BRASSERIE

FISTON

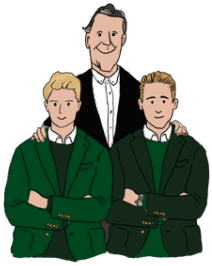
Une histoire de famille

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 midis en semaine, notre équipe vous propose une entrée, un plat et dessert différents selon les arrivages et l'inspiration du chef. Cette formule est proposée uniquement du lundi au vendredi.

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 MAYONNAISE — 10 €
Œuf fermier, mayonnaise aux cèpes, noisettes torréfiées

HUÎTRES DE VENDÉE — 6 PIÈCES 18 € / 12 PIÈCES 32 €
Fines de claire numéro 3, échalotes au vinaigre, beurre, pain de seigle

CREVETTES ROSES EN BOUQUET — 6 PIÈCES 12 € / 12 PIÈCES 22 €
Bouquet de crevettes roses cuites entières, sauce cocktail

ESCARGOTS EN PERSILLADE - 6 PIÈCES — 14 €
Escargots gris bio de Saint-Vallier-de-Thiey, beurre en persillade d'ail noir

CROQUE FISTON — 15 €
Pain de mie, jambon truffé, béchamel, comté

POIREAUX VINAIGRETTE — 16 €
Poireaux pochés, mimosa de châtaigne

VELOUTÉ DE HARICOTS COCO — 18 €
Légumes d'automne rôtis, graines de courge, crème au lard fumé, huile de persil

SALADE FAÇON CÉSAR AU CANARD — 22 €
Sucrines, magret de canard fumé et rôti, croûtons

GRAVLAX DE SAUMON À LA BETTERAVE — 22 €
Crème citronnée à l'aneth, pomme Granny Smith, pickles de légumes, noix

SALADE DE HARENGS FUMÉS — 19 €
Pommes de terre tièdes, herbes fraîches

TERRINE DE BOEUF PRÉSSÉE À FROID — 24 €
Carottes à cru, sauce tartare

FOIE GRAS EN TERRINE MAISON — 26 €
Poire et pain d'épices, purée de marron, réduction de balsamique

HOMARD FROID EN SALADE — DEMI 35 € / ENTIER 69 €
Servi froid avec rémoulade de céleri et pamplemousse

POUR SUIVRE

TARTARE DE BOEUF — 24 €
Au couteau, servi avec frites fraîches et salade

SUPRÊME DE VOLAILLE — 28 €
Tombée d'épinards, champignon de saison, panais, sauce albuféra

FILET MIGNON DE COCHON FERMIER — 26 €
Purée de pommes de terre, oignons et boudin noir

JOUE DE BOEUF BRAISÉE — 32 €
Accompagnement au choix

ROULÉ D´AGNEAU CONFIT — 30 €
Épaule d'agneau confite, potimaron, chou romanesco, velour de céleri rave

FILET DE BOEUF — 40 €
Béarnaise aux morilles et frites fraîches

CÔTE DE BOEUF POUR 2 PERSONNES — 59 € / PERS
Côte de bœuf 1,2kg pour 2 personnes, deux garnitures au choix

LOTTE FAÇON MEUNIÈRE — 32 €
Pommes de terre à l'anglaise, compotée de chou vert, amandes

FILET DE LIEU JAUNE À LA PLANCHA — 30 €
Étuvée de poireaux, artichauts, salsifis, beurre blanc

GAMBAS EN BOURRIDE — 34 €
Légumes racines, aïoli safrané

HOMARD À LA PLANCHA — 69 €
Homard entier, servi avec légumes de saison

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 — 11 €
Glace vanille, crème montée, sauce chocolat, amandes effilées

ÎLE FLOTTANTE — 12 €
Crème anglaise infusée au thé noir, brisures de châtaigne, amandes

RIZ AU LAIT — 12 €
Caramel au beurre salé, dés de brioche

MOUSSE AU CHOCOLAT — 12 €
Copeaux de chocolat

FLAN PÂTISSIER — 13 €
Pommes au calvados, crème vanillée

POIRE POCHÉE BELLE-HÉLÈNE — 12 €
Sauce chocolat, glace vanille, crème montée, amandes

PROFITEROLES — 14 €
Choux, glace vanille, crème montée, sauce chocolat

GLACES & SORBETS — LA BOULE 3 €
Vanille, yaourt, chocolat, pistache, café, citron, mangue, fraise

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES — 12 €

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

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
Agneau : France
Veau : France
Canard : France
Porc : France