



Les fils
à Maman

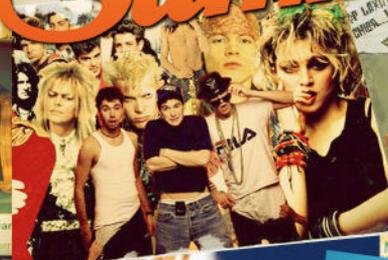
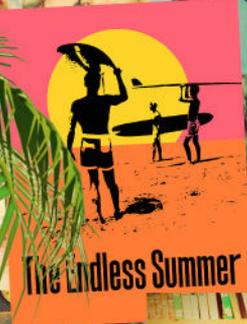
Menu

Pick-Up
Summer





Pick-Up & Summer



COCKTAILS

Spritz

Aperol Spritz	9€
Aperol, prosecco, eau gazeuse, quartier d'orange	
Saint Germain Spritz	9,5€
Liqueur de sureau, prosecco, fleur d'hibiscus, eau gazeuse	
Lillet Spritz	9€
Lillet blanc, prosecco, menthe fraîche, citron vert	

COCKTAILS

Les Classiques

Le Cocktail des Fils	11€
vodka, cointreau, citron vert	
Moscow Mule	11€
vodka Absolut, citron vert, menthe fraîche, ginger beer	
Gin Gin Mule	11€
gin Beefeater, citron vert, menthe fraîche, ginger beer	
Mojito	10€
rhum Havana 3 ans, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	
Mojito fraise	11€
rhum Havana 3 ans, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, purée de fraise	
Mojito LIKE A VIRGIN (sans alcool)	7€
menthe fraîche, citron vert, jus de pomme, eau gazeuse	

Nos gins tonics sont dans la carte des boissons.

Chez les fistons, on aime grignoter,
va voir on a des planches à partager !



LES PLANCHES

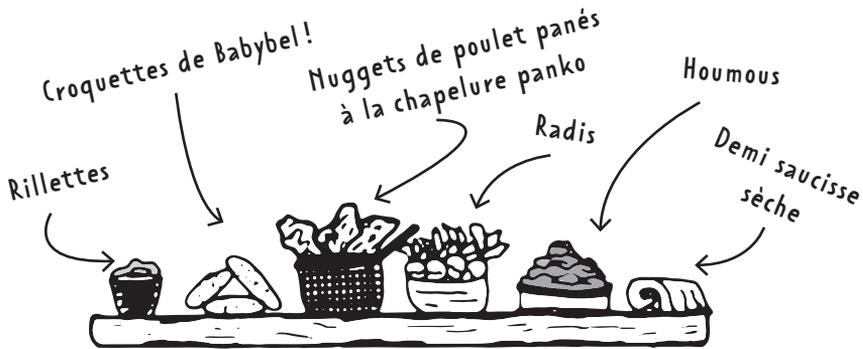
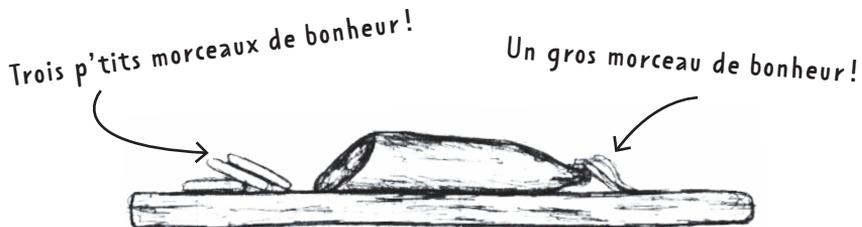


Planche des Fils
Méga 19€ / Giga 29€



La saucisse sèche 8€

À PARTAGER OU PAS !

Croquettes de Babybel panées aux 3 épices sauce cocktail	x2 = 6€ / x4 = 12€
Nuggets de cuisse de poulet panés maison sauce cocktail	100g = 9€ / 250g = 16€
Oeuf cocotte du jour Voir ardoise	9€
Carpaccio de boeuf sauce Harry's bar. roquette	18€
Gravlax de saumon, fines tranches de saumon marinés et pain brioché	15€
Os à moelle gros sel	11€

LES PLANCHES

Planche des Fils
Méga 19€ / Giga 29€

Croquettes de Babybel, nuggets de poulet, houmous
rillettes, cornichon, une demi saucisse sèche, radis

La saucisse sèche 8€

LE P'TIT MENU DU MIDI

en semaine

(du lundi au vendredi sauf jours fériés)

Entrées

Soupe du jour 6€

Oeuf cocotte 6€

Plats

Plat du jour 14€

ou

Cheeseburger frites 15€



LA ROUE DES GOURMANDS

Si tu finis ton assiette,
tu as le droit à un bon
point,

Si tu en as 10, tu as le
droit de tourner la roue des
gourmands !

Demande vite ta carte bon



RETOUR VERS L'ENFANCE

- QUITTE À VOYAGER À TRAVERS LE TEMPS EN MANGEANT UN PLAT, AU TANT EN CHOISIR UN QUI AIT DE LA GUEULE ! •

BOULETTES SAUCE TOMATE

Boulettes de haché de porc et boeuf,
sauce tomate

purée de pomme de terre

17€

POULET RÔTI

Demi poulet rôti, jus de cuisson

compote de pomme. frites

19€

CORDON BLEU

De volaille farçi au magret de canard,
jambon cuit, fromage raclette

sauce bleu de Bresse. frites. salade

22€

FISH AND CHIPS

Filets de lieu noir panés
à la chapelure panko

sauce tartare et frites

18€

SALADE CHICKEN RUN

Filets de poulet panés

à la chapelure panko, mesclun, parmesan

tomates. vinaigrette

17€

LES VIANDARDS

Bacon cheeseburger frites 17,5€
haché de boeuf, tomate, cheedar, bacon, sauce FAM, oignons caramélisés, cresson

Original burger frites 16€
haché de boeuf, cornichon, cheedar, oignons frits, moutarde, ketchup

Gorgon'zola burger frites 17,5€
haché de boeuf, gorgonzola, tomates confites, roquette, oignons frits

Chicken avocado burger frites 17€
filets de poulet marinés, avocat, oignons, concombre, tomates.

CÔTE DE BŒUF 1 kg env. pour 2 fistons 70€
irlandaise avec son gratin Dauphinois et ses 3 sauces

Entrecôte 300g frites 33€
salade, sauce au choix

Onglet angus frites 24€
échalotes confites et sauce marchand de vin

USA de boeuf préparé frites 19€
jaune d'oeuf, capes, oignons frais, mayonnaise, cornichon, mesclun

Supplément sauce 3€
bleu de Bresse, béarnaise, poivre vert, marchand de vin

LE COIN DES VÉGÉS

• LES PETITS PLATS VÉGÉTARIENS •

1000 feuilles de légumes	18€
légumes grillés et gratinés à la mozzarella, coulis de tomate	
Salade Seguin	17€
croustillant de chèvre, mesclun, concombre, tomate, pommes et vinaigrette au miel	
Ravioles tartufata	18€
crème de parmesan, roquette et tartufata.	
Burger veggie frites	17,5€
haché végétal, cheedar, houmous, avocat, sauce FAM	

MENU MÔMES 12

jusqu'à 12 ans

Steak haché ou **nuggets de poulet pané**
ou **boulettes sauce tomate**
frites ou purée de pomme de terre

Pinguin glacé

Sirop ⁺ à l'eau



LES DESSERTS

• IL N'Y A PAS À DIRE, DÈS QU'IL Y A DU DESSERT, LE REPAS EST TOUT DE SUITE PLUS CHALEUREUX! •

Sablé citron meringué crumble de biscuit. crémeux citron et meringue italienne	9€
Mœlleux au chocolat cœur chocolat blanc. chantilly	9€
Tartelette poire caramel tarte feuilletée. poire pochée et caramel	9€
Café ou Thé gourmand 3 mini desserts	10€
Gaufre de Bruxelles Nutella / chantilly	8€
J'ai été vilain, je suis privé de dessert	0€

• POUR LES PLUS AUDACIEUX •

Le Colonel vodka. sorbet citron	11€
Espresso Martini liqueur de cafe. espresso. vodka. sucre de canne. grain de café	11€
Italian de Grandgeorge ou Irish cofee amaretto. café. crème fraîche fouettée. poudre de speculos whisky. café. crème fraîche fouettée.	11€

COCKTAILS

Gin Tonic

Hendrick's	12€
gin Hendrick's, concombre, poivre noir Fever Tree Indian tonic	
Bulldog	11€
gin Bulldog, fleur d'hibiscus, Fever Tree Elderflower	
Beefeater	10€
gin beefeater, citron vert, orange, Fever tree mediterranean	

LES APÉRITIFS

Kir	6€
cassis, pêche, fraise.	
Martini blanc	6€
Martini rouge	6€
Ricard	6€
Porto rouge	6€
Lillet blanc	6€
Coupe de prosecco	7€
+ sirop cassis, pêche, fraise. +0.5€	

COCKTAILS

Spritz

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, eau gazeuse, quartier d'orange

8,5€

Saint Germain Spritz

Liqueur de sureau, prosecco, fleur d'hibiscus, eau gazeuse

9€

Lillet Spritz

Lillet blanc, prosecco, menthe fraîche, citron vert

9€

COCKTAILS

Les Classiques

Le Cocktail des Fils

vodka, cointreau, citron vert eau pétillante

11€

Moscow Mule

vodka Absolut, citron vert, menthe fraîche, ginger beer

11€

Gin Gin Mule

gin Beefeater, citron vert, menthe fraîche, ginger beer

11€

Mojito

rhum Havana 3 ans, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

10€

Mojito fraise

rhum Havana 3 ans, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, purée de fraise

11€

Mojito LIKE A VIRGIN (SANS ALCOOL)

menthe fraîche, citron vert, jus de pomme

7€

BIÈRES **Pression**

Stella 30cl Bière blonde	3€
Triple Karmeliet 33cl Bière blonde	5,5€
Vedett IPA 33cl Bière ambrée	5€

BIÈRES **Bouteilles**

Duvel 33cl Bière blonde	5,5€
Vedett white 33cl Bière blanche	4,5€
Tank 7 33cl Bière ambrée	5€
Fruitesse Liefmans 25cl Bière aux fruits rouges	4,5€

BULLES **Bouteilles**

Perlino Italie - prosecco	32€
Bruno Paillard 1ère cuvée Champagne	70€

LES VINS AU VERRE

VINS BLANCS

Les Hauts de Médián 5€
Languedoc - chardonnay, viognier

Domaine des Rochelles BIO 6€
Loire - Anjou - sauvignon

VINS ROUGES

Carignan 5€
Languedoc - carignan

Henry Marionnet 6€
Touraine - gamay

VINS ROSÉ

R de Ramatuelle 5,5€
Côte-de-provence - grenache, cinsault

BULLE

Perlino 7€
Italie - prosecco

CARTE DES VINS

VINS ROUGES	50cl	75cl
Carignan Languedoc - carignan	17€	25€
Terres de Truffes Côtes-du-Rhône - Terra Ventoux		30€
Henry Marionnet Loire - gamay de Touraine	22€	32€
La Calla Italie - Sicile - nero d'avola		32€
Château Pey bonhomme - Bordeaux		32€
Saint Nicolas de Bourgeuil Loire - Domlaine Malbilleau		33€
Pic Saint Loup «Les Bambins» Languedoc - Domaine Clos des Augustins		35€
Brouilly «Château Thivin» Beaujolais		36€
Morgon - Côtes de Py Beaujolais - Domaine Pierre Dupond		38€
Château Patache d'Aux Bordeaux - médoc	37,5cl€	21€
Vacqueyras «Pierrelongue» Rhône - Maison Bouachon		40€
Les Piliers de la maison blanche Bordeaux - Saint Emilion		40€

CARTE DES VINS

Château Marsannay 42€
Bourgogne

Châteauneuf-du-Pape 37,5cl€ 25€ 48€
Rhône - Domaine Roger Perrin

Chênes de Bouscault 48€

VINS BLANCS 50cl 75cl

Les Hauts de Médián 18€ 26€
Languedoc - chardonnay/viognier

Domaine des Rochelles BIO 22€ 32€
Loire - Anjou - sauvignon

Paradis 29€
Languedoc - Domaine Preignes le Vieux - vermentino

San Simone prestige 33€
Italie - sauvignon

Sancerre «Clos du Roy» 40€
Loire - Domaine Reverdy - sauvignon

Rully 45€
Bourgogne - Domaine Roux Père et Fils - chardonnay

VINS ROSÉS 50cl 75cl

R de Ramatuelle 18€ 26€
Côtes-de-Provence - tibouren/grenache/cinsault

M de Minuty 35€
Côtes-de-Provence - grenache/cinsault/syrah

EAUX

Chaudfontaine plate 50cll	5€
Chaudfontaine gazeuse 50cl	5€

JUS, SODAS...

Thé Glacé des Fils 30cl (en été)	4€
Coca-Cola, Coca-Cola zero	3€
Fanta	3€
Fuzetea	3€
Perrier	3€
Sprite	3€
Fever Tree	4€

CAFÉ, THÉ & Cie

Espresso, Décaféiné	2,8€	Chocolat chaud	3,5€
Double Espresso	4€	Irish/Italian Coffee	11€
Lait Russe	3,5€	Thé ou Infusion	3,5€
Cappuccino	3,5€	English breakfast. camomille. organic green. roobois. pure lemon.	
Infusion menthe	4€		

ALCOOLS & Cie 4 cl

Vodka Absolut	7,5€	Glenlivet 15 ans	12€
Gin Beefeater	7,5€	Rhum Havana 7 ans	9€
Gin Hendricks	9€	Rhuma Havana 3 ans	8€
Gin Bulldog	8,5€	Tequila José Cuervo	6,5€
Jack Daniel's	8,5€	J&B	7,5€

avec soft + 2€. Fever Tee +3€

DIGESTIFS & Cie 4 cl

Get 27	7€
Amaretto Dissaronno	8€
Bailey's	8€
Limoncello Villa Massa	8€
Cointreau	9€
Poire Williams N°1 de Bièrcée	10€
Bas Armagnac Delord VSOP	9€
Cognac Hennessy VS	9€
Bonne prune Gisselbrecht	10€
Framboise Gisselbrecht	10€

LE BLUNCH

du Dimanche midi

COMME PARTOUT CHEZ LES FISTONS:
100% FAIT MAISON

C'EST QUOI ?

la contraction entre

Brunch

&

Lunch

Chaque dimanche de 11h à 14h30.

Tu as trainé au lit, après 11h, preuve à l'appui,
tu as le droit au Brunch

Tu t'es levé tôt, avant 8h30! oui oui on veut la preuve...
tu peux Luncher!

Après tout, fais comme tu veux!

