Fait maison
Avec amour
Recettes sincères
Produits frais
Produits de saison
Générosité
Authenticité
Simplicité
Plaisir
Cuisine du cœur
Saveurs d'ici
Goût du vrai
Convivialité
En famille
Entre amis
Partage

CHEZ FANFAN

Bonne bouffe
Bonne humeur
Bons souvenirs
Toujours bien accueilli
Comme à la maison
On mange
On rit
On trinque
On revient
Cuisine généreuse
Fait avec passion
Juste et bon

Ici, on se régale

Bon pour le cœur et pour les papilles

ACAPELLA

Maison Lascours 1922

MICOULEAU Du père en fils depuis 1888

NOS PARTENAIRES LOCAUX

Menu DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI

ENTRÉE
PLAT
DESSERT

21 €

ENTRÉE-PLAT

ou

PLAT-DESSERT

18 €

Au choix parmi
2 entrées du jour

Plat poisson du jour
ou
Plat viande du jour

Au choix parmi
2 desserts du jour

Fait maison - produits frais

SOIR & WEEK-END - SOIR & WEEK-END -

Menu DU SOIR ET WEEK-END

"ET POURQUOI PAS ?"

Charcutaille

ou

Oeuf cocotte

Cassoulet

2 boules de glace

ou

Pavlova Pomme-Poire

29 €

Menu DU SOIR ET WEEK-END

"ON SE FAIT PLAISIR ?"

Entrée-plat-dessert

AU CHOIX SUR TOUTE LA CARTE

39 €

Menu ENFANT

- **1 BOISSON**

(sirop, coca, jus de pomme ou d'ananas, limonade ou diabolo)

- **ASSIETTE DU MOMENT**
- **1 BOULE DE GLACE**

(vanille, café, chocolat, fraise, mandarine, citron, caramel au beurre salé, noisette, menthe aux éclats de chocolat, pomme verte)

13 €

Fait maison - produits frais

Carte DU SOIR ET WEEK-END

LES ENTRÉES

ŒUF COCOTTE AUX CHAMPIGNONS PERSILLÉS 9 €
Tuile de jambon fumé

NEMS FARCIS AU BOUDIN NOIR ET AUX POMMES 9 €
Compotée d'oignons rouges

PLANCHE DE CHARCUTAILLE À PARTAGER 16 €
Pour 2 personnes

OS À MOELLE 10 €
Crème à l'ail et tuile de jambon fumé

CAMEMBERT RÔTI, NOIX ET CONFITURE DE FIGUE 14 €
Pour 2 personnes

ON FAIT ATTENTION À SA LIGNE (OU PAS)

LA SALADE WRAP AU COIN-COIN ET CHÈVRE 19 €
Salade, magret, cœurs de canard, chèvre bardé de lard, rougail de tomates, croûtons et vinaigrette moutardée

LA SALADE COCOTTE 17 €
Salade, poulet croustillant, rougail de tomates, œuf mollet, parmesan, croûtons et sauce Fanfan

Temps de préparation moyen : 30min

Fait maison - produits frais

LES PLATS

VIANDES

BURGER DE CHEZ FANFAN — 24 €
Poulet pané, galette de pommes de terre, fromage raclette, tomates, oignons, cornichons, sauce Biggy Burger

CASSOULET MAISON MICOULEAU — 21 €

ENTRECÔTE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL — 28 €
350 g environ, avec frites à la graisse de canard
(Menu "On se fait plaisir ?" +2€)

MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST — 28 €
300g environ, avec frites à la graisse de canard
(Menu "On se fait plaisir ?" +2€)

SOURIS D'AGNEAU — 30 €
Gratin maison et son jus d'agneau
(Menu "On se fait plaisir ?" +4€)

PALERON DE BŒUF, CUISSON LENTE 7H — 26 €
Écrasé de pommes de terre et son jus au pain d'épice

POISSONS

TENTACULES DE POULPE CARAMÉLISÉES — 24 €
Risotto crémeux

GAMBAS FLAMBÉES AU WHISKY — 27 €
Butternut rôti et sa sauce whisky

LES SAUCES ET SUPPLÉMENTS

SAUCE BASQUE — 3 €
Tomate, huile d'olive et épices

SAUCE WHISKY — 3 €
Fond brun, whisky, oignons rouges et fines herbes

SUPPLÉMENT FRITES OU SALADE — 4 €

Temps de préparation moyen : 30 min

Fait maison - produits frais

LES DESSERTS

BABA AU RHUM ET MOUSSE CITRON — 10 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT — 9 €
Moelleux au chocolat, insert à l'orange, caramel et boule de glace Mandarine

PAVLOVA POIRE ET POMME POCHÉES — 8 €
Meringue, poire et pomme pochées, mousse à la cannelle

MAXI COOKIE — 9 €
Boule de glace vanille

PLANCHE DE FROMAGES — 14 €
Sélection du moment, pour 2 personnes

LES COUPES ALCOOLISÉES

LA PULPEUSE — 11 €
2 Boules citron et liqueur de citron

LA MENTHEUSE — 11 €
2 Boules menthe aux éclats de chocolat et liqueur menthe

LA CROQUEUSE — 11 €
2 Boules pomme verte et liqueur de pomme

LA POUSSE-RAPIÈRE — 11 €
2 Boules mandarine et liqueur d'Armagnac à l'orange

LES GLACES

VANILLE, CAFÉ, CHOCOLAT, CITRON, FRAISE, MANDARINE, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, NOISETTE, MENTHE AUX ÉCLATS DE CHOCOLAT, POMME VERTE — 1 b / 2 b / 3 b
3 € / 5 € / 7 €

Temps de préparation moyen : 30 min

Fait maison - produits frais