



# 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 SARTI SPRITZ 16cl

Sarti Rosa (liqueur rafraîchissante à base d'oranges sanguines siciliennes),  
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

### HAVANE PARISIENNE 16 cl

Rhum, St Germain, jus de citron vert, jus d'ananas,

## 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 |
|--------------------|--------------------|-----|
| <b>BASIC</b>       | J&B, Ballantines   | 8€  |
| <b>SINGLE MALT</b> | Glenfiddich 12 ans | 12€ |
|                    | Talisker 10 ans    | 14€ |
|                    | Bellevoys blanc    | 15€ |
|                    | Lagavulin 16 ans   | 17€ |
| <b>BOURBON</b>     | 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€ |
| <small>(Boisson gazeuse à l'arôme naturel d'agrumes et de quinquina)</small> |       |       |
| Ginger Beer  | 20 cl | 5.80€ |
| <small>(Boisson gazeuse au gingembre, sans alcool)</small>                   |       |       |
| 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  |       |       |



## LES DIGEOS

### EAUX

|                | 50 cl | 100 cl |
|----------------|-------|--------|
| Vittel         | 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 |       |

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Vieille Prune de Souillac      | 13.00€ |
| L'unique                       |        |
| Armagnac AOC                   | 12.00€ |
| Armin 10 ans d'âge             |        |
| Cognac XO                      | 17.00€ |
| Maison Martell                 |        |
| Poire Williams                 | 12.00€ |
| Grandes Distilleries Peureux   |        |
| Rhum Botran 15 ans             | 13.00€ |
| Rhum Diplomatico               | 12.00€ |
| Rum Bumbo XO                   | 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<br>Cuvée LuLu, Savignac                   | 6,00€ | 18€  |
| AOP SANCERRE<br>Rouge, Domaine Durand                  | 7,50€ | 20€  |
| AOP Côte du Rhône Bio<br>Artésis Maison Ogier          | 6,50€ | 19€  |
| VDF PINOT NOIR<br>Vauluisant, Paul MANEVEY             | 6,00€ | 18€  |
| AOP Haut-MÉDOC<br>Maucaillou                           | 9€00  | 28€  |
| BLANC  |       |      |
| AOP Bourgogne<br>Chardonnay « Cuvée LuLu » Ruet        | 6,50€ | 19€  |
| IGP CÔTE DE GASCOGNE<br>Le bal des papillons, Horgelus | 6,00€ | 18€  |
| AOP SANCERRE<br>Domaine Durand, blanc                  | 7,50€ | 24€  |
| IGP MEDITERRANEE<br>100% Viognier, Maison Ogier        | 6,00€ | 18€  |
| AOC CHABLIS<br>Bourgogne, Brocard                      | 9,00€ | 28€  |
| ROSÉ   |       |      |
| IGP Méditerranée Bio<br>Le Palm by Escarelle           | 6,00€ | 18€  |
| AOP CÔTES DE PROVENCE<br>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

|  |        |
|--|--------|
| <b>RAVIOLES AUX BASILIC DE LA MÈRE MAURY</b>   | 9.50€  |
| <b>TRANCHE DE TERRINE MAISON</b> & légumes pickles   | 8.50€  |
| <b>FOIE GRAS MAISON</b> la recette de ma grand-mère & chutney d'abricot                              | 17.50€ |
| <b>SALADE DE POULPE &amp; LENTILLES CORAIL AUX AGRUMES</b>   | 11.50€ |
| <b>LE SAUMON FUMÉ MAISON</b>   | 12.50€ |
| <b>SPRAT JOLIES PETITES SARDINES</b> au piment et pain grillé  | 10.50€ |
| <b>LE TOAST QUI REND RICOTTA</b><br>Ricotta citron-gingembre, Saumon fumé maison, avocat, bruschetta | 14.50€ |

**SCANNE - MOI**



**SI TU L'USES...**

## LES SALADES

|   |
|---|
| <b>DU PÈRE IGORDINE</b> 19.00€<br>Foie gras, lardons grillés, croûtons, salade, échalotes confites, pommes de terre.                        |
| <b>GRAND BOWL MARIN</b> 19.00€<br>Saumon fumé maison, poulpe, lentilles corail aux agrumes, légumes croquants & herbes fraîches.            |
| <b>LA PARISIENNE DE ST GER</b> 18.50€<br>Toast de camembert gratiné, jambon blanc aux herbes, comté, œuf dur, oignons rouges, salade verte. |

## LES MOULES FRITES

|   |
|---|
| <b>MARINIÈRE</b> 17.50€<br>Vin blanc, échalotes, persil         |
| <b>POULETTE</b> 18.00€<br>Marinière et de la bonne crème        |
| <b>CAMEMBERT</b> 19.00€<br>Base poulette et du bon camembert    |
| <b>THAÏE</b> 19.00€<br>Base marinière au gingembre et à la coco |

## LES FRICHTIS À PARTAGER ou pas...

|  |
|--|
| <b>LA PLANCHE DE CHARCUTERIES</b> 19.00€<br>Chorizo, jambon cru, saucisse à la perche, terrine maison, jambon blanc aux herbes |
| <b>LA PLANCHE DE FROMAGES affinés</b> 12.50€   |
| <b>LA MARC MOI ÇA</b> Planche charcuteries & fromages 24.00€   |
| <b>LA RACE POUTINE</b> 8.50€<br>Frites maison, sauce camembert, oignons frits  |
| <b>TRIO VEGGIE APÉRO</b> 15.00€<br>Lentilles corail aux agrumes, ricotta citron-gingembre, Guacamole                           |
| <b>LES CROQUETTES DE CAMEMBERT *3</b> & sauce chili thai 9.00€<br>Que de pur bonheur   |



## LES PLATS

|  |        |
|--|--------|
| <b>FILET DE BŒUF</b> 200g qu'il est tendre<br>Gratin dauphinois, sauce béarnaise maison  | 32.00€ |
| <b>JOLIE ENTRECÔTE DE BŒUF MATURE</b> 300g<br>Frites maison, sauce POIVRE QUI TUE  | 28.00€ |
| <b>CÔTE DE BŒUF MATURE DRY AGED METZGER</b> 1300G<br>Assortiment de garnitures et sauces   | 90.00€ |
| <b>L'ONGLET DE BŒUF BLACK ANGUS</b> 250G<br>Échalotes confites, gratin dauphinois  | 26.00€ |
| <b>MIJOTÉ DE BŒUF BRAISÉ EN COCOTTE</b> fondant<br>Et tagliatelles   | 19.50€ |
| <b>LE BURGER VÉGÉTARIEN</b><br>Bun's, steak végétal maison, sauce Chonchon, oignon rouge, parmesan & salade, Accompagné de frites maison | 17.50€ |
| <b>LE FURGER DES BISTONS</b><br>Bun's, steak, échalotes confites, camembert gratiné, salade, sauce chonchon, Frites maison               | 18.50€ |
| <b>SUPRÊME DE VOLAILLE DES LANDES</b><br>Saucé curry - coco, riz Thaï  | 22.00€ |
| <b>SAUCISSE AU COUTEAU JUS CORSÉ</b><br>Purée de pomme de terre maison   | 21.00€ |
| <b>POULPE GRILLÉ, MAÏS RÔTI</b><br>Siphon de maïs au piment d'Espelette  | 21.50€ |
| <b>LE TARTARE DE BŒUF</b> préparé<br>Frites maison <b>Aller-retour ça n'existe pas !!</b>  | 19.00€ |

Supplément garniture 4€      Supplément sauce 1€

## LES DESSERTS

|   |        |
|---|--------|
| <b>LA CRÈME BRULÉE</b> minute   | 8.00€  |
| <b>LE CŒUR COULANT</b> Chocolat Valrhona 66%  | 9.50€  |
| <b>L'ILE QUI FLOTTE PRALINÉS</b><br>Sur son océan de crème anglaise et pralinés roses | 8.50€  |
| <b>LA GAUFRE DE LIÈGE BANANANUT</b><br>Pâte à tartiner Bio, banane fraîche, Chanty*   | 9.50€  |
| <b>LA BRIOCHE KINDER</b> perdue glace Vanille   | 9.00€  |
| <b>LES FROMAGES AFFINÉS</b>   | 12.50€ |
| <b>LE FRENCH COFFEE</b>   | 12.00€ |
| <b>CAFÉ GOURMAND</b> & ses friandises   | 10.50€ |

|  |          |       |
|--|----------|-------|
| <b>LES COUPES DE GLACES</b>  | 2 boules | 5.50€ |
|  | 3 boules | 8.00€ |
| <b>BANANA SPLIT</b> Glace vanille, fraises, chocolat, Banane fraîche, sauce chocolat et Chanty*        |          | 9.50€ |
| <b>DAME BLANCHE</b> Glace 3 boules vanille, Coulis de chocolat et Chanty*                              |          | 9.50€ |
| <b>CAFÉ/ CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> Glace vanille, Glace café/chocolat, espresso/ chocolat chaud et Chanty* |          | 9.50€ |
| <b>L'EXOTIQUE</b> glace citron, fruits frais, Coulis de mangue et chanty*                              |          | 9.50€ |
| <b>Supp.</b> 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 basilic de la Mère Maury

Le saumon fumé maison

Terrine maison

Foie gras de canard maison (+5€)

## **LES PLATS**

Mijoté de bœuf braisé et tagliatelles

Suprême de volaille Coco-curry, riz Thai

Poulpe grillé & maïs rôti, siphon de maïs au piment d'Espelette

Tartare de bœuf préparé, frites maison

## **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 KARAOKÉ

## MENU DES PETITS FISTONS

SAUCISSE PURÉE  
ou  
STEAK HACHÉ + 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€

