

BRASSERIE

FISTON

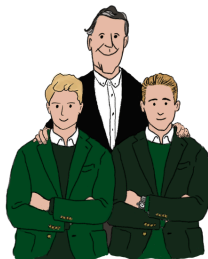
Une histoire de famille

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

Sauce gribiche, oeufs de caille

17 €

SALADE PRINTANIÈRE

Salade frisée, concombre, radis, asperges, petits pois, fèves, courgettes, avocat

19 €

SAUMON FUMÉ MAISON

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

19 €

VOL-AU-VENT

Crustacés et champignons du moment

23 €

ASPERGES VERTES & MORILLES

Sauce Hollandaise

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 température, riz pilaf aux poireaux et sauce aux morilles	27 €
MAGRET DE CANARD Magret de canard à l'orange, Carottes confites et artichauts	29 €
JOUE DE BOEUF BRAISÉE Servie avec légumes de saison	30 €
NOIX D'ENTRECÔTE À la plancha, frites fraîches, sauce béarnaise	32 €
FILET DE BOEUF AU POIVRE VERT Pomme purée grand-mère	40 €
CÔTE DE BOEUF POUR 2 PERSONNES Côte de bœuf 1,2kg pour 2 personnes, deux garnitures au choix	59 € / PERS
MÉDAILLONS DE LOTTE Asperges vertes, chou-fleur, pousses d'épinards, sauce grenobloise	29 €
DOS DE CABILLAUD Févettes, petits pois, concassé de tomates, beurre blanc	30 €
FILET DE DAURADE Jus de crustacés, caviar d'aubergine, fenouil et courgettes trompettes	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 €
MILLEFEUILLE AUX FRAISES Crème diplomate	12 €
CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE	12 €
ÎLE FLOTTANTE Crème anglaise, éclats de nougatine	12 €
FONDANT AU CHOCOLAT Glace vanille	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