

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 10€

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

LES PLANCHES

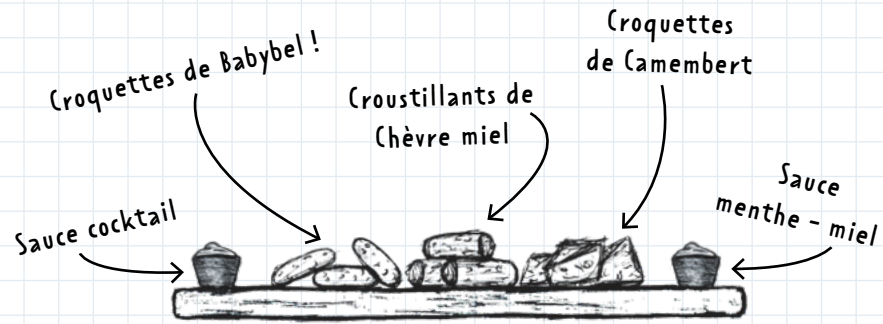
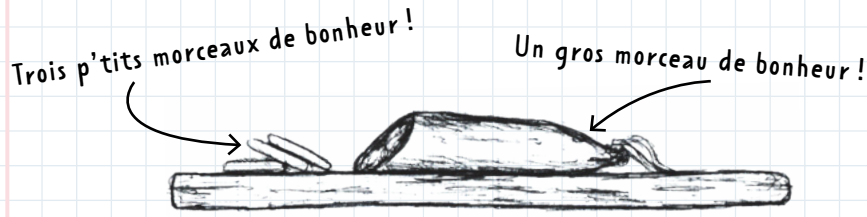


Planche 100% fromage fondu !
Méga 15€ / Giga 24€



La saucisse sèche Fuet ! 5€

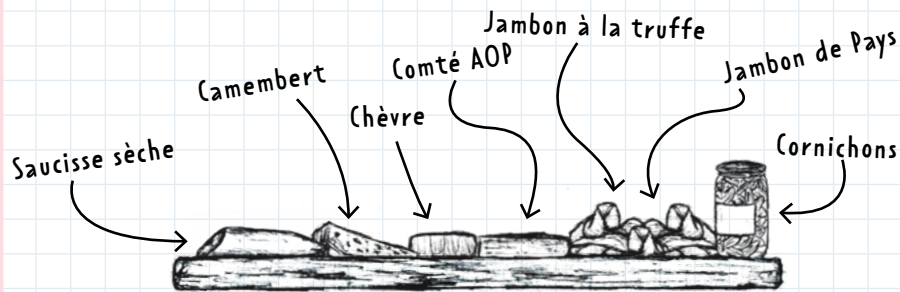


Planche charcuteries / fromages ! 15€

À PARTAGER

Croquettes de Babybel
 sauce cocktail
 x2=5€ / x4=9€ / x6=12€

Croustillants de Chèvre miel
 sauce menthe-miel
 x2=5€ / x4=9€ / x6=12€

Croquettes de Camembert
 sauce cocktail
 x2=5€ / x4=9€ / x6=12€

Frites, crème de Comté AOP
 4€

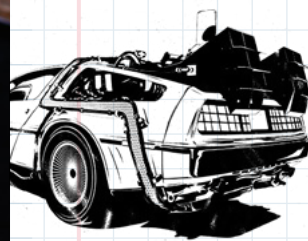


LES ŒUFS

• 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 et Comté AOP. sauce aux champignons, pommes grenailles **17€**

FISH & CHIPS

Filet de Lieu noir pané, frites **15€**
Lieu noir (selon arrivage) issu de la pêche raisonnée. sauce tartare

TOMATES FARCIES (VEGGIE)

Tomates farcies au risotto Kiri - courgettes **13€**
sauce tomate et poivrons

COQUILLETES, JAMBON À LA TRUFFE !

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

FILET TROP MIGNON

Filet mignon en croûte et risotto de coquillettes au Chorizo **17€**
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)

LES VIANDARDS

• ÇA VA TRANCHER CHÉRIE •



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

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

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, œuf coulant, pommes grenailles, salade

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



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 7€
éclats de pralines roses. coulis de fruits rouges

Brioche perdue au Carambar 7€
Chantilly

Mœlleux au chocolat 7,5€
cœur pâte à tartiner lait-noisette des Fils

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

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

Café ou Thé gourmand 9€
3 mini desserts

J'ai été vilain, je suis privé de dessert 0€

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€
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€
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€
Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières	17€	26€
Charentais IGP - Triginta		26€
Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge	19€	28€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Les Javeaux		29€
Bourgogne AOP Pinot noir - André Ducal		30€
Pic Saint Loup AOP - Les Déeses Muettes		31€
Lussac Saint Emilion AOP Château Lussac. Cuvée Bellevue		34€
Crozes Hermitage AOP - Calunas		35€
Lalande de Pomerol AOP - Château Laborde		41€

CARTE DES VINS

50cl 75cl

VINS BLANCS

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€
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/lesfilsamamanlarochelle

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

Pssst!

Notre cousine

FRANQUETTE

a ouvert son resto Guinguette et Barbecue au
25 rue Saint Jean du Pérot.

BIÈRES **P**ression

Heineken 25cl / 50cl / 100cl 3,5€ / 6,5€ / 10€

Panaché 25cl 4€

BIÈRES **B**outeilles

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€
cassis. ou demandez - nous ce que nous avons...
Martini rouge 6cl 5€
Martini blanc 6cl 5€

Ricard 2cl 3€
Suze 6cl 5€

Lillet rosé 6cl 5€
Pineau rouge, blanc 6cl 5,5€

BULLES

Champagne Louis Constant «Brut Réserve» Bouteille 75cl 55€

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

COCKTAILS **S**pritz

Spritz Français 18cl 8€
Lillet rosé, vin pétillant, citron, menthe fraîche, fraise

Aperol Spritz 18cl 8€
Aperol, Prosecco, Perrier, quartier d'orange

COCKTAILS **L**es Classiques

Le Cocktail des Fils 18cl 8,5€
gin Citadelle, jus de citron vert, basilic, limonade

French Fizz 18cl 10€
liqueur St-Germain, vodka Grey Goose, citron vert, Perrier

Moscow Mule 18cl 8,5€
vodka Eristoff, citron vert, ginger beer

Gin Monique 18cl 8,5€
gin Bombay Sapphire, sirop de pêche, Schweppes tonic, citron jaune, angostura

Mojito 18cl 8,5€
rhum Bacardi Anejo Cuarto, menthe fraîche, citron vert, Perrier

Mojito fraise ou passion 18cl 9€
rhum Bacardi Anejo Cuarto, purée de fraise ou passion, menthe fraîche, citron vert, Perrier

COCKTAILS

Sans Alcool

- Dujardin** 27cl 6€
purée de fraise, jus de citron, limonade, basilic
- Juvabien** 27cl 6€
orange, pomme, purée de fraise, gingembre
- Mojito like a virgin** 27cl 6€
jus de pomme, Perrier, menthe fraîche, citron vert
- Mojito fruits like a virgin** 27cl 6,5€
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	7€
Eau de vie de poire, Armagnac, Calvados, Cognac	8€
Liqueur St-Germain	11€

LES ALCOOLS 4cl

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

CAFÉ, THÉ & Cie

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

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 Pilon - 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**