

BRASSERIE

# FISTON

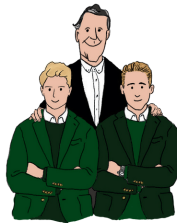
*Une histoire de famille*

Chez Fiston, nous transmettons l'amour pour la cuisine française de père en fils. Nous vous proposons une plongée savoureuse dans un héritage culinaire sacré, où chaque plat est une célébration de notre passion.

Notre équipe dévouée s'amuse à créer une ambiance où le chic et le premium rencontrent le décontracté et le moderne.

Ici, la promesse est simple : vous offrir bien plus qu'un simple repas, en partageant un patrimoine culinaire français, le tout présenté avec amour et une pincée d'humour. Préparez-vous à un voyage gustatif qui honore la tradition tout en embrassant le présent.

*Bon appétit !*





## À PARTAGER

### ŒUFS MIMOSA

Œufs fermiers, mayonnaise maison

8 €

### RILLETTES DE COCHON FERMIER

Herbes fraîches, piment d'Espelette, condiments et croûtons de pain

11 €

### CREVETTES ROSES EN BOUQUET

Bouquet de crevettes roses cuites, sauce cocktail

6 PIÈCES 12 PIÈCES  
12 € 22 €

### CROQUE-MONSIEUR PARISIEN AU MORBIER

Pain, jambon cuit, morbier AOP

14 €

### HUÎTRES CREUSE DE VENDÉE

Huîtres creuse numéro 3, échalotes au vinaigre, beurre

6 PIÈCES 12 PIÈCES  
18 € 32 €





## ENTRÉES

### ESCARGOTS EN PERSILLADE

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

14 €

### POIREAUX VINAIGRETTE

Poireaux pochés, vinaigrette gourmande, noisettes, croûtons de pain

16 €

### OEUF POCHÉ FAÇON BÉNÉDICTE

Brioche, épinards, saumon fumé, sauce hollandaise

17 €

### PÂTÉ EN CROUTE

Au canard et foie-gras, servi avec céleri rave en rémoulade

21 €

### RAVIOLE DE CRUSTACÉS

Raviole ouverte de crustacés dans son jus et piperade de poivrons

22 €

### SAUMON FUMÉ MAISON AU BOIS DE HÊTRE

Pomme de terre froide et herbes fraîches, sauce aigrelette et toasts

20 €

### SALADE PÉRIGOURDINE

(Foie gras, magret de canard fumé, gésiers, jambon séché, haricots verts, pdt, fruits secs, œufs de caille

22 €

### FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE À L'ARMAGNAC

Poires pochées aux épices, chutney gingembre et noix, brioche

24 €

### HOMARD MAYONNAISE

Servi froid avec mayonnaise maison

DEMI	ENTIER
35 €	65 €

## POUR LES ENFANTS

### LA VIANDE DU BOUCHER

Steak hachée, frites maison

15 €

### LE POISSON DU MARCHÉ

Servi avec légumes de saison

15 €



## NOS VIANDES

### TARTARE DE BOEUF

Bœuf charolais haché au couteau servi avec frites maison et salade

24 €

### CUISSE DE LAPEREAU EN COCOTTE

Épinards, carottes et gnocchis à la Française

26 €

### MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST

Artichauts, endives, fenouil confit et sauce à l'orange

27 €

### NOIX D'ENTRECÔTE, SAUCE AU POIVRE VERT

Écrasée de pommes de terre, persil, ciboulette, cébettes et olives noires

32 €

### CÔTE DE BOEUF

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

PAR PERSONNE

59 €



## NOS POISSONS & CRUSTACÉS

### RETOUR DE PÊCHE

Lotte, bar, bisque de homard, légumes du moment, rouille et croûtons

32 €

### DAURADE DE PETIT BATEAU

Haricots verts, poireaux, oignons nouveaux caramélisés, beurre blanc aux agrumes

30 €

### HOMARD ENTIER FAÇON THERMIDOR

(Homard gratiné, béchamel, échalotes, moutarde, muscade, cognac, frites maison, salade

69 €



## NOS AUTRES SPÉCIALITÉS

### COQUILLETES GRATINÉES AUX CHAMPIGNONS ET COMTÉ AOP

Coquillettes, champignons, crème épaisse, comté râpé

22 €

### RISOTTO AUX LÉGUMES VERTS

Parmesan, asperges, courgettes et petits pois

24 €



### GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE

Frites fraîches, Écrasée de pommes de terre, Pomme de terre rôties, Légumes, Salade

7 €



## NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

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

12 €



## POUR FINIR

### DAME BLANCHE

Glace vanille, crème montée, sauce chocolat, amandes éfilées

11 €

### ÎLE FLOTTANTE

Œufs à la neige, crème anglaise, nougatine

11 €

### CRÊME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON

Crème brûlée maison caramélisée à la vanille

11 €

### GAUFRE AUX FRUITS ROUGES

Fruits rouges, coulis, rème d'Isigny

12 €

### TARTELETTE AUX FRAISES

Crème citron et glace yaourt

13 €

### FONDANT AU CHOCOLAT

Chocolat noir 72%, glace café

13 €

### GLACES & SORBETS

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

LA BOULE  
3 €





## NOS COGNACS

### ABK6 - VS

Cognac jeune et moderne avec une approche innovante de production

11 €

### REMY MARTIN - VSOP

Vieilli quatre ans, issu des meilleurs terroirs de Grande et Petite Champagne

11 €

## NOS RHUMS

### BUMBU - ORIGINAL

Rhum artisanal barbadien aux épices, issu de huit origines différentes

11 €

### FRENCH OVERSEAS - XO

Assemblage raffiné de rhums de La Réunion et Martinique, vieilli 6 ans

11 €

## NOS CALVADOS

### BEAUJOUR

Calvados d'exception, vieilli en fûts de chêne pour une rondeur parfaite

11 €

### AVALLEN

Calvados éco-responsable aux pommes locales, engagement pour la biodiversité

11 €

## NOS ARMAGNACS

### DUC CAMILHAC

Armagnac ambré traditionnel, notes délicates de raisin et de bois

11 €

### LAUBADE DIAM XO

XO d'exception aux arômes de pain grillé et d'écorce d'orange confite

11 €

Retrouvez la liste des allergènes en scannant le QR Code sur votre table.  
Taxes et service compris, prix nets affichés en euros TTC.  
Les chèques ne sont pas acceptés.

**ORIGINE DES VIANDES**  
Bœuf : Écosse, France, Argentine  
Canard : France  
Lepereau : France  
Porc : France