

VINS AU VERRE & À LA BOUTEILLE

Demandez la carte des Grands Crus

ROUGE

		16 cl	50 cl	75 cl	150 cl
AOP BERGERAC	Cuvée LuLu, Savignac	5€	16€	24€	
AOP SANCERRE	rouge, Domaine Durand 2021	7€	20€	29€	
AOP CROZES HERMITAGE	Les Launes, Delas 2020	6€	18€	27€	
VDF EL PINO Bio sans sulfites	Pinot noir, Saget la Perrière 2020	6€	18€	27€	
AOP MÉDOC	Médoc, Chateau Loirac 2012	7€	20€	29€	

BLANC

IGP CHARDONNAY	Cuvée LuLu, Ruet 2020	5€	16€	24€	
IGP CÔTE DE GASCOGNE	Uby N°4, cépage gros-manseng 2020	5€	16€	24€	
AOP SANCERRE	Domaine Durand, blanc 2021	6€	18€	27€	
IGP PAYS D'OC	Viognier, les Charmeuses 2020	5€	16€	24€	
AOP BOURGOGNE	Petit Chablis, Brocard 2020	7€	20€	29€	

ROSÉ

IGP VAR	Carte Postale Estandon 2021	5€	16€	24€	
AOP CÔTE DE PROVENCE	Première rose Domaine Figuière 2021	7€	20€	29€	

CHAMPAGNE

PANNIER BRUT CLASSIC		10€	52€		
PANNIER	Blanc de Blanc millésime 2015		70€		
DEUTZ BRUT			68€		
DEUTZ ROSÉ			85€		
AMOUR DE DEUTZ	Blanc de Blanc millésime 2010		150€	320€	

LES BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl	BOUTEILLE	33cl
Lager des Fistons	4.00€	7.50€	Mont-Blanc IPA	6.50€
Affigem	4.50€	8.00€	Duvel	7.00€
Desperados	4.50€	8.00€	Délirium	7.50€
La Chouffe	5.00€	9.00€	Rince Cochon	6.50€
Bière du Mois	4.50€	8.00€	Heineken 00 sans Alcool	6.50€
Panaché, Monaco	4.00€	7.50€		

LIMONADE

Coca-cola, Zéro	33 cl	4.70€
Orangina	25 cl	4.70€
The Glacé Maison	25 cl	4.70€
La French Tonic BIO	20 cl	5.00€
Red Bull	20 cl	6.00€
Limonade	25 cl	3.90€
Schweppes-Agrumes	25 cl	4.70€
Perrier	33 cl	4.70€
Vittel	25 cl	4.10€

Supp. Sirops : 2 cl 0.50€
Menthe, Fraise, Grenadine, Orgeat, Citron, Pêche

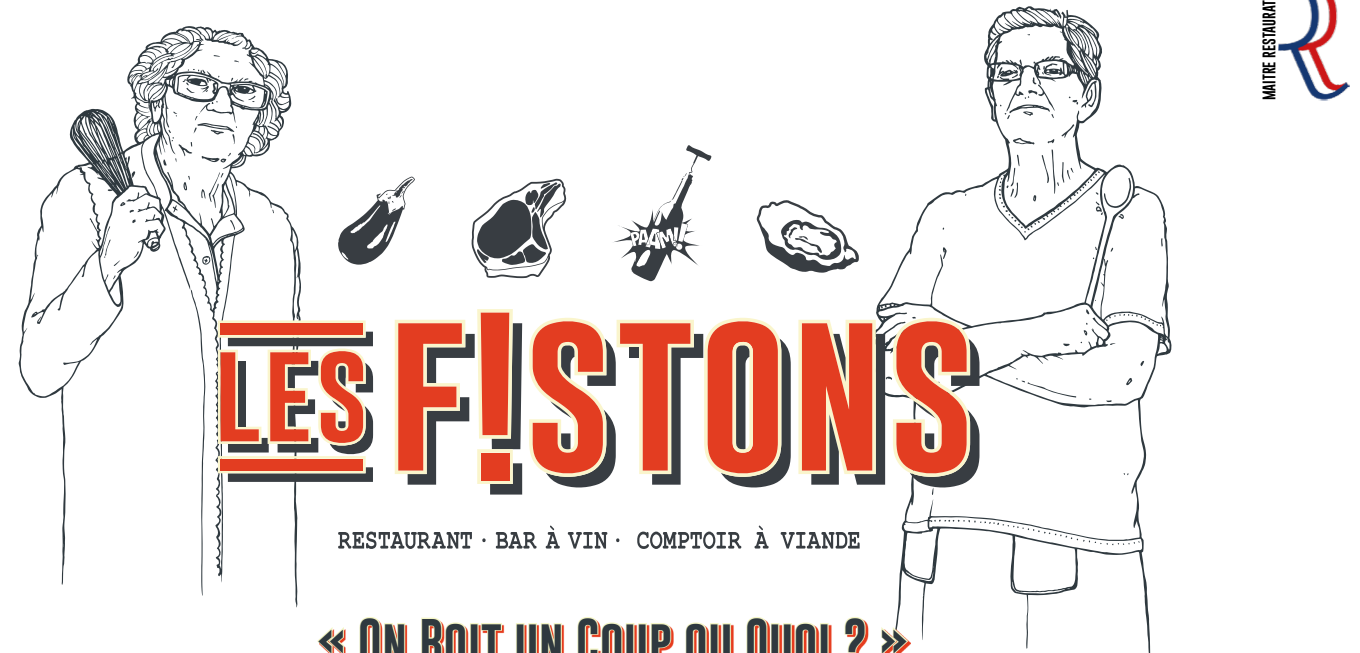
Jus de Fruits Pressés	20 cl	5.00€
Jus de fruits :	25 cl	4.30€
Orange, Pomme, Fraise, Ananas, Citron Vert, Maracuja, Cranberry, Tomato, Pamplemousse		

EAUX

Vittel	50 cl	5,60€
	100 cl	7,10€
San Pellegrino	50 cl	5,60€
	100 cl	7,10€
Eau de Perrier	100 cl	7,60€

THÉS, CAFÉS & CHOCOLAT

Café	2.60€
Noisette	2.70€
Double Café	5.00€
Décaféiné	2.70€
Capuccino	5.10€
Chocolat Chaud	5.00€
Thé Vert à la menthe	4.60€
Thés Damman & frère	4.60€
Earl Grey, Gunpowder, Ceylan, Darjeeling, Tilleul, Fruits rouges, Verveine	



RESTAURANT · BAR À VIN · COMPTOIR À VIANDE

« ON BOIT UN COUP OU QUOI ? »

NOS COCKTAILS 10.00€

TITINE'S FAVORITE 20 cl
Bacardi, jus de Pamplemousse, jus de citron vert, sirop de Fraise & Limonade

PINEAPPLE PIE 20 cl
Gin, Bacardi quatre, jus de citron vert, jus d'ananas, sirop d'orgeat & Caramel beurre Salé

MARY GIN 16cl
Gin, jus de citron vert, Comcembre & Menthe fraîche

SAN MARCO 20 cl
Rhum blanc, rhum ambré, jus de citron vert, jus d'ananas & jus de Maracuja

BLUE COCONUT MARGARITA 20 cl
Tequila, curaçao bleu, Jus de citron vert & Purée de Coco

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL 8.00€

VIRGIN MOJITO 20 cl
Menthe fraîche, citron vert, Martini floreal, 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, la French Tonic

NOS SPRITZ 12.00€
L'APÉROL SPRITZ 16 cl
Aperol, San Pellegrino, Champagne Pannier

LE SAINT GERMAIN SPRITZ 16 cl
Liqueur de Saint-Germain, San Pellegrino & Champagne Pannier

LE FIERO SPRITZ 16cl
Martini Fiero, San Pellegrino & Champagne Pannier

NOS COCKTAILS PIMP 14.00€

BOMBAY SAPPHIRE TONIC 14 cl
Bombay Sapphire, zeste de citron & French Tonic

BLUE ISLAND 12 cl
Rhum, Tequila, Gin, Curaçao bleu, Jus de citron vert & ginger beer

JACK' O LANTERN 16 cl
Cognac, triple sec, Jus d'orange & Ginger Beer

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'oeuf, & le truc de ouf

NOS 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 & Champagne Pannier

LES 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 Patron Silver, citron vert, & Ginger Beer

JAMAÏCAN MULE 16 cl
Rhum blanc, Jus de citron vert, & Ginger Beer

« SI ÇA NE TE SUFFIT PAS DEMANDE AU SERVEUR »

CB à partir de 15,00 € - Service Inclus - Tous nos prix sont TTC
la maison n'accepte pas les Chèques, ni l'échec d'ailleurs...

LES FORMULES

à choisir sur l' Ardoise

ENTRÉE + PLAT	
PLAT + DESSERT	19.00€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	24.00€

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

LES FOURNISSEURS SÉLECTIONNÉS

BOULANGERIE Mickael Forcher artisan Boulanger
POISSONNERIE Seafood by Leprince M.O.F.
FROMAGERIE Maison Jacob halles de Versailles
LÉGUMES de la Plaine de Montesson
BOUCHERIE Jérôme de la Sablière
CHARCUTERIE les Frères Linard, Aveyron
CHOCOLAT Valrhona
GLACES Maison Antolin artisan glacier
LE PRÊT À MANGER: les Bocaux by LuLu

10.50€



MENU DES PETITS FISTONS

COQUILLETES // JAMBON
 OU
 STEAK // FRITES
 CRÊPE AU SUCRE
 OU
 GLACE VANILLE
 SIROP DE FRAISE
 OU
 JUS DE POMME

Demandez la Carte
 des **VINS** & des **GRANDS CRUS** ...



Pensez à LA PORTION DU TOUTOU

Selon l'envie du Cuisinier
 6.50€

LES FRICHTIS

À PARTAGER ou pas...

PLANCHE DE CHARCUTERIES label rouge 19.00€
 chorizo de boeuf, jambon cru affiné, saucisse à la perche, terrine maison, pickles

PLANCHE DE FROMAGES affinés sélection Jacob 9.00€

LA MARC MOI ÇA charcuteries // fromages 24.00€

LA RENÉ S'EN UNE 21.00€

Huitres du Cayens bio, Accras de Crabe, Friture d'éperlans

LA RACE POUTINE 8.00€

Frites maison, sauce camembert, oignons frits

LES 12 HUITRES du Cayens- Marennes d'Oléron n°3 22.00€

100% local, nées et élevées dans le pertuis charentais

CAMEMBERT RÔTI Compotée de Fignes 12.00€

si tu l'as pas mangé, t'en as jamais mangé

LES ENTRÉES

TERRINE MAISON légumes pickles 8.00€

LA FRITURE D'EPERLANS 8.50€

TATAKI DE BOEUF 10.50€

SAUMON FUMÉ MAISON, Label rouge 13.50€

LES 6 HUITRES du Cayens- Marennes d'Oléron n°3 12.00€

100% local, nées et élevées dans le pertuis charentais

SOUPE À L'OIGNON, Gratinée 8.50€

ENTRÉE DU JOUR voir l'ardoise 6.50€

LES SALADES

DU PÈRE IGORDINE 16.00€

Oeuf poché, gésiers, croûtons, salade, échalotes confites, pommes de Terre, vinaigrette

RUBY DE PUTEAUX 17.00€

Saumon fumé maison, pousses de soja, chou chinois, poivrons, salade, guacamole

QUENTIN DE MONTARGIS 16.00€

Saint-Nectaire fermier gratiné, jambon cru affiné, mesclun de Montesson, oignons rouges, tomates cerises, Radis

LES VIANDES MATURÉES

Pièces de Boeuf d'exception maturées par les Fistons 30 jours MINIMUM

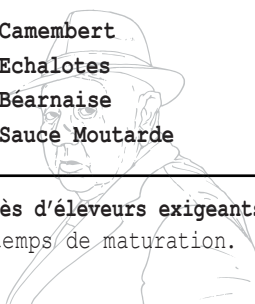
NOS PIÈCES DE VIANDE CHAROLAISE

à CHOISIR	On coupe à la minute	1 ACCOMPAGNEMENT	1 SAUCES MAISON	
Tomahawk	> mini 1500g	120.00€	Gratin Dauphinois	Camembert
Filet de boeuf	> mini 200g	32.00€	Frites Maison	Echalotes
Entrecôte	> mini 300g ~	28.00€	Purée de Patates	Béarnaise
Faux-Filet	> mini 250g ~	24.00€	Légumes de Saison	Sauce Moutarde

Nos viandes sont affinées en cave de maturation & surtout soigneusement sélectionnées auprès d'éleveurs exigeants.

Les Prix sont définis en fonction des races de Viande, de la provenance, et du temps de maturation.

Moelleux Garanti, Kiff assuré !! Gare à la Rupture de Steak !!



LE VÉGAN

LE TARTARE 16.50€
QUI TROMPE TON ŒIL

préparé par le chef, coupé avec son couteau, Y'a que des légumes et du fruit Accompagné de frites maison & d'une salade Verte



LES DESSERTS

LE MILLE FEUILLES Crème Vanillée 9.50€

LE DESSERT voir l'ardoise 6.50€

LE MOELLEUX Chocolat Valrhona 62% 8.50€

LA CRÊPE BEURRE SUC' 6.50€

LA CRÊPE TARTINÉE 8.50€

pâte à tartiner Bio, glace Vanille

LA BRIOCHE ÉPERDUE glace Vanille 8.50€

LES PLATS



L'ONGLET BLACK ANGUS 250G 21.00€

échalotes confites, gratin dauphinois

CONFLIT DE CANARD Maison 18.50€

potatoes sautées

LA COCOTTE à Marco voir l'ardoise 15.50€

LA PIÈCE DE BOEUF voir l'ardoise 15.50€

LE FURGER DES BISTONS 17.50€

Bun's boulangerie Forcher**, steak charolais, échalotes confites, St Nectaire gratiné, sauce chonchon, frites maison

TARTARE DE BOEUF Charolais 17.00€

préparé par le chef, coupé au couteau, frites maison aller-retour ça n'existe pas !!

L'AUTHENTIQUE ANDOUILLETTE «BOBOSSE» 240G (costaude) 22.00€

à la Fraise de Veau, sauce moutarde, purée de Patates

TATAKI DE BOEUF 250G (solide) 20.50€

cézame, Frites maison

TATAKI DE THON 180g (robuste) 19.50€

sésame torréfié, wok de légumes de saison

COQUILLETES AU JAMBON Comme faisait maman 15.50€

y'a des coquillettes, y'a du Jambon, et y'a du parmesan

LES FROMAGES affinés par la Maison Jacob 9.50€

LE COGNAC FRENCH COFFEE 12.00€

CAFÉ GOURMAND et ses friandises 9.50€

GLACES ARTISANALES** 2 boules 5.50€

3 boules 8.00€

Vanille, Chocolat, Caramel, Café, Pistache
 Rhum-raisins, Sorbet citron, Sorbet Fraise

SUPP. Chocolat Valrhona, Caramel ou Chantilly 1.50€