

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



# 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 cœur 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 œuf 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 35 € ENTIER 69 €



# POUR SUIVRE

## TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS

24 €

Haché au couteau servi avec frites maison et salade

## COQUELET FERMIER RÔTI

27 €

Servi avec purée de pommes de terre

## MAGRET DE CANARD

29 €

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

## GRENADIN DE VEAU

30 €

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

## NOIX D'ENTRECÔTE SAUCE BÉARNAISE

32 €

Servie avec frites

## FILET DE BOEUF SAUCE AU POIVRE VERT

39 €

Carottes, navets et topinambour

## CÔTE DE BOEUF POUR 2 PERSONNES

59 € / PERS

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

## LIEU JAUNE À LA PLANCHA

29 €

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

## SAINT JACQUES & FRUITS DE MER FAÇON BOURRIDE

30 €

Calamars, moules et petits légumes de saison

## FILET DE BAR

32 €

Fondue de poireaux aux noisettes, potimaron, beurre blanc citronné

## HOMARD ENTIER FAÇON THERMIDOR

72 €

Servi avec 2 garnitures au choix

## 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**

**Boeuf : Écosse, France, Amérique du Sud  
Veau : France  
Canard : France  
Porc : France**