

L'APÉRO FRANÇAIS

• COCORICO •

Le Cocktail des Fils 18cl 8,5€

Gin Citadelle, jus de citron vert, basilic, limonade

Le Spritz Français 18cl 8€

Lillet rosé, vin pétillant, citron, menthe fraîche, fraise

French Fizz 18cl 9,5€

Liqueur St-Germain, Vodka Grey Goose, citron vert, Perrier

Ricard 2cl 3€

Soleil & Pétanque!

La Méga, Giga, Super bière des Fils à Maman 33cl 6€

Bière IPA artisanale (6°), 100% française!

Le kir 15cl 4,5€

Cassis, ou demandez - nous ce que nous avons...

Thé glacé des Fils 30cl 4€

Thé Les 2 Marmottes, menthe fraîche, sirop de pêche, citron

La carte est réalisée en papier recyclé certifié PEFC dans un atelier imprim'vert
(Les produits PEFC sont issus de forêts gérées de manière responsable)

LES PLANCHES

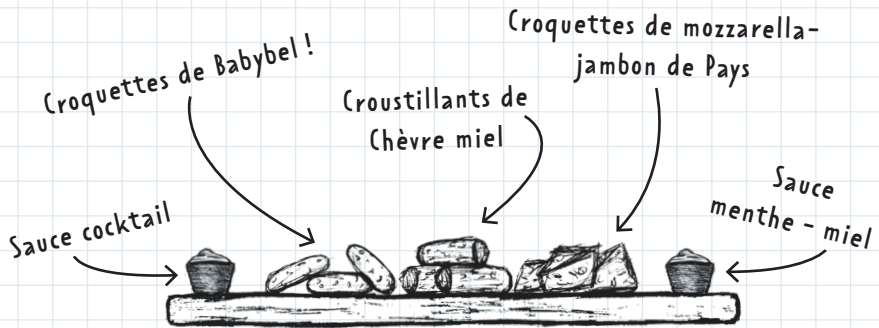
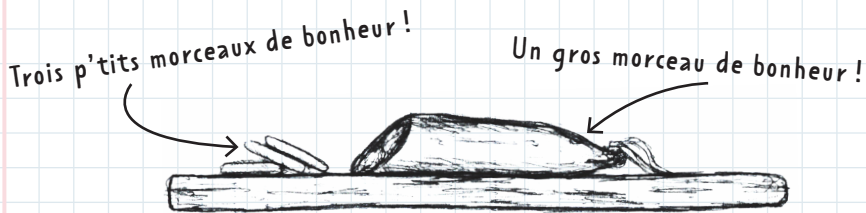


Planche 100% fromage fondu !

Méga 15€ / Giga 24€



La saucisse sèche Fuet ! 5€

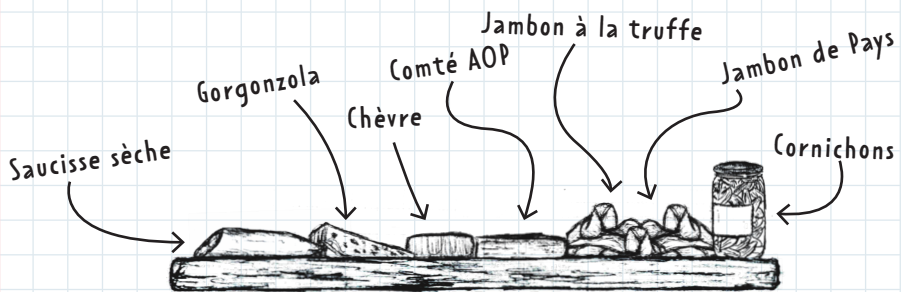


Planche charcuteries / fromages ! 15€

À PARTAGER

Croquettes de Babybel

sauce cocktail

x2 = 5€ / x4 = 9€ / x6 = 12€

Croquettes de mozzarella-jambon de Pays

sauce cocktail

x2 = 5€ / x4 = 9€ / x6 = 12€

Croustillants de Chèvre miel

sauce menthe-miel

x2 = 5€ / x4 = 9€ / x6 = 12€

Bâtonnets de poulet pané

sauce barbecue

x2 = 5€ / x4 = 9€ / x6 = 12€

Frites, crème de Comté AOP

4€



LES ŒUFS

• LES ŒUFS SONT BI-BI ! SONT IO-IO ! SONT BIO ! •

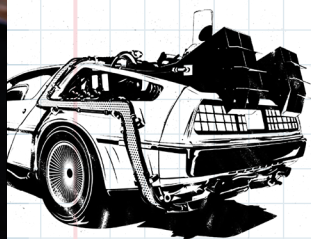
Œuf bio cocotte, crème de Vache qui Rit,
tomates confites, basilic

6€

Tartine de saumon Gravlax, St Morêt aux herbes,
œuf bio coulant

7€





RETOUR VERS L'ENFANCE

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

LE CORDON BLEU DU PÈRE DOUDOU

Cordon Bleu de poulet 100% français. poitrine fumée 17€
et Gorgonzola. sauce aux champignons. pommes grenailles

FISH & CHIPS

Filet de Lieu noir pané, frites 16€
Lieu noir (selon arrivage) issu de la pêche raisonnée. sauce tartare

LE POISSON DE JÉRÉMIE

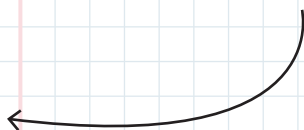
Steak de thon mi-cuit aux herbes de Provence 17€
haricots verts à l'ail et au persil

COQUILLETES, JAMBON À LA TRUFFE !

Coquillettes à la crème de Comté AOP, 16€
jambon à la truffe noire du Piémont
œuf mollet coulant bio

FILET TROP MIGNON

Filet mignon en croûte et risotto 17€
de coquillettes au Chorizo
tuile de Grana Padano





YANN NADAUD-DELAHAYE

ARTISAN BOUCHER-CHARCUTIER

À RUNGIS DE PÈRE EN FILS

fournit toutes les viandes des Fils à Maman !

Il a signé le Pacte pour un engagement sociétal qui agit sur la réduction de l'empreinte environnementale de la production à l'assiette.

Origine des viandes : UE (voir l'ardoise)

MENU MÔMES

10€

jusqu'à 12 ans

Steak haché ou Poisson pané ou Babybels panés
frites ou coquillettes ou haricots verts

+ Mister Freeze

+ Sirop à l'eau 20cl ou Tropic 25cl

LES VIANDARDS

• ÇA VA TRANCHER CHÉRIE •



Le Mégacheeseburger frites, salade 16€
Comté AOP ou Gorgonzola, steak haché de bœuf Charolais,
compotée d'oignons, salade, tomate, sauce cocktail - avec bacon? +1€

Steak à cheval des fistons frites, salade 16€
steak haché de bœuf Charolais, babybels panés fondus,
œuf au plat bio, sauce tartare

Côte de veau 300g à la crème 19€
échalotes confites, pommes grenailles

Côte de bœuf 57€
« Vintage Beef Select » d'un kilo, pour 2 fistons, frites, haricots verts

Pièce du boucher frites, salade à l'ardoise

Tu veux des légumes ? Choisis haricots verts ou salade à la place des patates!

LES GUMES

Salade des Fistons 16€
Babybels panés, jambon de pays, œuf coulant, pommes grenailles,
tomates cerise, salade

Salade de chèvre chaud au miel 15€
Toasts de chèvre chaud au miel, haricots verts croquants, tomates
confites, artichauts confits, salade

Tartine de saumon Gravlax 15€
Saint-Morêt aux herbes, œuf coulant, pommes grenailles, salade



Tiramisù au Kinder

LES DESSERTS

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

Mousse de Mascarpone aux fruits rouges éclats de pralines roses. coulis de fruits rouges	7€
Brioche perdue au Carambar Chantilly	7€
Mœlleux au chocolat cœur pâte à tartiner lait-noisette des Fils	7,5€
Cheesecake au Petit Suisse, citron speculoos. coulis de fruits rouges	8€
Tiramisù au Kinder (sans surprise c'est maxi bon!)	8€
Café ou Thé gourmand 3 mini desserts	8,5€
J'ai été vilain, je suis privé de dessert	0€

PHOTOS NON CONTRACTUELLES - CRÉDIT PHOTO RINA NURRA

LE P'TIT MENU DU MIDI

en semaine

(hors boisson - sauf jours fériés)

Plat seul : 11,5€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 15€

Entrée + Plat + Dessert : 18,5€

Les Entrées

Entrée du jour (au tableau!)

Œuf cocotte, crème de Vache qui Rit,
tomates confites, basilic

Les Plats

Plat ou Poisson du jour (au tableau!)

Pièce du boucher frites, salade (au tableau!)

Les Desserts

Dessert du jour (au tableau!)

Tiramisù au Kinder

Café gourmand : café + 3 mini-desserts +2€

LE BLUNCH

du dimanche

COMME PARTOUT CHEZ LES FISTONS:
100% FAIT MAISON

C'EST QUOI ?

la contraction entre

Brunch

&

Lunch

bizarrement personne n'a voté pour Brjeuner !

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 !

LUNCH 25€

pour les lève-tôt

Boisson au choix

Coupe de Prosecco 12cl Bière pression 25cl

Jus de fruits 25cl Verre de vin 15cl

Plat au choix

Le Mégacheeseburger pommes grenailles, salade Comté AOP ou Gorgonzola, steak haché, salade, tomate, compotée d'oignons, sauce cocktail - avec bacon? +1€

Toast de saumon Gravlax (ou pas, si tu le veux veggie)
St Morêt, œuf bio coulant, pommes grenailles, salade

Le Cordon Bleu

Cordon bleu de poulet 100% français, poitrine fumée et Gorgonzola, sauce aux champignons, pommes grenailles

Dessert au choix

Tiramisù au Kinder

Pancakes

fruits frais, sirop d'érable

Cheesecake au Petit Suisse, citron

speculoos, coulis de fruits rouges

BRUNCH 25€

pour les lève-tard

Boisson chaude au choix
Café - Thé - Chocolat

Jus de fruits artisanal ^{25cl} au choix

Çagole abricot, bergamote, romarin

Nymphette fraise, goyave, violette

Hippie ananas, passion, hibiscus

Cougar mangue, citron vert, verveine

P'tit Dej' au choix

Panier p'tit dej'

croissant, baguette, beurre, confiture Bonne Maman
et la fameuse pâte à tartiner des Fils - sans huile de palme +1€
et repartez avec le pot de 100g

-
Fromage blanc fruits frais, muesli

-
Pancakes fruits frais, sirop d'érable

Plat au choix

Croissant au jambon à la truffe

gratiné au Comté AOP, béchamel, pommes grenailles, salade

-
Toast de saumon Gravlax (ou pas, si tu le veux veggie)

St Morêt aux herbes, œuf bio coulant, pommes grenailles, salade

-
Œufs bénédicte bacon ou saumon Gravlax

2 œufs bio pochés, muffin, sauce hollandaise,
bacon ou saumon Gravlax, pommes grenailles, salade

-
Œufs brouillés, saucisse au couteau

bacon, pommes grenailles, salade

la suite →

BRUNCH MÔMES

11€

jusqu'à 12 ans

Boisson au choix

Chocolat chaud - Tropic 25cl - Sirop à l'eau 20cl

P'tit Dej' au choix

Croissant

Bol de lait, céréales Kellogg's au choix

Plat au choix

Steak haché pommes grenailles

Babybels panés pommes grenailles

Dessert au choix

Pancakes fruits frais. sirop d'érable

Mister Freeze

Dimanche

à la carte

PLATS

Croissant au jambon à la truffe 16€

gratiné au Comté AOP, béchamel, pommes grenailles, salade

Toast de saumon Gravlax 16€

St Morêt, œuf coulant, pommes grenailles, salade

Œufs bénédicte bacon ou saumon Gravlax 16€

2 œufs pochés, muffin, sauce hollandaise, bacon ou saumon Gravlax, pommes grenailles, salade

Le Mégacheeseburger pommes grenailles, salade 16€

Comté AOP ou Gorgonzola, steak haché de bœuf Charolais, compotée d'oignons, salade, tomate, sauce cocktail - avec bacon? +1€

Cordon Bleu de poulet 100% français, poitrine fumée 17€

et Gorgonzola, sauce aux champignons, pommes grenailles

Côte de bœuf «Vintage Beef Select» d'un kilo, pour 2 fistons 57€

pommes grenailles, haricots verts

Dimanche

à la carte

DESSERTS

Tiramisù au Kinder (sans surprise c'est maxi bon!) 8€

Pancakes 7€
fruits frais. sirop d'érable

Cheesecake au Petit Suisse, citron 8€
speculoos. coulis de fruits rouges

Fromage blanc 6€
fruits frais. muesli

Panier p'tit dej' 7€
croissant. baguette. beurre. confiture Bonne Maman
et la fameuse pâte à tartiner des Fils - sans huile de palme +1€
et repartez avec le pot de 100g



La pâte à tartiner des Fils à Maman

est de fabrication artisanale, sans OGM,
sans huile de Palme et 100% française.
Vous pouvez même en acheter des stocks
pour chez vous ou pour les copains !

Pot de 100g : 4,5€

LES VINS AU VERRE

15cl

VINS ROUGES

Pays d'Oc IGP - Merlot Albrières	4€
Côte du Rhône AOP - Au bout de la vigne Bio	5€
Côteaux d'Aix AOP - Château Calissanne	5,5€
Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières	5,5€
Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge	6€

VINS BLANCS

Viognier Pays d'Oc IGP - Albrières	5€
Chardonnay Pays d'Oc IGP - J. Moreau	5,5€
Côte de Gascogne IGP - (moelleux) Plaimont XVIII Saint-Luc	6€

VINS ROSÉS

IGP Ile de Beauté - Costa Serena	4,5€
Côteaux d'Aix AOP - Château Virant - Cuvée Classique	5€
Côte de Provence AOP - Bastides Sainte Marie	6€

CARTE DES VINS

50cl 75cl

VINS ROUGES

Pays d'Oc IGP - Merlot Albrières	13€	20€
Côte du Rhône AOP - Au bout de la vigne Bio	16€	24€
Côteaux d'Aix AOP Château La Coste « Pentes douces »	16,5€	25€
Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières	17€	26€
Saint Chinian AOP - Gérard Bertrand		28€
Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge	19€	28€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Les Javeaux		29€
Pic Saint Loup AOP - Les Déesses Muettes		31€
Côteaux d'Aix AOP - Pentes Douces		36€
Crozes Hermitage AOP - Calunas		36€

CARTE DES VINS

50cl 75cl

VINS BLANCS

Côtes de Gascogne IGP Domaine du Tariquet «classique»	22€	
Viognier Pays d'Oc IGP - Albrières	16€	24€
Chardonnay Pays d'Oc IGP - J. Moreau	17€	26€
Côte de Gascogne IGP - (moelleux) Plaimont XVIII Saint-Luc	28€	
Bourgogne AOP - La Chablisienne	31€	

50cl 75cl

VINS ROSÉS

IGP Ile de Beauté - Costa Serena	15€	22€
Côteaux d'Aix AOP - Château Virant Cuvée Classique	15€	24€
Côte de Provence AOP - Bastides Sainte Marie	19€	28€

100% FRANÇAIS !

Est-il vraiment nécessaire de préciser que tous nos vins sont français ?

• COCORICO •

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

VOS ÉVÉNEMENTS CHEZ NOUS !

Vous fêtez vos 30 ans ? Ou vos 51 ans et demi ? Vous quittez (enfin) votre emploi ?

Vous adorez les Team Building ? Votre petit Marcel vient de naître ?

Venez fêter tous ces super événements chez Les Fils à Maman.

Nos restaurants vous accueillent toute l'année et pour toute occasion.

Nous nous adaptons à toutes vos envies.

Envoyez un mail à
surpriseparty@lesfilsamaman.com

LES FILS SONT SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX...

Suivez-nous sur

facebook.com/Filsamamanaix

Instagram : [@lesfilsamamanaix](https://instagram.com/@lesfilsamamanaix)

BIÈRES **Pression**

Heineken 25cl / 50cl / 100cl 3,5€ / 6,5€ / 11,5€

Affligem 25cl / 50cl / 100cl 3,5€ / 6,5€ / 11,5€

Panaché 25cl 3,5€

BIÈRES **Bouteilles**

La Méga Giga Super Bière des Fils 33cl 6€
Bière IPA artisanale (6°). 100% française!

Edelweiss 33cl 6€

Bière du Moment 33cl à l'ardoise

LES APÉRITIFS

Kir 12cl 4,5€ Lillet rosé 6cl 5€
cassis. ou demandez - nous ce
que nous avons... Martini rouge 6cl 5€

Muscat 12cl 5€ Martini blanc 6cl 5€

Ricard 2cl 3€ Suze 6cl 5€

BULLES

Champagne AOP Louis Constant « Brut réserve » 60€
Bouteille 75cl

Prosecco Martini 6€ / 35€
Coupe 12cl / Bouteille 75cl

COCKTAILS

Spritz

- Spritz Français** 18cl 8€
Lillet rosé, vin pétillant, citron, menthe fraîche, fraise
- Aperol Spritz** 18cl 8€
Aperol, Prosecco, Perrier, quartier d'orange

COCKTAILS

Les Classiques

- Le Cocktail des Fils** 18cl 8€
gin Citadelle, jus de citron vert, basilic, limonade
- French Fizz** 18cl 9,5€
liqueur St-Germain, vodka Grey Goose, citron vert, Perrier
- Moscow Mule** 18cl 8€
vodka Eristoff, citron vert, ginger beer
- Gin Monique** 18cl 8€
gin Bombay Sapphire, sirop de pêche, Schweppes tonic, citron jaune, angostura
- Mojito** 18cl 8€
rhum Bacardi Anejo Cuarto, menthe fraîche, citron vert, Perrier
- Mojito fraise ou passion** 18cl 8,5€
rhum Bacardi Anejo Cuarto, purée de fraise ou passion, menthe fraîche, citron vert, Perrier

COCKTAILS

Sans Alcool

Dujardin 27cl 6,5€
purée de fraise. jus de citron. limonade. basilic

Juvabien 27cl 6,5€
orange. pomme. purée de fraise. gingembre

Mojito like a virgin 27cl 6,5€
jus de pomme. Perrier. menthe fraîche. citron vert

Mojito fruits like a virgin 27cl 7€
jus de pomme. Perrier. purée de fraise ou passion.
menthe fraîche. citron vert



EAUX

Vittel 50cl/100cl	3,5€ / 5,5€
San Pellegrino 50cl/100cl	4€ / 6€
Perrier 33cl	4€

JUS, SODAS...

Thé Glacé des Fils 30cl	4€
thé Les 2 Marmottes. menthe fraîche. sirop de pêche. citron	
Coca-Cola, Coca-Cola zero 33cl	3,5€
Sprite 33cl	3,5€
Tropico, Lipton Ice Tea 25cl	3,5€
Sirop à l'eau 25cl	2€
Diabolo 25cl menthe ou grenadine	3,5€

Jus de fruits Borderline 25cl 4,5€

le jus artisanal. décalé. coloré. avec de vrais fruits

Cagole
abricot
bergamote
romarin

Nymphette
fraise
goyave
violette

Hippie
ananas
passion
hibiscus

Cougar
mangue
citron vert
verveine

DIGESTIFS & Cie 4cl

Get 27, Limoncello	7€
Eau de vie de poire, Armagnac, Calvados, Cognac	8€
Liqueur St-Germain	10€

LES ALCOOLS 4cl

Vodka Eristoff	7€	Rhum Bacardi Anejo Cuarto	7€
Vodka Grey Goose	9€	Rhum blanc	7€
Gin Bombay Sapphire	7€	Trois Rivières	
Gin Citadelle	8€	Rhum Diplomatico	10€
Whiskey Jack Daniel's	8€	Tequila Camino Real	7€
Whisky J&B	7€	avec un accompagnement soft	+2€
Whisky Monkey Shoulder	9€		

CAFÉ, THÉ & Cie

Espresso, Décaféiné	2€	Thé ou Infusion	3€
Double Espresso	3€	Les 2 Marmottes	
Noisette, café au lait	2,5€	Chocolat chaud	3€
Cappuccino	3,5€	Irish Coffee	8€

Les Restos des Fils

Paris 9 Grands Boulevards

7 bis rue Geoffroy Marie - 01 48 24 59 39

Grenoble

2 rue Saint Hugues - 04 76 51 38 85

Paris 17 Batignolles

57 rue des Batignolles - 01 53 04 94 73

Nantes Bouffay

14 rue Beauregard - 02 40 20 06 26

Lyon

25 rue de l'Arbre Sec - 04 78 39 57 57

Rouen

232-234 rue Martainville - 02 27 08 57 45

La Baule

16 boulevard Darlu - 02 40 24 26 47

Rennes

11 rue du Champ Jacquet - 02 23 30 88 03

Toulouse Carmes

1 rue Pharaon - 05 62 26 40 12

Caen

2 rue du Vaugueux - 02 31 30 09 29

Toulouse Victor Hugo

20 place Victor Hugo - 05 61 21 93 29

Dijon

38 rue Amiral Roussin - 03 80 43 38 37

Bordeaux

19 rue des Faussets - 05 56 48 20 01

Aix en Provence

42 rue de la Verrerie - 09 81 21 20 97

Montpellier

12 rue du Petit Saint-Jean - 04 67 60 60 71

Nancy

41 rue des Maréchaux - 03 83 30 59 03

Orléans

195 rue de Bourgogne - 02 38 53 44 09

Angers

4 place du Pilori - 02 44 85 20 67

La Rochelle

59 rue St-Jean du Pérot - 05 46 43 56 08

Le Mans

29 rue des Ponts Neufs - 09 81 87 87 53

Lille

41 rue de Gand - 03 20 21 02 33

Bruxelles - Ixelles

29 rue Fourmois - +32 2 534 56 26



**SCAN ME
FOR THE ENGLISH MENU**

Prix TTC - TVA IO et 20% incluse - service compris - Les chèques ne sont pas acceptés - Tickets restaurant le midi en semaine - Aix 04/21