



LES FISTONS

NOS COCKTAILS 10.00€

BARBAPAPA 20 cl

Vodka, Nectar de cranberry, jus de citron vert,
Crème de coco & crème de mûre

P*RN STAR MARTINI 16 cl

Vodka, jus de citron vert, Nectar de maracuja
Sirop de vanille & shooter de champagne

MARY GIN 16cl

Gin, jus de citron vert, Sirop de concombre & menthe fraîche

SAN MARCO 20cl

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

BLUE COCONUT MARGARITA 20cl

Tequila, curaçao bleu, Jus de citron vert
& Crème de coco

COCKTAILS SANS ALCOOL 8.00€

VIRGIN MOJITO 20 cl

Menthe fraîche, citron vert,
Cassonade & limonade

TUTTI FRUTTI 20 cl

Jus de pomme, jus d'ananas, jus d'orange & purée de framboise

ALBA 14 cl

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

VIRGIN TONIC 20 cl

Martini Vibrante (Apéritif sans alcool à base de vin désalcoolisé et d'extraits de
plantes aromatiques), Tonic (Boisson gazeuse à l'arôme naturel d'agrumes et de quinquina)

SPRITZ 12.00€

L'APÉROL SPRITZ 16 cl

Apérol (Apéritif italien à base d'oranges amères et d'herbes aromatiques), San
Pellegrino, Champagne Epc

LE SAINT GERMAIN SPRITZ 16 cl

Liqueur de Saint-Germain (Liqueur de fleurs de sureau), San Pellegrino &
Champagne Epc

LE CAMPARI SPRITZ 16cl

Campari (Apéritif à base de plantes et de fruits), San Pellegrino & Champagne
Epc

COCKTAILS PIMP 14.00€

BOMBAY SAPHIRE TONIC 14 cl

Gin bombay saphire, zeste de citron & tonic (Boisson gazeuse à
l'arôme naturel d'agrumes et de quinquina)

BLUE ISLAND 12 cl

Rhum, téquila, gin, curaçao bleu, jus de citron vert
& Ginger Beer (Boisson gazeuse au gingembre, sans alcool)

BELLINI 16 cl

Crème de pêche, purée de pêche blanche, Champagne EPC

LONG ISLAND ICED TEA 16 cl

Rhum blanc, vodka, téquila, gin, triple sec,
Jus de citron vert, sirop de sucre de canne & cola

FISTONS SOUR 16 cl

Bourbon, jus de citron vert, blanc d'œuf,
& vin rouge

MOJITOS 10.00€

LE CLASSIQUE 20 cl

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

LE FRAMBOISE 20 cl

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

LE MOJITO DES FISTONS 20 cl

Menthe fraîche, citron vert, cassonade, cognac & champagne

MULES 12.00€

FRENCH MULE 16 cl

Vodka Greygoose, jus de citron vert, & Ginger Beer (Boisson
gazeuse au gingembre, sans alcool)

LONDON MULE 16 cl

Gin, jus de citron vert, & Ginger Beer (Boisson gazeuse au gingembre, sans
alcool)

JALISCO MULE 16 cl

Tequila, jus de citron vert, & Ginger Beer (Boisson gazeuse au
gingembre, sans alcool)

JAMAÏCAN MULE 16 cl

Rhum blanc, jus de citron vert, & Ginger Beer (Boisson gazeuse au
gingembre, sans alcool)

APÉRITIFS

Américano Maison	10cl	9.00€
Coupe de Champagne	16cl	14.00€
Kir - cassis, framboise, pêche	12cl	6.00€
Kir royal à la clairette de die AOC	12cl	10.00€
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, Fuze tea	25 cl	4.90€
The Glacé Maison	30 cl	4.90€
Tonic	20 cl	5.80€
Ginger Beer	20 cl	5.80€

(Boisson gazeuse à l'arôme naturel d'agrumes et de quinquina)

Red Bull	20 cl	6.00€
Limonade	30 cl	4.40€
Schweppes-Agrumes	25 cl	4.90€
Perrier	33 cl	5.00€
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, Ananas

Nectars de fruits :	25 cl	4.50€
---------------------	-------	-------

Cranberry, Maracuja

EAUX

Vittel	50 cl	100 cl	5.90€	7.10€
San Pellegrino	5.90€	7.10€		
Eau de Perrier	-	7.60€		

THÉS, CAFÉS & CHOCOLAT

Café	2.80€
Noisette	2.90€
Double café	5.00€
Décaféiné	2.90€
Capuccino	5.10€
Chocolat chaud	5.00€
Vin chaud	5.90€
Thé vert à la menthe	4.60€
Thés Dammann & frère	4.60€
Ceylan, thé vert, fruits rouges, Earl Grey, tilleul, verveine	

LES DIGEOS

Vieille Prune de Souillac	13.00€
L'unique	
Bas Armagnac AOC 2011	14.00€
Famille Laudet	
Cognac XO	12.00€
Maison Delaitre	
Poire Williams	12.00€
Grandes Distilleries Peureux	
Botran 15 ans	12.00€
Rhum Diplomatico	12.00€
Rhum Don PAPA	12.00€
Rhum Ambré 4ans	9.00€
Limoncello, Amaretto, Bailey's	
Get 27, Menthe Pastille	8.00€

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 Meyssonniers M.Chapoutier	8,50€	26€
VDF PINOT NOIR Vauluisant, Paul MANEVEY	6,00€	18€
AOP Haut-MÉDOC Maucaillou	9€00	28€
BLANC		
AOP Bourgogne 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 COLLINES RHODANIENNE Marsanne, Les Héritiers Gambert	6,00€	18€
AOC CHABLIS Bourgogne, Brocard	9,00€	28€
ROSÉ		
IGP Méditerranée Le Palm by Escarelle	6,00€	18€
AOP CÔTES DE PROVENCE Miraval, Château Miraval	8.00€	25€

COUPE DE BULLES & CHAMPAGNE

Champagne EPC Brut Blanc de Noir	14,00€	-
AOC clairette de Die Brut	8,00€	-

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

LES BIÈRES

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	4.80€	8.00€
BOUTEILLE		33cl
Mont-Blanc blanche		6.50€
Mont Blanc verte		7.00€
Délirium		7.50€
Rince Cochon		7.50€
Margueritte sans Alcool		6.50€

LES ENTRÉES

RAVIOLES AUX CÈPES DE LA MÈRE MAURY	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 au piment et pain grillé	10.50€
LE TOAST QUI REND RICOTTA Ricotta citronnée, Saumon fumé maison, légumes marinés, bruschetta	12.50€

SCANNE - MOI



SI TU L'OSES...

LES SALADES

DU PÈRE IGORDINE Foie gras, lardons grillés, croûtons, salade, échalotes confites, pommes de terre.	19.00€
RUBY DE PUTEAUX Saumon fumé maison, tartare de saumon pousses de soja, chou chinois, poivrons, salade et légumes marinés.	19.00€
LA PARISIENNE DE ST GER Toast de camembert gratiné, jambon blanc aux herbes, comté, œuf dur, oignons rouges, salade verte.	18.50€

LES MOULES FRITES

MARINIÈRE Vin blanc, échalotes, persil	17.50€
POULETTE Marinière et de la bonne crème	18.00€
REBLOCHON Base poulet et du bon reblochon	19.00€

LES FRICHTIS

À PARTAGER ou pas...

HUITRES FINES DE CLAIRE OLÉRON N°3	les 6 / 14.00€ Les 12 / 25.00€
LA PLANCHE DE CHARCUTERIES Chorizo, jambon cru affiné, saucisse à la perche, terrine maison, légumes marinés	19.00€
LA PLANCHE DE FROMAGES affinés	12.50€
LA MARC MOI ÇA Planche charcuteries & fromages & légumes marinés	24.00€
LA RACE POUTINE Frites maison, sauce reblochon, oignons frits	8.50€
TRIO VEGGIE APÉRO légumes marinés, ricotta citron, tartare de betterave	15.00€
LA REBLOCHONADE & petite patate à tremper Que de pur bonheur	19.00€



LES PLATS

FILET DE BŒUF MATURE 200g qu'il est tendre 32.00€
Gratin dauphinois, sauce béarnaise maison

JOLIE ENTRECÔTE DE BŒUF MATURE 300g 28.00€
Frites maison, sauce POIVRE QUI TUE

CÔTE DE BŒUF MATURE DRY AGED METZGER 1300G 90.00€
Assortiment de garniture et sauce

L'ONGLET DE BŒUF ABERDEEN IGP METZGER 220G 26.00€
Échalotes confites, gratin dauphinois

MIJOTÉ DE SANGLIER EN COCOTTE fondant 19.50€
Et tagliatelles

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, reblochon gratiné, salade, sauce chonchon,
Frites maison

BELLE CUISSE DE CANARD CONFIT 21.00€
Pommes de terre Sarladaises

FOIE DE VEAU JUS CORSE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE 240G 22.00€
Purée de pomme de terre

TATAKI DE SAUMON 200 g (robuste) 21.50€
Sésame torréfié, wok de légumes, sauce soja

FONDUE SAVOYARDE AUX 4 FROMAGES à partager 20.50€/pers
Assiette de charcuterie / salade sup.10.00€
Supplément garniture 4€ Supplément sauce 1€

LES DESSERTS

LA CRÈME BRULÉE minute 8.00€

LE CŒUR COULANT Chocolat Valrhona 66% 9.50€

L'ÎLE QUI FLOTTE PRALINÉS 8.50€

Sur son océan de crème anglaise et pralinés roses

LA GAUFRE DE LIÈGE BANANANUT 9.50€

Pâte à tartiner Bio, banane fraîche, Chanty*

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€

BANANA SPLIT Glace vanille, fraises, chocolat, 9.50€
Banane fraîche, sauce chocolat et Chanty*

DAME BLANCHE Glace 3 boules vanille, a 9.50€
Coulis de chocolat et Chanty*

CAFÉ/ CHOCOLAT LIÉGEOIS Glace vanille, 9.50€
Glace café/chocolat, espresso/ chocolat chaud et Chanty*

L'EXOTIQUE glace citron, fruits frais, 9.50€
Coulis de mangue et chanty*

Supp. Chocolat Valrhona, Caramel ou Chanty* 1.50€

*Chanty: Alternative à la crème fouettée, sucrée, à base de lait et de matières grasses végétales

MENU DU CHÂTEAU

38€ TOUT COMPRIS

1 Demi-eau minérale plate ou gazeuse comprise

LES ENTRÉES

Ravioles aux cèpes de la Mère Maury

Le saumon fumé maison

5 huitres n°3

Foie gras de canard maison (+5€)

LES PLATS

Mijoté de sanglier et tagliatelles

Confit de canard pommes de terre sarladaises

Tataki de saumon, wok de légumes

Onglet de bœuf Aberdeen IGP Metzger 220G, gratin dauphinois, échalotes confites

LES DESSERTS

Fromages affinés

Crème brûlée à la vanille bourbon

Moelleux au chocolat 66% cacao Valrhona et glace vanille

Ile flottante pralines roses

FORFAIT BOISSONS 12€/PERS

APÉRITIF MAISON - CUVÉE LES FISTONS BLANC OU ROUGE 1 BTLLE/3

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...

NOS FORMULES ET OFFRES

6H/11H

FORMULE PETIT DÉJEUNER 8.00€

Tartines ou viennoiseries, boisson chaude, orange pressée

12H/15H

FORMULE DÉJEUNER À L'ARDOISE

Du lundi au vendredi hors jours fériés

ENTRÉE + PLAT 21.00€

PLAT + DESSERT 21.00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 26.00€

16H/19H

HAPPY HOUR

-20% SUR TOUS LES COCKTAILS

MARGUERITE BLONDE 50CL = 5€

MARGUERITE I.P.A 50CL = 6€

AFFLIGEM BLONDE 50CL = 6€

DESPERADOS BLONDE 50CL = 6€

PÉLICAN BLONDE 50CL = 7€

LE RICARD 2CL = 3€

18H/22H30

POUR LE THÉÂTRE 29€

MENU DU CHÂTEAU AVEC 1 VERRE DE VIN OU SOFT
ENTRÉE – PLAT OU PLAT – DESSERT

Sur présentation du billet du jour

TOUS LES VENDREDI DES 22H00

SOIRÉE KARAOKE

MENU DES PETITS FISTONS

JAMBON PURÉE

ou

STEAK + FRITES

GAUFRE AU SUCRE

ou

GLACE VANILLE

SIROP DE FRAISE

ou

JUS DE POMME

12.50€

Pensez à

LA PORTION DU TOUTOU

Selon les désirs du Chef

7.00€

