

LES VINS BLANCS

Viogner

(IGP Comtés Rhodaniens)

Vox chardonnay

(Via Caritatis/AOP Ventoux)

Château St Martin

(Cru classé/AOP Provence)

Opale

(Les Chemins de Seve/AOP Cairanne)

La Canorgue

(Château la Canorgue/AOP Lubéron)

Blancs Cailloux

(Pascal Bouchard/AOP Petit Chablis)

		
12,5cl	50cl	75cl

6,0€	-	32€
6,0€	-	33€
6,0€	21€	36€
6,0€	-	36€
6,0€	21€	36€
6,0€	-	37€

LES VINS ROSÉS

Château St Martin

(Cru classé/AOP Provence)

Madeleine

(Maison RIVIER/AOP CDR)

La Canorgue

(Château la Canorgue/AOP Lubéron)

Les Batonniers

(Domaine Valdition/AOP Alpilles)

6,0€	21€	36€
6,0€	-	31€
6,0€	21€	36€
6,0€	21€	36€

LES VINS ROUGES

Joseph

(Domaine RIVIER/ AOP Chusclan CDR)

Lirac

(Clos Mont-Olivet /AOP Lirac)

Vacqueyras

(Domaine Miramont/AOP Vacqueyras)

Métamorphose

(Les Chemin de Seve/AOP Cairanne)

Le Clos montolivet

(Châteauneuf du pape/AOP Châteauneuf du pape)

La Canorgue

(Château la Canorgue/AOP Lubéron)

Château de St Martin

(Cru classé/AOP Provence)

Brouilly

(Maison Piron/ AOP/ Brouilly)

MORGON

(Maison Piron/AOP Morgon)

Bourgogne

(Rodolphe DEMOUGEOT/AOP Haute cotes de beaune)

6,0€	-	35€
-	-	38€
6,0€	-	37€
6,0€	-	37€
-	-	54€
6,0€	21€	36€
-	21€	36€
6,0€	18€	36€
-	19€	37€
-	-	39€



LES FISTONS RESTAURANT

22, rue du Vieux Sextier
84000 Avignon (centre-ville)
09 81 52 09 87





Carte



**L'apéro,
à partager!**

a partir
de 18h30

LES GRIGNOTTES

- Les 12 escargots de bourgogne 15€
- Les Rillettes de canard 14€
- Le Pâté de campagne aux figues : 13€
- La terrine de boudin noir 14€
- Le pâté au foie gras 16€
- L'Houmous aux Truffes d'été : 15€
- L'Houmous d'aubergine 13€
- Le foie gras de canard (120gr) 29€

NOS FORMULES

1 FORMULE = 1 PERSONNE

FORMULES

- Entrée + Plat + Dessert 42€
- Plat + Dessert 29€
- Entrée + Dessert 34€

Tous nos plats sont faits maison,
réalisés à partir de produits frais.

Prix nets et service compris

All our dishes are homemade,
made from fresh produce
net prices and service included

LES ENTRÉES (THE STARTERS) 15€

- Le pied de porc pané de BOBOSSE, sauce St Menehould
Pork trotter in breadcrumbs from BOBOSSE St Menehould Sauce
- Les cuisses de grenouilles en persillade
The frog legs with parsley
- Le P'tit saucisson brioché de BOBOSSE aux morilles et trompettes
The P'tit brioche sausage from BOBOSSE with morels and trumpets
- L'os à moelle et ses toast
Bone marrow and its toast
- Le demi St Félicien de la mère Richard truffé en pannure de Noix et noisettes
Half of St Felicien cheese from La mère Richard truffled and crumbcoated in nuts and walnuts

LES PLATS (THE DISHES) 22€

- Le jarret de Cochon braisé façon Carbonade, aligot et salade
The pork shank braised in beer, aligot and salad
- La pièce du boucher d'Aubrac, confit d'échalotes, frites et salade
The Aubrac butcher's piece, shallots, gratin dauphinois and salad
- Le rognon de veau entier flambé au cognac, moutarde à l'ancienne / frites / salade
Whole veal kidney flambeed with cognac, whole grain mustard, homemade fries and salad
- La quenelle de brochet de BOBOSSE sauce nantua, petit épeautre du ventoux et salade
BOBOSSE's pike's quenelle with Nantua sauce, pitaf rice and salad
- La langue de boeuf sauce piquante, pomme de terre au four et carotte fane
Beef tongue with devil sauce, baked potatoes and new carrot

LES DESSERTS (THE DESSERTS) 9€

- Le tiramisu aux cerises Amaréna
Tiramisu with Amarena cherry
- La mousse chocolat liégeoise
Chocolate mousse liegeoise
- Les oeufs à la neige aux pralines de lyon, crème anglaise fève de tonka
Eggs in the snow with pralines from Lyon, tonka bean custard
- Le ST MARCELIN de la mère RICHARD
ST MARCELLIN from La mère Richard
- Le baba au rhum / chantilly caramel beurre salé
The baba with rum, chantilly caramel cream and salted butter

NOS FRENCH-BURGERS

LE FRANGIN Jacquot 19€

- Bun's nature, Sauce tartare fumée, Iceberg, tomates rôties, steak de boeuf, lard, tomme de savoie
Plain Buns, Sauce smoke tartare, Iceberg, Roasted Tomatoes, Beef Steak, bacon, tomme de savoie

LE MAMOUNETTE Cloclo 19€

- Buns encre de seiche, sauce citron confit gingembre, iceberg, tomates rôties, cabillaud pané, chorizo, cheddar
Squid ink buns, candied lemon ginger sauce, iceberg, roasted tomatoes, breaded cod, chorizo, cheddar

LE COUSIN Greg 21€

- Buns nature, crème de morilles, iceberg, oignons confits, éfiloché de canard, granny smith, foie gras poellé
Plain buns, Morels cream, iceberg, candied onions, Shredded duck, Granny smith apple and pan-fried foie gras

Tous nos burgers sont accompagnés
de frites maison et salade verte
All our burgers are accompanied
by homemade fries and green salad

NOS FRENCH HOT DOG

LE TONTON Vivi 19€

- Pain hot dog, crème de moutarde à l'ancienne, saucisse de Montbéliard, oignons confits, lard, Tome de Savoie
Hot dog bread, whole grain mustard cream, Montbéliard sausage, candied onions, bacon and Tomme de Savoie

Tous nos hot dog sont accompagnés
de frites maison et salade verte
All our hot dog are accompanied
by homemade fries and green salad

PAPA S'ENGAGE SUR LA QUALITÉ DE SES
BURGERS ET HOT DOG

1 De la viande 100% d'origine française - 2 Des sauces "maison"
3 Des fromages AOP - 2 Des frites "maison"

NOS BOISSONS

Les SOFTS

- Coca /Coca zéro 4€
- Orangina 4€
- Jus de fruits frais pressés à froid
- KOOKABARA (pomme, orange, ananas, pamplemousse) 5€
- Mr GASTON'IC BIO (Ginger / Agrumes / Original) 5€
- Limonade 4€
- Ice tea 4€
- Diabolos (menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat, pêche) 4,5€
- Sirops (menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat, pêche) 4,5€

Les EAUX

- Evian 75cl / Badoit 75cl 6€
- Evian 33cl / Badoit 33cl 3,5€
- Eau pure gazeuse de PAPA 75cl 4€
- Eau pure gazeuse de PAPA 33cl 2,5€

Les APERITIFS

Les Pressions

- Bière blonde PAULANER 25cl 4,5€
- Bière blonde PAULANER 50cl 7,5€
- Bière de saison 25cl 5€
- Bière de saison 50cl 9€
- Monaco / tango / panaché 25cl 4,5€
- Monaco / tango / panaché 50cl 8€
- Picon bière 25cl 8€

L'OFFICIELLE DE LA FFA (BOUTEILLES)

- Pils 5,5€
- IPA 5,5€
- Guignolet 6€
- Martini rouge ou blanc 6€
- Suze 6€
- Anisés (pastis, Ricard) 4€
- Anisés supérieurs, Absinthe 6€
- Kir (cassis, mure, framboise, myrtille) 6€
- Le Cocktail de Maman (Muscat pétillant, fleur de sureau, citron et menthe fraîche) 9€
- La coupe de champagne 9€
- La bouteille de champagne 60€

Les ALCOOLS

- Les Whiskys 9€
- Les Rhums 9€
- Les Cognacs /Armagnacs 10€
- Calvados 9€
- Les Gins 9€
- Les Vodkas 8€
- Pippermenthe / menthe pastille /menta 8€
- Poire / Mirabelle / Prune 10€