



L'APÉRO FRANÇAIS

• COCORICO •

Le Cocktail des Fils 18cl 9€

Gin Citadelle, jus de citron vert, basilic, limonade

Spritz Français 18cl 8,5€

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

Saint Germain Spritz 18cl 9€

Liqueur St-Germain, vin pétillant, citron vert, Perrier

Ricard 2cl 4€

Soleil & Pétanque!

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

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

Kir 15cl 5,5€

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

Thé glacé des Fils 30cl 4€

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

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



LES PLANCHES

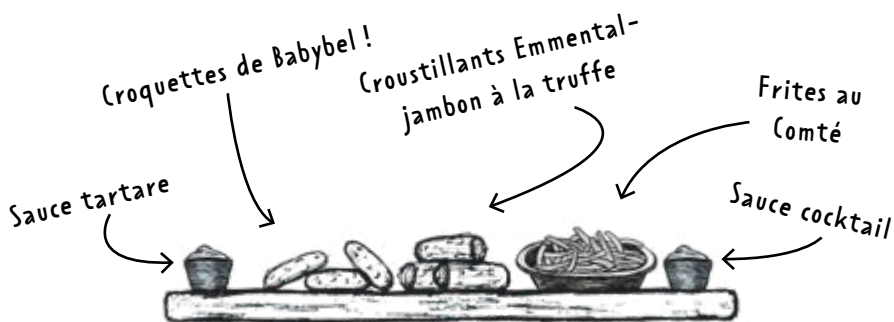
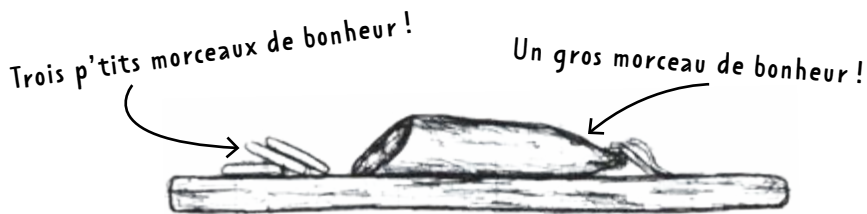


Planche des Fils

Méga 15€ / Giga 24€



La saucisse sèche Fuet 5€

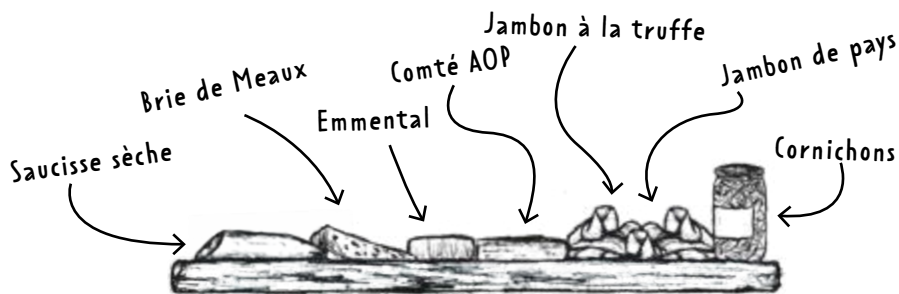


Planche charcuteries / fromages 15€

À PARTAGER OU PAS !

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

Croustillants Emmental, x2 = 5€ / x4 = 9€ / x6 = 12€
jambon à la truffe, sauce cocktail

Croustillants de crevettes, x2 = 6€ / x4 = 11€ / x6 = 14€
sauce tartare

Frites au Comté, romarin 4,5€

Gravlax de saumon, 9€
crème fouettée de Saint Morêt

Tartine d'avocat, oeuf mollet 9€
Purée d'avocat aux herbes fraîches. oeuf bio mollet. fromage frais

— LES PLANCHES —

Planche des Fils Méga 15€ / Giga 24€

croquettes de Babybel, croustillants Emmental-jambon à la truffe,
frites au Comté, sauce cocktail, sauce tartare

La saucisse sèche Fuet 5€

Planche charcuteries / fromages 15€

saucisse sèche, Brie de Meaux, Emmental, Comté AOP,
jambon à la truffe, jambon de pays, cornichons





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

17€

poitrine fumée et Brie de Meaux.

sauce aux champignons, pommes grenailles, salade

STEAK À CHEVAL DES FISTONS

Steak haché de bœuf Charolais, babybels panés,
œuf au plat,

16€

sauce tartare, frites, salade

COQUILLETES, JAMBON À LA TRUFFE

Coquillettes à la crème de Comté AOP,
jambon à la truffe noire du Piémont

16€

œuf mollet coulant bio

LA SALADE DES FISTONS

Babybels panés, jambon de pays, œuf mollet bio,

16€

tomates cerises, pommes grenailles, salade

FILET TROP MIGNON

Filet mignon en croûte et risotto
de coquillettes au Chorizo

17€

tuile de Grana Padano

LES VIANDARDS



Le Mégacheeseburger frites, salade 16€
Comté AOP ou Brie de Meaux, steak haché de bœuf Charolais,
compotée d'oignons, salade, tomate, sauce cocktail
- avec bacon ? +1,50€

Travers de porc fondants caramélisés 350gr env. 18€
sauce barbecue, frites, salade

Pièce du boucher frites, salade à l'ardoise

Côte de bœuf 1 kg env. pour 2 fistons 59€
« Vintage Beef Select » frites, poêlée de légumes,
sauce champignons et sauce tartare

Tu veux des légumes ? Choisis une poêlée de légumes ou de la salade à la place des patates !

Challenge Côte de Bœuf

Si tu arrives à manger cette côte de bœuf de 1kg tout seul, avec les frites et les légumes...

On t'offre le dessert et le digestif. Relève le défi!

#challengecotedeboeuf



VOILÀ L'ÉTÉ !

• QUI A DIT QUE L'ÉTÉ, IL FALLAIT ARRÊTER DE MANGER ? •

Burger végé et trop trop bon 16€

fromage de chèvre Selle-sur-Cher AOP coulant pané. compotée d'oignons. tomate. sauce burger. frites. salade

Tartare de saumon 19€

échalotes. cornichons. mayonnaise aux herbes fraîches. citron vert. frites. salade

Salade de crevettes croustillantes 18€

grosses crevettes croustillantes. avocat. pamplemousse. salade romaine. sauce cocktail et sauce agrumes

MENU MÔMES 10€

jusqu'à 12 ans

Steak haché ou **Bâtonnets de poulet pané**
ou **Babybels panés**

frites ou coquillettes ou poêlée de légumes

+ **Mister Freeze**

+ **Sirop à l'eau** 20cl ou **Tropico** 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! •

Sablé Petit Lu, fruits rouges crème de Mascarpone au chocolat blanc	8,5€
Mœlleux au chocolat cœur pâte à tartiner. Chantilly	7,5€
Crumble aux pêches, pêches marinées au citron vert et romarin. rôties au miel. crumble à la poudre d'amande	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	9€
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 : 11,5€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 15€

Entrée + Plat + Dessert : 18,5€

Les Entrées

Entrée du jour (au tableau!)

2 croustillants Emmental, jambon à la truffe

Les Plats

Plat 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

75cl

VINS ROUGES

Méditerranée IGP - Domaine de Valant Bio	5€
Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP Domaine du Vallon	6€
Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières	6,5€
Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge	7€

VINS BLANCS

Pays d'Oc IGP - Domaine Lasserre « Chardonnay »	5€
Premières Côtes de Bordeaux AOP (Moelleux) - Château Gravelines	6€
Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier »	6,5€

VINS ROSÉS

Ile de Beauté IGP - Costa Serena	5€
Côte de Provence AOP - Amaryllis Bio	6,5€

CARTE DES VINS

50cl 75cl

VINS ROUGES

Méditerranée IGP - Domaine de Valant Bio	16€	24€
Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP Domaine du Vallon	19€	28€
Chinon AOP - Baudry Dutour - Amaranthe		29€
Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières		30€
Vin de France - Vignerons Parisiens - Les Poulbots		32€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Les Javeaux		32€
Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge		33€
Côte de Bourg AOP - Château La Bataille		33€
Pic Saint Loup AOP - Les Déesses Muettes		36€
Crozes Hermitage AOP - Calunas		38€
Lussac Saint Emilion AOP Château Lussac, Cuvée Bellevue		39€
Châteauneuf du Pape AOP - Barbelas		51€

100% FRANÇAIS !

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

• COCORICO •

CARTE DES VINS

50cl 75cl

VINS BLANCS

Pays d'Oc IGP - Domaine Lassere « Chardonnay »	16€	24€
Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier »	19€	29€
Premières Côtes de Bordeaux AOP (Moelleux) - Château Gravelines		29€
Ménetou Salon AOP - Domaine Leclerc		34€

50cl 75cl

VINS ROSÉS

Ile de Beauté IGP - Costa Serena	16€	24€
Côte de Provence AOP - Amaryllis Bio		30€

CHAMPAGNE & Bulles !

Champagne Louis Constant 75cl « Brut réserve »		60€
Prosecco Martini Coupe 12cl / Bouteille 75cl		7€ / 39€

COCKTAILS

Spritz

Spritz Français 18cl	8,5€
Lillet rosé, vin pétillant, citron, menthe fraîche, fraise	
Saint Germain Spritz 18cl	9€
Liqueur St-Germain, vin pétillant, citron vert, Perrier	
Spritz 18cl	8€
Aperitivo italien, Prosecco Martini, Perrier, quartier d'orange	

COCKTAILS

Les Classiques

Le Cocktail des Fils 18cl	9€
gin Citadelle, jus de citron vert, basilic, limonade	
Moscow Mule 18cl	9€
vodka Eristoff, citron vert, ginger beer	
Gin Fils 12cl	9€
Gin Bombay Sapphire, Cointreau, citron jaune, sucre de canne	
Mojito 18cl	9€
rhum Bacardi Cuatro Anejo, menthe fraîche, citron vert, Perrier	
Mojito fraise ou passion 18cl	9,5€
rhum Bacardi Cuatro Anejo, purée de fraise ou passion, menthe fraîche, citron vert, Perrier	

COCKTAILS

Sans Alcool

Dujardin 27cl

purée de fraise, jus de citron, limonade, basilic

6,5€

Juvabien 27cl

orange, pomme, purée de fraise, gingembre

6,5€

Mojito like a virgin 27cl

jus de pomme, Perrier, menthe fraîche, citron vert

6,5€

Mojito fruits like a virgin 27cl

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

7€



BIÈRES **P**ression

Gallia Champ Libre - 5.8° 25cl / 50cl **4,5€ / 8€**
Bière craft française, rafraichissante et légèrement acidulée.

Lagunitas IPA - 6.2° 25cl / 50cl **5€ / 9€**
Bière mythique américaine. c'est une India Pale Ale de caractère.

Panaché 25cl **4,5€**

BIÈRES **B**outeilles

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

Edelweiss 33cl **6€**

Bière du Moment 33cl **à l'ardoise**

LES APÉRITIFS

Kir 12cl **5,5€** **Martini rouge** 6cl **6€**
cassis. ou demandez - nous ce
que nous avons... **Martini blanc** 6cl **6€**

Ricard 2cl **4€** **Suze** 6cl **6€**

Lillet rosé 6cl **6€** **Coupe de Prosecco** 12cl **7€**

EAUX

Vittel 50cl/100cl 4€ / 6€

San Pellegrino 50cl/100cl 4€ / 6€

JUS, SODAS...

Thé Glacé des Fils 30cl 4€
thé Les 2 Marmottes. menthe fraîche. sirop de pêche. citron

Coca-Cola, Coca-Cola zero 33cl 4€

Sprite 33cl 4€

Tropico, Fuzetea 25cl 4€

Perrier 33cl 4€

Sirop à l'eau 25cl 2,5€

Diabolo 25cl 4€

Jus de fruits Borderline 25cl 4,5€

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

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	8€	Rhum Bacardi Cuatro Anejo	8€
Vodka Grey Goose	10€	Rhum blanc	8€
Gin Bombay Sapphire	8€	Trois Rivières	
Gin Citadelle	9€	Rhum Diplomatico	11€
Whiskey Jack Daniel's	9€	Tequila Camino Real	8€
Whisky J&B	8€	avec un accompagnement soft	+2€
Whisky Monkey Shoulder	10€		

CAFÉ, THÉ & Cie

Espresso, Décaféiné	2,5€	Thé ou Infusion	3,5€
Double Espresso	3,5€	Les 2 Marmottes	
Noisette, café au lait	3€	Chocolat chaud	3,5€
Cappuccino	4,5€	Irish Coffee	8,5€

LE BLUNCH

du Dimanche midi

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 27€

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 frites, salade
Comté AOP ou Brie de Meaux, steak haché, salade, tomate,
comptée d'oignons, sauce cocktail - avec bacon? +1,50€

-
Tartare de saumon +2€
échalotes, cornichons, mayonnaise aux herbes fraîches,
citron vert, frites, salade

-
Cordon Bleu
de poulet 100% français, poitrine fumée
et Brie de Meaux, sauce aux champignons, pommes grenailles

-
Pièce du boucher frites, salade

Dessert au choix

Tiramisù au Kinder

-
Pancakes
banane, fruits rouges, sirop d'érable

-
Cheesecake au Petit Suisse, citron
speculoos, coulis de fruits rouges

BRUNCH 27€

pour les lève-tard

Boisson chaude au choix

Café - Thé - Chocolat

Jus de fruits artisanal ^{25cl} au choix

Nymphette

fraise
goyave
violette

Hippie

ananas
passion
hibiscus

Cougar

mangue
citron vert
verveine

P'tit Dej' au choix

Panier p'tit dej'

croissant, baguette, pain de campagne, beurre, confiture et
le pot de pâte à tartiner des Fils 100g +1,50€

Fromage blanc, muesli, miel, banane, fruits rouges

Pancakes banane, fruits rouges, sirop d'érable

Plat au choix

Croissant au jambon à la truffe

gratiné au Comté AOP, béchamel, pommes grenailles, salade

Œufs bénédicte bacon ou saumon Gravlax

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

Tartine d'avocat, œuf mollet

pommes grenailles, salade
avec bacon ou saumon Gravlax +2€

BRUNCH MÔMES

jusqu'à 12 ans

11€

Boisson au choix

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

Plat au choix

Steak haché, frites

Œufs au plat, frites

Bâtonnets de poulet pané, frites

Dessert au choix

Pancakes, 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

Tartine d'avocat, oeuf mollet 16€
pommes grenailles, salade avec bacon ou saumon Gravlax +2€

Tartare de saumon échalotes, cornichons, mayonnaise aux herbes fraîches, citron vert, frites, salade 19€

Œufs bénédicte bacon ou saumon Gravlax 16€
2 œufs pochés, muffin, sauce hollandaise, bacon ou saumon Gravlax, pommes grenailles, salade

Le Mégacheeseburger frites, salade 16€
Comté AOP ou Brie de Meaux, steak haché de bœuf Charolais, compotée d'oignons, salade, tomate, sauce cocktail
- avec bacon ? +1,50€

Pièce du boucher frites, salade à l'ardoise

Cordon Bleu de poulet 100% français, poitrine fumée 17€
et Brie de Meaux, sauce aux champignons, pommes grenailles

Côte de bœuf «Vintage Beef Select» d'un kilo, pour 2 fistons 59€
frites, pôlée de légumes

Dimanche

à la carte

DESSERTS

- Tiramisù au Kinder** (sans surprise c'est maxi bon!) **8€**
- Pancakes** **7,5€**
banane, fruits rouges, sirop d'érable
- Cheesecake au Petit Suisse, citron** **8€**
speculoos, coulis de fruits rouges
- Fromage blanc, muesli, miel, banane, fruits rouges** **7€**
- Panier p'tit dej'** **8,5€**
croissant, baguette, pain de campagne, beurre, confiture Bonne Maman et la pâte à tartiner des Fils 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 : **5€**

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



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 de nos viandes :

Poulet, né et élevé en France

Viande hachée Charolaise, bœuf né et élevé en France

Poitrine fumée tranchée, porc né et élevé en France

Fuet artisanal, porc né et élevé en Espagne

Jambon de pays, porc né et élevé en Espagne

Gros chorizo, porc né et élevé en Espagne

Travers de porc ibérique, porc né et élevé en Espagne

Jambon à la truffe, porc né et élevé en Italie

Filet mignon de porc, porc né et élevé en Irlande

Côte de bœuf, bœuf né et élevé en Irlande

Les informations sur les allergènes présents dans nos plats sont à votre disposition au bar.

*En cas de rupture, le restaurant pourra se fournir chez un autre fournisseur

Les Restos des Fils

Paris 9 Grands Boulevards

7 bis rue Geoffroy Marie - 01 48 24 59 39

Nantes Bouffay

14 rue Beauregard - 09 81 89 41 49

Paris 17 Batignolles

57 rue des Batignolles - 01 53 04 94 73

Rouen

232-234 rue Martainville - 02 27 08 57 45

Lyon

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

Rennes

11 rue du Champ Jacquet - 02 23 30 88 03

La Baule

16 boulevard Darlu - 02 40 24 26 47

Caen

2 rue du Vaugueux - 02 31 30 09 29

Toulouse Carmes

1 rue Pharaon - 05 62 26 40 12

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 Saint Fourmois - +32 2 534 56 26

LES FILS SONT SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX...

Suivez-nous sur

facebook.com/lesfilsamamanparis

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



**SCAN ME
FOR THE ENGLISH MENU**

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)