

BRASSERIE

FISTON

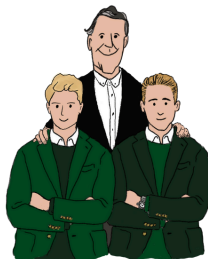
Une histoire de famille

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

LE STEAK HACHÉ Steak haché, frites maison	15 €
LE POISSON DU JOUR Servi avec légumes de saison	15 €



POUR COMMENCER

ŒUFS MAYONNAISE

Œufs fermiers, mayonnaise maison et macédoine de légumes

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 €

CROQUE-MONSIEUR AU SAINT NECTAIRE

Pain de mie, jambon cuit, béchamel, Saint Nectaire

14 €

ESCARGOTS EN PERSILLADE - 6 PIÈCES

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

14 €

POIREAUX VINAIGRETTE

Poireaux pochés, vinaigrette moutarde à l'ancienne, noisettes, croûtons de pain

16 €

CÉLERI RÉMOULADE ET ARTICHAUT

Céleri en rémoulade et coeur d'artichaut

16 €

LENTILLES VERTES EN SALADE

Lentilles vertes du Puy en salade, saumon, pommes vertes et fruits secs

17 €

VÉLOUTÉ DE CÈPES

Servi avec oeuf poché et lard grillé

18 €

SAUMON MARINÉ MAISON

Déclinaison autour de la betterave

19 €

PÂTÉ EN CROûTE

pâté en croûte de tradition, chou rouge au vinaigre de xérès

21 €

FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE MAISON

Fruits d'automne, crème de noix, brioche grillée, réduction de cidre

25 €

HOMARD MAYONNAISE

Servi froid avec mayonnaise maison

DEMI ENTIER
35 € 69 €



POUR SUIVRE

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS

Haché au couteau servi avec frites maison et salade

24 €

COQUELET FERMIER RÔTI

Servi avec purée de pommes de terre

27 €

MAGRET DE CANARD

Magret de canard du sud-ouest, carottes, salsifis, figues séchées

29 €

GRENADIN DE VEAU

Purée de panais, tombée de pousses d'épinards, brisures de châtaignes

30 €

NOIX D'ENTRECÔTE SAUCE BÉARNAISE

Servie avec frites

32 €

FILET DE BOEUF SAUCE AU POIVRE VERT

Carottes, navets et topinambour

39 €

CÔTE DE BOEUF POUR 2 PERSONNES

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

59 € / PERS

LIEU JAUNE À LA PLANCHA

Endive braisée, haricots blancs aux agrumes, artichauts, sauce hollandaise

29 €

SAINT JACQUES & FRUITS DE MER FAÇON BOURRIDE

Calamars, moules et petits légumes de saison

30 €

FILET DE BAR

Fondue de poireaux aux noisettes, potimaron, beurre blanc citronné

32 €

HOMARD ENTIER FAÇON THERMIDOR

Servi avec 2 garnitures au choix

72 €

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 €

POMMES ET CRUMBLE

Pommes en compotée, crumble et glace vanille

11 €

PANNA COTTA À LA POIRE

Pulpe de poire Williams, éclats de nougatine

11 €

TARTELETTE AMANDINE À LA CONFITURE DE FRAMBOISE

Servie avec glace yaourt

12 €

CHOCO-NOISETTE

Biscuit fondant et mousse au chocolat, noisettes torréfiées, glace café

13 €

MONT BLANC

Mont Blanc traditionnel, meringue et crème de marrons

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