette raconte une histoire, chaque bouchée rappelle les dimanches passés en famille autour d'une table chez MÉMÉ.

Chez Fanfan, vous êtes de la famille. Installez-vous, détendez-vous... et bon appétit !

Frère & Soeur Lagarrigue



NOS PARTENAIRES LOCAUX

M E N U

MIDI

DU MARDI AU VENDREDI

ENTRÉE - PLAT
DESSERT

21 €

ENTRÉE - PLAT

ou

PLAT - DESSERT

18 €

SOIR

ET LE SAMEDI MIDI

ENTRÉE - PLAT -
DESSERT

AU CHOIX SUR TOUTE LA CARTE

39 €

LES PETITS ENFANTS DE MÉMÉ

BOISSON

SAUCISSE DE TOULOUSE OU POULET PANÉ

BOULE DE GLACE

13 €

C A R T E

LES ENTRÉES DE MÉMÉ

SALADETTE DE MUSEAU DE PORC 	9 €
BOUDIN NOIR POELÉ ET SON CHUTNEY D'OIGNONS 	9 €
PLANCHE DE CHARCUTAILLE À PARTAGER (2PRS)	16 €
PETITE MARMITE DE TRIPE 	10 €
LE CHAUDRON DE MÉMÉ  Velouté au(x) légume(s) du moment	8 €
GRAVLAX DE TRUITE DES PYRÉNÉES 	10 €

MÉMÉ FAIT ATTENTION À SA LIGNE (OU PAS)

LA TOULOUSAINE  Mache, gésiers de canard, lards, pommes de terre, croutons et vinaigrette moutardée	18 €
LA COCOTTE AU MILIEU DU VILLAGE  Choux, fondue de poireaux, pommes de terre, oeuf mollet, vinaigrette moutardée	17 €



Fait maison

LES PLATS DE MÉMÉ

MARMITE DU MOMENT



Sélection du moment

voir ardoise

PIECE DE CANARD DU MOMENT



Sélection du moment

voir ardoise

CROQUE COIN-COIN



Pain de campagne, tomme des Pyrénées, effiloché de canard Occitan, béchamel à la tomme et sa salade de choux

2 5 €

TRADITIONNEL CASSOULET DU SUD OUEST



2 3 €

ENTRECÔTE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL



350G (Menu du soir et week-end +2€)

2 8 €

SAINT JACQUES RÔTIES AU BEURRE



Fondue de poireaux, ail violet de Cadours rôti, jus de volaille réduit (Menu du soir et week-end +3€)

2 9 €

TOMMETTE DES PYRENNÉES RÔTI



Jambon cru d'Auvergne et salade de choux

2 4 €

LES SAUCES DE MÉMÉ

SAUCE BASQUE

Tomate, huile d'olive et épices

3 €

SAUCE AU POIVRE ET AIL VIOLET DE CADOURS



Jus de viande beurré, ail violet de Cadours et 3 poivres

3 €

SAUCE CHIMICHURRI



Huile d'olive, persil, origan, ail, coriandre, thym, échalote, piment rouge, vinaigre

3 €

VIANDES BY



Fait maison



Temps de préparation moyen : 30 min

LES DESSERTS POUR PAPY

- BRIOCHE PERDUE**  10 €
Brioche perdue, compoté de pommes rôties, émulsion de fromage blanc, muesli et miel Occitan
- PROFITEROLE AU PRALINÉ**  10 €
Choux pâtissier, glace noisette, crème pralinée, sauce chocolat noisette, chantilly
- LES FRUITS FONT TREMPETTE**  9 €
Crème de chocolat et fromage blanc, brochette de fruits de saison, glace poire
- MILLAS POELÉ**  8 €
Gâteau de maïs poelé, sucre roux flambé, glace mandarine, caramel aux agrumes et tuile d'agrumes
- POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE**  9 €
Poire pochée au vin rouge et sa coque chocolat noir, sirop de vin rouge
- PLANCHE DE FROMAGES (2prs)** 14 €
Sélection du moment

GLACES

- VANILLE, CAFÉ, CHOCOLAT, CITRON,
FRAISE, POIRE, MANDARINE,
CAMEL BEURRE SALÉ, NOISETTE**
- 1 b / 2 b / 3 b
3 € / 5 € / 7 €



Fait maison

B O I S S O N S

COCKTAILS

Alcool cl

VIVA TOLOSA

Cocktail signature de la maison, aux accents du Sud-Ouest, sur une base de Gin et de ST Germain ! Une création fraîche et ensoleillée mêlant saveurs fruitées et caractère — un hommage à Toulouse, pleine de vie et de bonne humeur.

4

10 €

MOJITO

Le grand classique cubain : rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre et eau pétillante. Un cocktail rafraîchissant, idéal pour commencer la soirée.

4

9 €

MOJITO FRUITS DU MOMENT

Une variante douce et fruitée du mojito, avec des fruits frais. L'équilibre parfait entre fraîcheur mentholée et rondeur fruitée.

4

10 €

PINA COLADA

Cap sur les tropiques avec ce mélange onctueux de rhum, de jus d'ananas et de coco. Doux, exotique et terriblement réconfortant.

4

10 €

TI-PUNCH

Un incontournable antillais : rhum, cassonade et citron vert. Simple, sec et puissant — pour les amateurs de sensations authentiques.

4

8 €

SPRITZ

Le classique italien par excellence : Apérol, Prosecco et eau pétillante. Léger, orangé, légèrement amer, parfait pour l'apéritif.

4

9 €

SPRITZ A LA FRANÇAISE

Une version plus florale du Spritz, à base de liqueur de sureau St-Germain, Prosecco et eau pétillante. Élégant, raffiné et original.

4

10 €

SPRITZ TOULOUSAIN

Une déclinaison encore plus délicate avec un soupçon de violette. Un cocktail tout en subtilité, avec une note florale qui rappelle notre Sud-Ouest.

4

10 €

BOISSONS

GIN TONIC

Un duo classique, indémodable : Bombay Sapphire ou Gin Mare (sup +1€) et tonic rafraîchissant. Parfait pour les amateurs d'amertume et de fraîcheur.

LONDON MULE

Une version britannique du célèbre Moscow Mule, à base de gin, de ginger beer et de citron vert. Herbacé et épicé, il apporte une belle complexité.

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer et citron vert, servi bien frais. Pétillant, piquant, rafraîchissant.

JAMAICAN MULE

Un mule qui prend le large avec du rhum ambré à la place de la vodka. Plus rond, plus chaud, mais toujours relevé par le gingembre.

Alcool cl

4 10 €

4 9 €

4 9 €

4 9 €

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO

Toute la fraîcheur du mojito, sans l'alcool : menthe, citron vert, sucre et eau gazeuse. Parfait pour se rafraîchir sans modération.

VIRGIN PINA COLADA

Onctueux et exotique, sans rhum mais avec toute la douceur de l'ananas et de la coco. Un voyage sans quitter la table.

VIRGIN SPRITZ

Un apéritif sans alcool, pétillant et légèrement amer, qui reprend les codes du spritz tout en restant léger.

COLIBRI

Une boisson fruitée, douce et colorée, à base de jus exotiques et de notes florales. Idéal pour petits et grands, à tout moment de la journée.

7 €

7 €

7 €

6 €

BIÈRES & CIDRES

PRESSIONS

BUD

Couleur dorée avec un arôme subtil de miel et une touche de citron 5%Alc

25 c l

3,5 €

50 c l

6,5 €

LEFFE rituel

Robe dorée, elle tient son intensité de sa fermentation haute température. Ses arômes d'épices fruités, amers et parfaitement équilibrés développent en bouche un goût racé et prononcé 9%Alc

5,5 €

10 €

GOOSE ISLAND IPA

Bière de style "indian pale ale". La plus médaillée des IPA américaines. Des arômes d'agrumes puissants avec un fini houblonné audacieux 5,9%Alc

6 €

11 €

BIÈRE DU MOMENT

5,5 €

10 €

BOUTEILLES

CORONA CERO

0%Alc

33 c l

6,5 €

CIDRE

BRUT 6%Alc ou DEMI-SEC 4%Alc

33 c l

5,9 €

BRASSEUR DU MOMENT

Artisanales, locales et en rotation régulière au fil des rencontres avec les brasseurs du coin

33 c l

(voir ardoise)

APÉRITIFS

RICARD	Alcool cl	3 €
PORTO	5	5 €
MUSCAT	5	5 €
KIR VIN BLANC	12	6 €
(MELON, CASSIS, VIOLETTE)		
MARTINI ROUGE/BLANC	5	5 €
WHISKY	2	8 €

SOFTS

EAUX ABATILLES		
PLATE	1 L	5,0 €
PÉTILLANTE	1 L	5,5 €
JUS DE FRUITS	25 cl	3,5 €
Pomme, Orange, Ananas, ACE, tomate		
COCA COLA	33 cl	3,5 €
COCA COLA ZERO	33 cl	3,5 €
PERRIER	33 cl	3,5 €
ORANGINA	33 cl	3,5 €
FUZE TEA PÊCHE	25 cl	3,5 €
LIMONADE	25 cl	3,0 €
DIABOLO	33 cl	3,5 €
SIROP	1,5 cl	2,5 €

BOISSONS CHAUDES PAR



EXPRESSO BIO	2,2 €
DOUBLE EXPRESSO BIO	4,4 €
CAFÉ ALLONGÉ BIO	2,3 €
DECA	2,4 €
THÉ, INFUSION	3,9 €

DIGESTIFS

WHISKY

Alcool cl

GLENMORENGIE 10ans

3

8 €

Écosse, single malt, 40%Alc

CHIVAS 12ans

3

9 €

Écosse, blended, 40%Alc

TALISKER 10ans

3

9 €

Écosse, single malte, 45,8%Alc

ANGEL'S 10ans

3

11 €

Écosse, blended, 43,3%Alc

OBAN 14ans

3

12 €

Écosse, single malt, 43%Alc

DUKE 10ans

3

12 €

Écosse, single malt, 43%Alc

LAGAVULIN 16ans

3

14 €

Écosse, single malt, 43%Alc

RHUM

EMINENTE CLARO

3

8 €

40%Alc

SANTA TERESA 1796

3

11 €

Rhum vieux hispanique, 40%Alc

XO GOURVERNEUR

3

11 €

Rhum francais, 37,5%Alc

LES CLASSIQUES

LIQUEURS D'ANTAN

5

8 €

Menteuse, croqueuse, pulpeuse 15%Alc

ARMAGNAC LABALLE

2

8 €

H.age, 43%Alc

COGNAC HENNESSY VS

2

8 €

40%Alc

EAU DE VIE SERRES

2

8 €

poire 44%Alc

prune 42%Alc