

BRASSERIE

# FISTON

*Une histoire de famille*

Chez Fiston, nous transmettons l'amour pour la cuisine française de père en fils. Nous vous proposons une plongée savoureuse dans un héritage culinaire sacré, où chaque plat est une célébration de notre passion.

Notre équipe dévouée s'amuse à créer une ambiance où le chic et le premium rencontrent le décontracté et le moderne.

Ici, la promesse est simple : vous offrir bien plus qu'un simple repas, en partageant un patrimoine culinaire français, le tout présenté avec amour et une pincée d'humour. Préparez-vous à un voyage gustatif qui honore la tradition tout en embrassant le présent.

*Santé !*



# LE BAR À GIN

---

## STEP 1 - CHOISISSEZ VOTRE TONIC

---

### ORIGINAL INDIAN

Parfait pour les puristes, ce tonic rafraîchissant mêle des notes d'agrumes à l'amertume de la quinine et à la douceur des baies de genièvre. Un classique incontournable.

### POMELO & BAIES ROSES

Un zeste d'exotisme avec ce tonic alliant la douce acidité du pomelo à la chaleur des baies roses. Un cocktail de saveurs pour les palais aventureux.

### ORANGE SANGUINE & FLEUR DE SUREAU

L'audace à l'état pur, ce tonic marie l'acidité de l'orange sanguine à la douceur florale de la fleur de sureau. Un choix audacieux pour les amateurs de contrastes.

### PAMPLEMOUSSE & ROMARIN

Un voyage sensoriel avec ce tonic combinant la fraîcheur du pamplemousse à l'arôme du romarin. Pour ceux qui cherchent un apéritif léger mais plein de caractère.

---

## STEP 2 - CHOISISSEZ VOTRE GIN

---

### BEEFEATER

Un London Dry Gin classique, équilibré entre la note principale de baies de genièvre, les saveurs d'agrumes et une légère note de coriandre.

13 €

### CIGALE

Gin français, distillé à partir de baies de genièvre, enrichi de plantes provençales, offrant une puissance aromatique rare et des notes florales fines.

14 €

### G VINE FLORAISON

Gin français, élaboré à base de raisin, avec une délicatesse unique due à l'ajout d'une saveur inédite, celle de la fleur de vigne.

15 €

### HENDRICKS

Distinctif par son infusion de rose et de concombre, mélangée à onze autres botaniques, distillé à partir de deux alambics rares et anciens.

16 €

### MARE

Un hommage méditerranéen aux saveurs de thym, de romarin, de basilic et d'olives Arbequina, offrant à Gin Mare un profil aromatique personnel.

17 €



# LES COCKTAILS

## LILLET SPRITZ

Lillet, Tonic, Concombre, Menthe Fraîche

13 €

## APÉROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda, Zeste d'orange

13 €

## HUGO SPRITZ

Saint Germain, Prosecco, Soda, Menthe Fraîche

15 €

## NEGRONI

Gin, Vermouth rouge, Campari, Zeste d'Orange

12 €

## MOSCOW MULE

Vodka, Jus de Citron Vert, Sirop de Sucre, Ginger Beer

15 €

*8 heures moins le quart,  
l'heure du Ricard !*



# LES ANISÉS

---

## PASTIS

2 cl

**Ricard**

4 €

**Henri Bardouin**

5 €

**1212 de Saint-Tropez**

6 €

---

## ABSINTHE

2 cl

**Absente**

6 €

# LES PETITS PLAISIRS

---

## APÉRITIFS

5 cl

**Martini Blanc / Rouge**

6 €

**Campari**

7 €

**Suze**

7 €

**Avèze**

8 €

# LES BIÈRES

---

## PRESSION

25 cl

50 cl

---

**1664**

5 €

10 €

**Météor IPA**

6 €

11 €

---

## BOUTEILLE

33 cl

---

**Bière du Conté - Blanche**

6 €

**Pietra - IPA**

7 €

**Fidèle - Pale Ale (Blonde)**

7 €

**Brique House New Queen - NEPA**

7 €

**1664 0.0 %**

5 €

# LES SOFTS

---

## SODAS

---

**Coca Cola - 33 cl**

5 €

**Coca Cola Zéro - 33 cl**

5 €

**Orangina - 24 cl**

5 €

**Ice Tea Pêche - 20 cl**

5 €

**Limonade du Comté Citron bio - 33 cl**

6 €

---

## JUS DE FRUITS

20 cl

6<sup>50</sup>€

---

Jus de fruits artisanaux Alain Millat

**Pomme Reinette**

**Nectar de Fraise**

**Tomate Rouge**

**Abricot Bergeron**

**Ananas**

---

## EAUX

---

**Eau microfiltrée Plate ou Pétillante - 75 cl**

5 €

**Badoit Verte - 50 cl**

5 €

**Evian - 50 cl**

5 €

**Perrier - 33 cl**

5 €

# LES DIGESTIFS

---

## COGNAC

---

### **ABK6 - VS**

Cognac jeune et innovant, ABK6 modernise une ancienne maison avec une approche novatrice de la production. **9 €**

### **REMY MARTIN - VSOP**

Vieilli au moins quatre ans, Rémy Martin utilise exclusivement des raisins de Grande et Petite Champagne. **15 €**

### **HENNESSY- XO**

Composé d'eaux-de-vie de plus de dix ans, Hennessy a transmis son savoir-faire sur huit générations. **27 €**

---

## WHISKY

---

### **FONTAGARD - SINGLE MALT**

Notes élégantes de fruits secs et vanille, vieilli en fûts de Cognac et Bourbon. **14 €**

### **WOODFORD RÉSERVE - BOURBON**

Produit sur le plus ancien site de distillation du Kentucky depuis 1812, saveurs de caramel et épices. **11 €**

---

## EAU DE VIE - SAINT FLORIAN

---

**7 €**

*Spécialité du 18ème siècle, distillée de fruits fermentés, offre des saveurs traditionnelles et subtiles en bouche.*

**Poire Williams**

**Mirabelle**

**Framboise**

---

## RHUM

---

### **BUMBU - ORIGINAL**

Rhum artisanal barbadien, mélange d'épices, 8 pays sources, produit par The West Indies Rum Company. **11 €**

### **FRENCH OVERSEAS - XO**

Assemblage de rhums de La Réunion et Martinique, vieilli 6 ans en fûts de chêne. **13 €**

# LES DIGESTIFS

---

## LIQUEUR

---

### GÉNÉPI - PÈRE CHARTREUX

Liqueur alpine aux arômes riches, distillée selon une recette secrète des Chartreux depuis 400 ans.

7 €

### CHARTREUSE JAUNE

Liqueur douce aux notes de fleurs et miel, élaborée par les Chartreux avec des plantes alpines.

9 €

### CHARTREUSE VERTE

Liqueur puissante aux arômes herbacés et mentholés, distillée par les Chartreux à partir de 130 plantes.

9 €

### COINTREAU

Liqueur d'écorces d'oranges douces et amères, emblématique de la mixologie depuis 1849.

7 €

### GRAND MARNIER

Liqueur à base de cognac et d'essence d'orange, connue pour ses saveurs riches et complexes.

8 €

---

## CALVADOS

---

### BEAUJOUR

Calvados d'exception vieilli en fûts de chêne. Se déguste pur à température ambiante.

7 €

### AVALLEN

Calvados durable et frais, à base de pommes locales. Design écoresponsable, protège les abeilles.

11 €

---

## ARMAGNAC

---

### DUC CAMILHAC

Armagnac ambré, parfum de raisin, idéal en digestif, d'origine française.

8 €

### LAUBADE DIAM XO

XO prestigieux, notes de pain grillé et d'écorce d'orange, vieilli en fût de chêne gascon.

15 €



# LES BOISSONS CHAUDES

---

## THÉS MARIAGE FRÈRES

6 €

---

### VERT PROVENCE (THÉ VERT)

#### FRUITÉ MOELLEUX & FLEURI

Une image de l'ardent Sud de la France, un grand thé vert au parfum fleuri marié aux saveurs des fruits de Provence, des baies rouges et noires, agrémenté de lavande douce.

### MARCO POLO (THÉ NOIR)

#### FRUITÉ & FLEURI

Succès incontesté de la Maison Mariage Frères, ce thé secret vous fera voyager dans les plus lointaines et mystérieuses contrées.

### MENTHA PIPERTA (PEPPERMINT)

#### MENTHE POIVRÉE

La liqueur précieuse de cette menthe d'exception se dévoile sur un filigrane aux reflets poivrés et intenses, au moelleux remarquable.

### VERBENA CITRIODORA (VERVEINE)

#### VERVEINE ODORANTE

L'or auréolin de l'infusion sublime les feuilles intactes de cette verveine incroyable, au velouté de guimauve, sur une trame étourdissante évoquant le cédrat confit.

### CHAMOMILLA (CAMOMILLE)

#### CAMOMILLE SAUVAGE

Une camomille merveilleuse à la liqueur souple, soulignée de jolis accents frais et aériens de fleurs blanches de magnolia, d'une agréable persistance aromatique.

### ROUGE BOURBON (ROOIBOS)

#### NOTES VANILLÉES « NATURELLEMENT SANS THÉINE »

Rooibos rouge vanillé. D'une grande finesse et sans théine, il peut se boire glacé ou chaud, du matin au soir, avec ou sans lait. Idéal aussi pour les enfants.

---

## CAFÉS

---

### Café (Espresso)

2.90 €

### Café Allongé

2.90 €


### Double Espresso

5 €

### Cappucino / Café Crème

5 €

Nous pouvons faire l'intégralité des cafés en version décaféinée.



Taxes et service compris, prix nets affichés en euros TTC.  
Les chèques ne sont pas acceptés.

