

BRASSERIE

FISTON

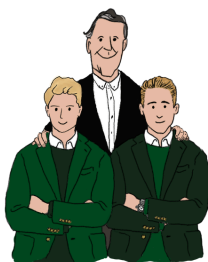
Une histoire de famille

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

ŒUF MAYONNAISE

Œuf fermier, mayonnaise maison, condiments et croûtons.

10 €

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, béchamel, comté

15 €

POIREAUX VINAIGRETTE

Poireaux pochés, rémoulade de céleri

16 €

SALADE D'ARTICHAUTS

Artichauts cuits émincés, herbes fraîches, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne.

18 €

SOUPE GLACÉE DE TOMATES ANCIENNES

Crevettes, courgettes, pistou, croûtons de pain

18 €

SALADE NIÇOISE

Mesclun, poivrons, tomates, artichauts, cébettes, radis, olives, thon, anchois, oeuf.

21 €

GRAVLAX DE SAUMON

Saumon mariné aux agrumes, avocat, sauce aigrelette, coriandre, grenade.

22 €

SALADE DE POULPE

Poulpe mariné, pois chiches, piment d'Espelette, pickles d'oignons rouges

22 €

CEVICHE DE POISSON BLANC

Retour de pêche à cru, nectarine et noisette, fenouil

23 €

FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE MAISON

Melon frais, noix, confiture de figes et réduction de porto.

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 €

GIGOT D'AGNEAU

Pommes de terre grenaille, haricots verts, ail confit.

29 €

MAGRET DE CANARD

Aubergines, maïs, carottes couleurs.

30 €

QUASI DE VEAU

Courgettes, fenouil, olives, concassée de tomates.

32 €

FILET DE BOEUF AU POIVRE VERT

Servi avec frites fraîches

40 €

CÔTE DE BOEUF POUR 2 PERSONNES

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

59 € / PERS

DOS DE CABILLAUD

Artichauts au citron confit, radis, sucrose, beurre blanc

30 €

FILET DE BAR

Piperade de poivrons, pêche rôtie, amandes grillées.

32 €

GAMBAS À LA PLANCHA

Crevettes black tiger (5 pièces), cassiolette de légumes de saison

34 €

HOMARD À LA PLANCHA

Homard entier, servi avec légumes de saison

69 €

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 €

ABRICOTS AU FOUR

Crème pistache, feuilletage croustillant.

12 €

MOUSSE AU CHOCOLAT

Copeaux de chocolat

12 €

PÊCHES POCHÉES FAÇON MELBA

Glace vanille, coulis de fruits rouges, amandes

12 €

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES

Sélection de fruits rouges de saison.

13 €

ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES ROSES

Pralines, crème anglaise

12 €

GLACES & SORBETS

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

LA BOULE
3 €

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

Assortiment 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