



LES FISTONS



NOS COCKTAILS 10.00€ **XXL 75CL** 27.50€

BARBAPAPA 20 cl

Vodka, jus de cranberry, jus de citron vert,
Purée de Coco & Crème de mûre

PINEAPPLE PIE 20 cl

Gin, Bacardi cuatro, jus de citron vert, jus d'ananas,
Sirop d'orgeat & Caramel beurre Salé

MARY GIN 16cl

Gin, jus de citron vert, Concombre & Menthe fraîche

SAN MARCO 20cl

Rhum blanc, rhum ambré, jus de citron vert,
Jus d'ananas & jus de Maracuja

BLUE COCONUT MARGARITA 20cl

Tequila, curaçao bleu, Jus de citron vert
& Purée de Coco

COCKTAILS SANS ALCOOL 8.00€

VIRGIN MOJITO 20 cl

Menthe fraîche, citron vert, Martini floréale,
cassonade & limonade

TUTTI FRUTTI 20 cl

Jus de pomme, Jus d'ananas, jus d'orange & jus de fraise

ALBA 14 cl

Jus d'orange, jus de maracuja & sirop de grenadine

VIRGIN TONIC 20 cl

Martini Vibrante, Tonic

SPRITZ 12.00€

L'APÉROL SPRITZ 16 cl

Aperol, San Pellegrino, Champagne Epc

LE SAINT GERMAIN SPRITZ 16 cl

Liqueur de Saint-Germain, San Pellegrino & Champagne Epc

LE CAMPARI SPRITZ 16cl

campari, San Pellegrino & Champagne Epc

COCKTAILS PIMP 14.00€

BOMBAY SAPHIRE TONIC 14 cl

Gin bombay saphire, zeste de citron & Tonic

BLUE ISLAND 12 cl

Rhum, Tequila, Gin, Curaçao bleu, Jus de citron vert
& ginger beer

COLD BLOOD 16 cl

Tequila Patron Silver, Infusion d'hibiscus, Jus de citron
vert & sirop de sucre

LONG ISLAND ICED TEA 16 cl

Rhum blanc, Vodka, Tequila, Gin, Triple Sec,
Jus de citron vert, sirop de sucre de canne & Coca

FISTONS SOUR 16 cl

Bourbon, jus de citron vert, Blanc d'œuf,
& le truc de ouf

MOJITOS 10.00€

LE CLASSIQUE 20 cl

Menthe fraîche, citron vert, cassonade, rhum blanc
& limonade

LE FRUITS ROUGES 20 cl

Menthe fraîche, citron vert, cassonade, rhum blanc,
Purée de fruits rouges & limonade

LE MOJITO DES FISTONS 20 cl

Menthe fraîche, citron vert, cassonade, Ratafia de
champagne Pannier & limonade

MULES 12.00€

FRENCH MULE 16 cl

Greygoose, Jus de citron vert, & Ginger Beer

LONDON MULE 16 cl

Gin, Jus de citron vert, & Ginger Beer

JALISCO MULE 16 cl

Tequila, Jus de citron vert, & Ginger Beer

JAMAÏCAN MULE 16 cl

Rhum blanc, Jus de citron vert, & Ginger Beer

HAPPY HOUR DE
16H A 19H

« - 20 % SUR TOUS LES COCKTAILS »

APÉRITIFS

Américano Maison	10cl	9.00€
Coupe de Champagne	16cl	14.00€
Kir - Cassis, framboise, pêche	12cl	6.00€
Kir royal à la bulle française	12cl	11.00€
Ricard	4cl	5.00€
Martini, Suze, Campari	5cl	5.00€
Porto Rouge	5cl	5.00€
le Ti' Punch 972 Dillon 55°	6cl	10.00€

LES WHISKYS

		4cl
BASIC	J&B, Ballantines	8€
SINGLE MALT	Glenfiddich 12 ans	12€
	Talisker 10 ans	14€
	Bellevoys blanc	15€
	Lagavulin 16 ans	17€
BOURBON	Jack Daniel's	10€

LIMONADE

Coca-cola, Zéro, Cherry	33 cl	4.90€
Fanta, Sprite, Fuzetea	25 cl	4.90€
The Glacé Maison	30 cl	4.90€
Tonic	20 cl	5.80€
Red Bull	20 cl	6.00€
Limonaide	30 cl	4.40€
Schweppes-Agrumes	25 cl	4.90€
Perrier	33 cl	5.50€
Vittel	25 cl	4.40€
Supplément Sirop :	2 cl	0.50€
Menthe, Fraise, Grenadine,		
Orgeat, Citron, Pêche		
Jus de Fruits Pressés	20 cl	5.80€
Orange, citron		
Jus de fruits :	25 cl	4.50€
Orange, Pomme, Fraise, Ananas, Maracuja,		
Cranberry, Tomato		



VINS AU VERRE & PICHETS

ROUGE	16CL	50CL
AOP BERGERAC Cuvée LuLu, Savignac	6,00€	18€
AOP SANCERRE Rouge, Domaine Durand	7,50€	20€
AOP CROZES HERMITAGE Meysonniers M.Chapoutier	8,50€	26€
VDF LA PETITE PERRIERE Pinot noir, Saget la Perrière	6,00€	18€
AOP Haut-MÉDOC Maucaillou	9€00	28€
BLANC		
IGP CHARDONNAY Cuvée LuLu, Ruet	6,50€	19€
IGP CÔTE DE GASCOGNE Le bal des papillons, Horgelus	6,00€	18€
AOP SANCERRE Domaine Durand, blanc	7,50€	24€
IGP MARSANNE Marsanne, Les Héritiers Gambert	6,00€	18€
AOP BOURGOGNE Chablis, Brocard	9,00€	28€
ROSÉ		
IGP VAR Le Palm by Escarelle	6,00€	18€
AOP CÔTES DE PROVENCE Miraval, Château Miraval	8.00€	25€
COUPE DE CHAMPAGNE		
EPC Brut Blanc de Noir	14,00€	-

**Demandez La Carte des Vins
& des Grands Crus**

LES BIÈRES

EAUX

Vittel	50 cl	5.90€	7.10€
San Pellegrino	50 cl	5.90€	7.10€
Eau de Perrier	-	-	7.60€

THÉS, CAFÉS & CHOCOLAT

Café	2.90€
Noisette	2.90€
Double Café	5.60€
Décaféiné	2.90€
Capuccino	5.90€
Chocolat Chaud	5.50€
Thé Vert à la menthe	5.50€
Thés Dammann & frère	5.50€

LES DIGEOS

Vieille Prune de Souillac	13.00€
L'unique	
Bas Armagnac AOC 2011	14.00€
Famille Laudet	
Cognac VSOP	14.00€
Fine champagne	
Poire Prisonnière	14.00€
Distillerie LA CIGOGNE	
Botran 15 ans	14.00€
Rhum Diplomatico	13.00€
Rhum Don PAPA	13.00€
Rhum Ambré 4ans	10.00€
Limoncello, Amaretto, Bailey's	
Get 27, Menthe Pastille	8.00€

PRESSION

	25CL	50CL
Marguerite blonde	4.80€	8.00€
Affligem	5.20€	9.00€
Desperados	5.20€	9.00€
Pélican	5.20€	9.00€
Bière du Mois	5.00€	8.50€
Panaché, Monaco	4.50€	7.50€

BOUTEILLE

	33CL
Mont-Blanc rousse	6.50€
Mont-Blanc blanche	6.50€
Mont blanc verte	7.00€
Délirium	7.50€
Rince Cochon	7.50€
1664 sans Alcool	6.50€

LES ENTRÉES

TARTARE DE THON ET GUACAMOLE ÉPICÉ	9.50€
TRANCHE DE TERRINE MAISON & légumes pickles	8.50€
FOIE GRAS MAISON la recette de ma grand-mère & chutney d'abricot	17.50€
TOASTS DE CHÈVRE CHAUD & salade verte	9.00€
LE SAUMON FUMÉ MAISON	12.50€
SPRAT JOLIES PETITES SARDINES piment et pain grillé	10.50€
L'AVOCADO TOAST Avocat, Saumon fumé maison, légumes marinés et œuf poché	14.50€

SCANNE - MOI



SI TU L'OSÉS...

LES SALADES

DU PÈRE IGORDINE	19.00€
Foie gras, lardons grillés, croûtons, salade, échalotes confites, pomme de terre.	
RUBY DE PUTEAUX	19.00€
Saumon fumé maison, Tartare de thon pousses de soja, chou chinois, poivrons, salade et légumes marinés.	
LA PARISIENNE DE ST GER	18.50€
Toast de camembert gratiné, jambon blanc aux herbes, comté, œuf dur, oignons rouges, salade verte.	
LA VÉGAN	17.50€
Salade verte, quinoa, avocat, mangue fraîche et ananas, betterave.	

LES MOULES FRITES

MARINIÈRE	17.50€
Vin blanc, échalotes, persil	
POULETTE	18.00€
Marinière et de la bonne crème	
CAMEMBERT	19.00€
Base poulette et du bon camembert	
DIJONNAISE	18.50€
Base poulette et de la bonne moutarde à l'ancienne	

LES FRICHTIS

À PARTAGER ou pas...

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES	19.00€
Chorizo, jambon cru affiné, saucisse à la perche, terrine maison, légumes marinés	
LA PLANCHE DE FROMAGES affinés	12.50€
LA MARC MOI ÇA Planche charcuteries & fromages & légumes marinés	24.00€
LA RACE POUTINE	8.50€
Frites maison, sauce camembert, oignons frits	
TRIO VEGGIE APÉRO légumes marinés, guacamole, tartare de betterave	15.00€
LE CAMEMBERT RÔTIS & compoté d'abricot	21.00€
250g de pur bonheur	





LES VIANDES MATURÉES

NOS PIÈCES DE BŒUF D'EXCEPTION MATURÉES PAR LES FISTONS

AU CHOIX	on coupe à la Minute		+ 1 Accompagnement	+ 1 Sauce Maison
Côte de Bœuf	1100g	80.00€	Gratin Dauphinois	Camembert
Filet de bœuf	200g	32.00€	Frites Maison	Echalotes
Entrecôte	300g	28.00€	Légumes rôtis	Béarnaise
			Salade verte	Sauce Moutarde

LES PLATS

L'ONGLET BLACK ANGUS 250G 23.00€
Échalotes confites, gratin dauphinois

LA SOURIS D'AGNEAU fondante 25.50€
Semoule de quinoa légère et légumes confits

LE BURGER VÉGÉTARIEN 17.50€
Bun's, steak végétal maison, sauce Chonchon, oignon rouge, parmesan & salade, Accompagné de frites maison

LE FURGER DES BISTONS 18.50€
Bun's, steak, échalotes confites, St Nectaire gratiné, salade, sauce chonchon, Frites maison

LE TARTARE DE BŒUF Charolais préparé 19.00€
Frites maison
Aller-retour ça n'existe pas !!

L'AUTENTIQUE ANDOUILLETTE « BOBOSSE » 240G (costaude) 22.00€
Frites maison, sauce dijonnaise

CORDON BLEU MAISON COQUILLETES 18.00€
Blanc de poulet, Jambon blanc aux herbes, St nectaire le tout pas - né !

TATAKI DE BOEUF 200 g (robuste) 20.50€
Sésame torréfié, wok de légumes, sauce soja

PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT 21.50€
Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olives et sauce vierge

Nos viandes sont affinées en cave de maturation.
Moelleux Garanti, Kiff assuré !! **Gare à la Rupture de Steak !!**

Supplément garniture 4€ Supplément sauce 1€

CB à partir de 5,00 € - Service Inclus - Tous nos prix sont TTC
La maison n'accepte pas les Chèques, ni l'échec d'ailleurs...

LES DESSERTS

LA CRÈME BRULÉE minute	8.00€
LE CŒUR COULANT Chocolat Valrhona 66%	9.50€
L'ILE QUI FLOTTE sur son océan de crème anglaise	8.50€
LA GAUFRE DE LIÈGE TARTINÉE Pâte à tartiner Bio, Chanty	8.50€
LE FRAISIER LÉGER vraiment léger	8.00€
LA BRIOCHE ÉPERDUE glace Vanille	8.50€
LES FROMAGES AFFINÉS	12.50€
LE FRENCH COFFEE	12.00€
CAFÉ GOURMAND & ses friandises	10.50€
LES COUPES DE GLACES	2 boules 5.50€
	3 boules 8.00€
FRAISE MELBA Glace vanille, fraises fraîches, Coulis de fruits rouges et Chanty*	9.50€
DAME BLANCHE Glace vanille, glace chocolat, Coulis de chocolat et Chanty*	9.50€
CAFÉ/ CHOCOLAT LIÉGEOIS Glace vanille, Glace café/chocolat, espresso/ chocolat chaud et Chanty*	9.50€
L'EXOTIQUE glace citron, fruits frais, Coulis de mangue et chanty*	9.50€
Supp. Chocolat Valrhona, Caramel ou Chanty*	1.50€

LES FORMULES

Servies uniquement le midi de 12h à 15h
Du lundi au vendredi hors jours fériés

ENTRÉE + PLAT	21.00€
PLAT + DESSERT	21.00€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	26.00€

MENU DES PETITS FISTONS

COUILLETTE AU JAMBON ou STEAK + FRITES	GAUFRE AU SUCRE ou GLACE VANILLE
<hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> SIROP DE FRAISE ou JUS DE POMME	<hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> 12.00€

Pensez à



LA PORTION DU TOUTOU

Selon les désirs du Chef

7.00€