



LES FISTONS

MAITRE RESTAURATEUR



NOS COCKTAILS 10.00€ HAPPY HOUR 7.50€

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€ HAPPY HOUR 6.50€

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, la French Tonic

SPRITZ 12.00€ HAPPY HOUR 10.00€

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

COCKTAILS PIMP 14.00€ HAPPY HOUR 12.00€

BOMBAY SAPHIRE TONIC 14 cl

Gin bombay saphire, zeste de citron & French 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€ HAPPY HOUR 7.50€

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€ HAPPY HOUR 10.00€

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, Jus de citron vert, & Ginger Beer

JAMAÏCAN MULE 16 cl

Rhum blanc, Jus de citron vert, & Ginger Beer

HAPPY HOUR DE
17H A 19H

« SI ÇA NE SUFFIT PAS DEMANDEZ AU SERVEUR »

APÉRITIFS

Américano Maison	10cl	9.00€
Coupe de Champagne	16cl	13.00€
Kir - Cassis, framboise, pêche	12cl	6.00€
Kir royal champagne DEUTZ BRUT	12cl	12.00€
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

BASIC		4cl
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	33 cl	4.90€
Orangina	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	4.90€
Vittel	25 cl	4.40€
Supplément Sirop :	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, Maracuja, Cranberry, Tomate, Pamplemousse		



LES DIGEOS

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 Dammann & frère	4.60€
Earl Grey, Gunpowder, Ceylan	

Vieille Prune de Souillac	13.00€
L'unique	
Calvados VSOP	14.00€
Morin	
Cognac VSOP H by Hine	14.00€
Fine champagne	
Poire Prisonnière	14.00€
Distillerie LA CIGOGNE	
Rhum Vieux	12.00€
Rhum Diplomatico	13.00€
Rhum Black tears	12.00€
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 2021	7,50€	20€
AOP CROZES HERMITAGE Les Launes, Delas 2021	8,50€	26€
VDF LA PETITE PERRIERE Pinot noir, Saget la Perrière 2022	6,00€	18€
AOP Haut-MÉDOC Maucaillou 2017	9€00	28€
BLANC		
IGP CHARDONNAY Cuvée LuLu, Ruet 2021	6,50€	19€
IGP CÔTE DE GASCOGNE Le bal des papillons, Horgelus	6,00€	18€
AOP SANCERRE Domaine Durand, blanc 2020	7,50€	24€
IGP MARSANNE Marsanne, Les Héritiers Gambert	6,00€	18€
AOP BOURGOGNE Chablis, Brocard 2022	9,00€	28€
ROSÉ		
IGP VAR Carte Postale Estandon 2021	6,00€	18€
AOP CÔTES DE PROVENCE Bio Première Note, Domaine Figuière 2023	8.00€	25€
COUPE DE CHAMPAGNE		
DEUTZ BRUT CLASSIC	13,00€	-

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

LES BIÈRES

PRESSION	25CL	50CL	H.H
Lager des Fists	4.50€	7.50€	5€
Affligem	4.80€	8.00€	
Desperados	4.80€	8.00€	
Pélican	5.00€	9.00€	
Bière du Mois	4.80€	8.00€	6€
Panaché, Monaco	4.50€	7.50€	
BOUTEILLE		33CL	
Mont-Blanc IPA			6.50€
Mont-Blanc blanche			6.50€
Mont blanc verte			7.00€
Délirium			7.50€
Rince Cochon			6.50€
Heineken 00 sans Alcool			6.50€

LES ENTRÉES

L'ENTRÉE DU JOUR	voir l'ardoise	7.00€
LA TERRINE MAISON	& légumes pickles	8.00€
FOIE GRAS MAISON	la recette de me grand-mère	17.50€
LE CROUSTILLANT DE ST MARCELLIN		8.50€
LE SAUMON FUMÉ MAISON	Label rouge	12.00€
LA FRITURE D'EPERLANS	sauce tartare maison	8.50€
L'AVOCADO TOAST	Avocat, Saumon fumé, crème ciboulette, légumes confits	10.50€
TEMPURA DE CREVETTES	maison sauce qui pique mais pas trop	9.00€

INTERNATIONAL MENUS



LES SALADES

DU PÈRE IGORDINE	19.00€
Foie gras, gésiers, croûtons, salade, échalotes confites, Vinaigrette	
RUBY DE PUTEAUX	18.50€
Saumon fumé maison, belles crevettes, pousses de soja, chou chinois, poivrons, avocat salade.	
LE TARTARE DE LÉGUMES	16.50€
Préparé par le chef, coupé avec son couteau, Y'a que des légumes et du fruit Accompagnés de frites maison & d'une salade	

LES MOULES FRITES

MARINIÈRE	16.50€
Vin blanc, échalotes, persil	
POULETTE	17.50€
Marinière et de la bonne crème fraîche	
BLEU	18.50€
Base poulette et de la bonne fourme d'Ambert	
DIJONNAISE	18.50€
Base poulette et de la bonne moutarde à l'ancienne	

LES FRICHTIS

À PARTAGER ou pas..

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES	label rouge	19.00€
Chorizo, jambon cru affiné, saucisse à la perche, terrine maison, pickles		
LA PLANCHE DE FROMAGES	affinés sélection Jacob	9.50€
LA MARC MOI ÇA	Planche charcuteries & fromages	24.00€
LE FROQUE-MONSIEUR		14.50€
y'a du Jambon, y'a du gruyère, y'a de la salade		
LA RACE POUTINE		8.50€
Frites maison, sauce fourme d'Ambert, oignons frits		
LE ST MARCELLIN RÔTI	& Compotée de Figs	12.00€
L'ASSIETTE DE FRITES	& Mayonnaise	7.00€

Fait maison

LES PLATS

L'ONGLET BLACK ANGUS 250G

Échalotes confites, gratin dauphinois

23.00€

LE CONFLIT DE CANARD Maison

Pommes de terre sautées

19.50€

LA SURPRISE CULINAIRE à Marco voir l'ardoise

16.50€

LA PIÈCE DE BŒUF voir l'ardoise

16.50€

LE BURGER VÉGÉTARIEN

Bun's boulangerie Forcher**, steak végétal maison, sauce Chonchon, oignon rouge, parmesan 12 mois & salade, Accompagné de frites maison

17.50€

LE FURGER DES BISTONS

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

18.50€

LE TARTARE DE BŒUF Charolais

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

19.00€

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

Purée maison, sauce dijonnaise

22.00€

RISOTTO DE COQUILLETES AU TARTUFO

Jambon blanc Rostello, parmesan

18.00€

TATAKI DE THON 180 g (robuste)

Sésame torréfié, wok de légumes de saison

20.50€

LES VIANDES MATURÉES

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

NOS PIÈCES DE *BOEUF CHAROLAIS*

AU CHOIX	on coupe à la Minute	+ 1 Accompagnement	+ 1 Sauce Maison
Côte de Bœuf mini 1100g	80.00€	Gratin Dauphinois	Fourme d'Ambert
Filet de bœuf mini 200g	32.00€	Frites Maison	Echalotes
Entrecôte mini 300g	28.00€	Purée de Patates	Béarnaise
Faux-Filet mini 250g	25.00€	Légumes rôtis	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 !!**

Supplément garniture 4€ Supplément sauce 1€

LES DESSERTS

LE CRÈME BRULÉE maison	8.00€
LE DESSERT voir l'ardoise	7.00€
LE MOELLEUX Chocolat Valrhona 62%	8.50€
LA CRÊPE CHOCOLAT Sauce Chocolat Valrhona 66%	6.50€
LA CRÊPE TARTINÉE	8.50€
Pâte à tartiner Bio, glace Vanille	
LA BRIOCHE ÉPERDUE glace Vanille	8.50€
LES FROMAGES AFFINÉS par la Maison Jacob	9.50€
LE COGNAC FRENCH COFFEE	12.00€
CAFÉ GOURMAND & 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€

LES FORMULES

A choisir sur l'Ardoise

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

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

MENU DES PETITS FISTONS

COQUILLETTE JAMBON ou STEAK + FRITES	CRÊPE AU SUCRE ou GLACE VANILLE
SIROP DE FRAISE ou JUS DE POMME	12.00€



Pensez à

LA PORTION DU TOUTOU

Selon les désirs du Chef

7.00€