

BRASSERIE

FISTON

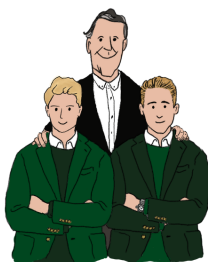
Une histoire de famille

Chez Fiston, on aime partager notre passion pour la cuisine française, transmise de père en fils. Notre brasserie, c'est un voyage au cœur de notre héritage culinaire, où chaque plat est conçu pour faire plaisir aux sens.

On a voulu créer un lieu à la fois chic et décontracté, où l'on se sent bien, entouré d'une atmosphère conviviale. Notre objectif ? Vous offrir bien plus qu'un simple repas : une expérience authentique, remplie d'amour, de bonne humeur et de saveurs d'ici.

Préparez-vous à déguster des plats qui honorent la tradition tout en étant dans l'air du temps. Chez Fiston, on vous accueille pour vivre des moments gourmands, chaleureux et mémorables.

Bon appétit !





LA FORMULE DU MIDI

Tous les jours, notre équipe vous propose une entrée, un plat et dessert différent selon les arrivages et l'inspiration du chef.

Cette formule est proposée uniquement le midi.

PLAT DU JOUR	19 €
ENTRÉE / PLAT	27 €
PLAT / DESSERT	25 €
ENTRÉE / PLAT / DESSERT	32 €

POUR LES ENFANTS

STEAK HACHÉ & FRITES	15 €
POISSON DU JOUR & LÉGUMES DE SAISON	15 €



POUR COMMENCER

ŒUFS MIMOSA

Œufs fermiers façon mimosa, rémoulade de céleri rave

10 €

HUÎTRES DE VENDÉE

Fines de claire numéro 3, échalotes au vinaigre, beurre, pain de seigle

6 PIÈCES 12 PIÈCES
18 € 32 €

CREVETTES ROSES EN BOUQUET

Bouquet de crevettes roses cuites entières, sauce cocktail

6 PIÈCES 12 PIÈCES
12 € 22 €

ESCARGOTS EN PERSILLADE - 6 PIÈCES

Escargots gris bio de Saint-Vallier-de-Thiey, beurre en persillade

14 €

CROQUE-MONSIEUR

Pain de mie, jambon truffé, béchamel, comté

15 €

POIREAUX VINAIGRETTE

Poireaux pochés, brunoise de betterave, noisettes, croûtons de pain

16 €

TARTELETTE AUX LÉGUMES

Saucisse de Toulouse, sauce gribiche

17 €

VÉLOUTÉ DE BUTTERNUT

Châtaignes, panais, et boudin noir

18 €

SAUMON FUMÉ MAISON

Pommes de terre au raifort, pickles d'oignons rouges, crème épaisse

19 €

VOL-AU-VENT

Crustacés et champignons du moment

23 €

SAINT JACQUES EN SALADE

Artichauts, céleri boule, frisée fine et râpée de truffe d'hiver

24 €

FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE MAISON

Compotée de pommes et oignons, raisins secs, gelée de Sauternes

25 €

HOMARD FROID MAYONNAISE

Servi froid avec mayonnaise maison

DEMI ENTIER
35 € 69 €



POUR SUIVRE

TARTARE DE BOEUF

Au couteau, servi avec frites fraîches et salade

24 €

BOUDIN NOIR POÊLÉ

Pommes et purée de pommes de terre

24 €

SUPRÊME DE PINTADE

Cuisson basse temperature, riz pilaf aux poireaux et sauce aux morilles

27 €

MAGRET DE CANARD

Magret de canard à l'orange, tombée d'endives et choux de Bruxelles

29 €

JOUE DE BOEUF BRAISÉE

Servie avec légumes de saison

30 €

NOIX D'ENTRECÔTE

À la plancha, frites fraîches, sauce au poivre vert

32 €

FILET DE BOEUF ROSSINI

Pomme purée grand-mère

45 €

CÔTE DE BOEUF POUR 2 PERSONNES

Côte de bœuf 1,2kg pour 2 personnes, deux garnitures au choix

59 € / PERS

MÉDAILLONS DE LOTTE

Salsifis, potiron, pousse d'épinards, sauce grenobloise

29 €

DOS DE CABILLAUD

Chou vert, châtaignes, carottes, infusion de fenouil

30 €

FILET DE DAURADE

Légumes oubliés, pulpe de céleri, jus de crustacés

32 €

COQUILLETES AU JAMBON ET COMTÉ

Coquillettes, crème épaisse, dés de jambon, comté

24 €

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE

7 €

Frites fraîches
Purée de pommes de terre
Légumes du moment
Salade de mesclun



LES SUGGESTIONS

Tous les soirs, notre équipe vous propose des suggestions, viandes ou poissons entiers selon les arrivages.



POUR FINIR

DAME BLANCHE

Glace vanille, crème montée, sauce chocolat, amandes effilées

11 €

CLAFOUTIS AUX POIRES

Servi avec glace yaourt

11 €

CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE

12 €

ÎLE FLOTTANTE

Crème anglaise, éclats de nougatine

12 €

TARTE FINE AUX POMMES

Glace vanille, sauce caramel

12 €

PROFITEROLE GOURMAND

Glace vanille, crème montée et sauce chocolat

13 €

GLACES & SORBETS

Vanille, yaourt, chocolat, pistache, café, citron, mangue, fraise

LA BOULE
3 €

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

Assortiments de trois fromages au lait de chèvre, brebis et vache

12 €



Les cocktails dessert

OPERA - 16€

Liqueur de Café, Vodka, Baileys,
Espresso, et Vanille de Madagascar.



TATINCION - 16€

Vodka, Amaretto, Caramel, Jus de
Pomme, Citron vert



Retrouvez la liste des allergènes sur demande.
Taxes et service compris, prix nets affichés en euros TTC.
Les chèques ne sont pas acceptés.

ORIGINE DES VIANDES
Bœuf : Écosse, France, Amérique du Sud
Veau : France
Canard : France
Porc : France