

L'APÉRO FRANÇAIS

• COCORICO •

Le Cocktail des Fils 18cl 8€

Gin Citadelle, jus de citron vert, basilic, limonade

Le Spritz Français 18cl 8€

Lillet rosé, Saumur 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€

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

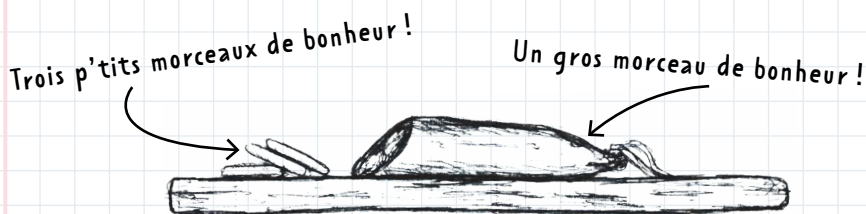
Thé glacé des Fils 30cl 4€

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

LES PLANCHES



Planche 100%
Méga 15€ / Giga 24€



La saucisse sèche Fuet ! 5€

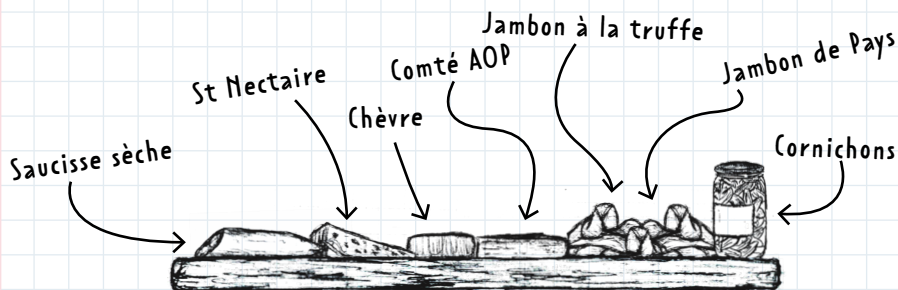


Planche charcuteries / fromages ! 14€

À PARTAGER

Croquettes de Babybel
sauce cocktail

x2 = 5€ / x4 = 9€ / x6 = 12€

Bâtonnets de poulet pané
sauce barbecue

x2 = 5€ / x4 = 9€ / x6 = 12€

Croustillants de Chèvre miel
sauce menthe - miel

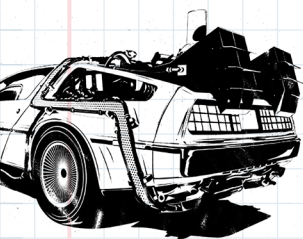
x2 = 5€ / x4 = 9€ / x6 = 12€

Frites, crème de Comté AOP

4€







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 St Nectaire. sauce aux champignons. pommes grenailles

17€

LES POISSONS DE GUILLAUME

Poisson (selon arrivage)

à l'ardoise

cuit vapeur. sauce vierge. écrasé de pommes de terre

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€

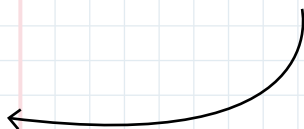
œuf mollet coulant bio

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)

MENU MÔMES

9€

jusqu'à 12 ans

Steak haché ou Bâtonnets de poulet ou Babybels panés
frites ou coquillettes ou légumes de saison

+ Mister Freeze

+ Sirop à l'eau 20cl ou Tropic 25cl

LES VIANDARDS



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

Tartare de bœuf au couteau frites, salade 16€

Côte de bœuf 56€
« Vintage Beef Select » d'un kilo, pour 2 fistons
frites, poêlé de légumes de saison

Pièce du boucher frites, salade à l'ardoise

Tu veux des légumes ? Choisis poêlé de légumes de saison ou
salade à la place des patates!

LES GUMES

Burger végété frites, salade 16€
Poêlée de légumes de saison, Comté AOP ou Saint Nectaire,
compotée d'oignons, salade, tomate, sauce cocktail

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, tomates confites,
artichauts confits, salade

Tartine de saumon Gravlax 15€
Saint-Morêt, 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 coulis de fruits rouges	6,5€
Salade de fruits frais	7,5€
Mølleux au chocolat cœur pâte à tartiner lait-noisette des Fils	7€
Cheesecake au Petit Suisse speculoos. coulis d'abricot	7,5€
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€

LE P'TIT MENU DU MIDI

en semaine

(hors boisson - sauf jours fériés)

Plat seul : 10€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 13€

Entrée + Plat + Dessert : 16€

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€

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€
Coteaux du Layon AOC - Domaine de Terrebrune	6€

VINS ROSÉS

Rosé de Loire AOC - Château du Fresne	6€
Coteaux d'Aix AOC - Domaine La Cadeniere bio	6€
Côte de Provence AOP - Bastides Sainte Marie	6€

CARTE DES VINS

75cl

VINS ROUGES

Pays d'Oc IGP - Merlot Albrières	20€
Côte du Rhône AOP - Au bout de la vigne Bio	24€
Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières	26€
Saint Chinian AOP - Gérard Bertrand	28€
Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge	28€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Les Javeaux	29€
Bourgogne AOP Pinot noir - André Ducal	30€
Pic Saint Loup AOP - Les Déesses Muettes	31€
Lussac Saint Emilion AOP Château Lussac. Cuvée Bellevue	35€
Crozes Hermitage AOP - Calunas	36€

CARTE DES VINS

75cl

VINS BLANCS

Viognier Pays d'Oc IGP - Albrières	24€
Chardonnay Pays d'Oc IGP - J. Moreau	26€
Coteaux du Layon AOC - Domaine de Terrebrune	28€
Bourgogne AOP - La Chablisienne	31€

75cl

VINS ROSÉS

Rosé de Loire AOC - Château du Fresne	18€
Coteaux d'Aix AOC - Domaine La Cadeniere bio	22€
Côte de Provence AOP - Bastides Sainte Marie	28€

100% FRANÇAIS !

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

• COCORICO •

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/lesfilsamamanlemans

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

BIÈRES **Pression**

Heineken 25cl / 50cl

3,5€ / 6,5€

Affligem 25cl / 50cl

4€ / 7€

Panaché 25cl

3,5€

BIÈRES **Bouteilles**

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

6€

Edelweiss 33cl

6€

Pale Ale bière blonde 33cl

7€

Amber Ale bière ambrée 33cl

7€

LES APÉRITIFS

Kir 12cl

4€

Lillet rosé 6cl

5€

cassis. ou demandez-nous ce
que nous avons...

Martini rouge 6cl

5€

Kir au Vouvray 12cl

12€

Martini blanc 6cl

5€

Ricard 2cl

3€

Suze 6cl

5€

BULLES

Vouvray AOC « Brut » Maison Carême Coupe 12cl / Bouteille 75cl

4€ / 22€

Saumur pétillant Coupe 12cl / Bouteille 75cl

6€ / 35€

COCKTAILS

Spritz

Spritz Français 18cl

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

8€

Aperol Spritz 18cl

Aperol, Saumur pétillant, Perrier, quartier d'orange

8€

COCKTAILS

Les Classiques

Le Cocktail des Fils 18cl

gin Citadelle, jus de citron vert, basilic, limonade

8€

French Fizz 18cl

liqueur St-Germain, vodka Grey Goose, citron vert, Perrier

10€

Moscow Mule 18cl

vodka Eristoff, citron vert, ginger beer

8€

Gin Monique 18cl

gin Bombay Sapphire, sirop de pêche, Schweppes tonic, citron jaune, angostura

8€

Mojito 18cl

rhum Bacardi Anejo Cuarto, menthe fraîche, citron vert, Perrier

8€

Mojito fraise ou passion 18cl

rhum Bacardi Anejo Cuarto, purée de fraise ou passion, menthe fraîche, citron vert, Perrier

8,5€

COCKTAILS

Sans Alcool

Dujardin 27cl

purée de fraise, jus de citron, limonade, basilic

6€

Juvabien 27cl

orange, pomme, purée de fraise, gingembre

6€

Mojito like a virgin 27cl

jus de pomme, Perrier, menthe fraîche, citron vert

6€

Mojito fruits like a virgin 27cl

jus de pomme, Perrier, purée de fraise ou passion, menthe fraîche, citron vert

6,5€



EAUX

Vittel 50cl/100cl 3€ / 5€

San Pellegrino 50cl/100cl 3,5€ / 5,5€

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€

Sirop à l'eau 25cl 2€

Diabolo 25cl menthe ou grenadine 3,5€

Jus de fruits Les Vergers de la Manse 25cl 4€

Abricot - Orange - Pomme - Ananas - Tomate

DIGESTIFS & Cie 4cl

Get 27	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

Paris 17 Batignolles

57 rue des Batignolles - 01 53 04 94 73

Lyon

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

La Baule

16 boulevard Darlu - 02 40 24 26 47

Toulouse Carmes

1 rue Pharaon - 05 62 26 40 12

Toulouse Victor Hugo

20 place Victor Hugo - 05 61 21 93 29

Bordeaux

19 rue des Faussets - 05 56 48 20 01

Montpellier

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

Orléans

195 rue de Bourgogne - 02 38 53 44 09

La Rochelle

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

Lille

41 rue de Gand - 03 20 21 02 33

Grenoble

2 rue Saint Hugues - 04 76 51 38 85

Nantes Bouffay

14 rue Beauregard - 02 40 20 06 26

Rouen

232-234 rue Martainville - 02 27 08 57 45

Rennes

11 rue du Champ Jacquet - 02 23 30 88 03

Caen

2 rue du Vaugueux - 02 31 30 09 29

Dijon

38 rue Amiral Roussin - 03 80 43 38 37

Aix en Provence

42 rue de la Verrerie - 09 81 21 20 97

Nancy

41 rue des Maréchaux - 03 83 30 59 03

Angers

4 place du Pilon - 02 44 85 20 67

Le Mans

29 rue des Ponts Neufs - 09 81 87 87 53

Bruxelles - Ixelles

29 rue Fourmois - +32 2 534 56 26



**SCAN ME
FOR THE ENGLISH MENU**