



L'APÉRO FRANÇAIS

• COCORICO •

Cosmo Spritz 18cl

10€

Triple Sec, Prosecco, jus de cranberry, jus de citron

Le Cocktail des Fils 18cl

11€

Gin français Acmé, citron vert, basilic, limonade

La Bière des Fils à Maman 33cl

7€

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

Dujardin (cocktail sans alcool) 27cl

8€

Limonade, jus de citron, purée de fraise, basilic

Thé glacé des Fils 27cl

6€

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

Planche géniale des Fils

26€

Croquettes de Babybel®, croquettes de chorizo, croquettes de Curé Nantais, aiguillettes de poulet panées, potatoes maison, mayonnaise au piment d'Espelette

LES COCKTAILS

Cocktails Spritz

- Spritz Peach** 18cl 10€
Martini blanc, Prosecco, purée de pêche, Perrier, menthe fraîche
- Cosmo Spritz** 18cl 10€
Triple sec, Prosecco, jus de cranberry, jus de citron
- Spritz Classique** 18cl 10€
Cinzano, Prosecco, Perrier, quartier d'orange
- Spritz Français** 18cl 11€
Lillet rosé, Prosecco, purée de fraise, Perrier, citron, menthe fraîche

Cocktails Créations

- Mister Tea** 18cl 11€
Rhum Bacardi Cuatro Anejo, Triple sec, thé glacé maison à la pêche, menthe fraîche, citron vert
- Le Cocktail des Fils** 18cl 11€
Gin français Acmé, citron vert, basilic, limonade
- Moscow Mule** 18cl 10€
Vodka Eristoff, jus de citron vert, ginger beer La French

Cocktails Classiques

- Mojito** 18cl 11€
Rhum Bacardi Cuatro Anejo, Perrier, menthe fraîche, citron vert
- avec purée de fruits du jour ? +1€
- Caïpirinha** 12cl 10€
Cachaça, citron vert, cassonade
- Caïpirinha fruits** 12cl 11€
Cachaça, citron vert, purée de fruits, cassonade
- Americano** 12cl 10€
Campari, Martini rosso, Perrier

Cocktails Sans Alcool

- Mojito like a virgin** 27cl 8€
Perrier, menthe fraîche, citron vert
- avec purée de fruits du jour ? +1€
- Virgin Paloma** 27cl 8€
Jus de pamplemousse, sirop de framboise, tonic La French, menthe fraîche
- Dujardin** 27cl 8€
Limonade, jus de citron, purée de fraise, basilic
- Cranberry Fizz** 27cl 8€
Jus de cranberry, jus de citron, sirop de framboise, Perrier



MAISON

| | |
|--|----|
| Thé Glacé des Fils 27cl | 6€ |
| Thé Les 2 Marmottes. menthe fraîche. sirop de pêche. citron | |
| Citronnade pétillante 27cl | 6€ |
| Citron jaune et vert. menthe. infusion citron-gingembre. Perrier | |

JUS, SODAS...

| | |
|---|------|
| Tonic La French 25cl | 5€ |
| Coca-Cola, Coca-Cola zero 33cl | 5€ |
| Fanta, Fuze Tea, Sprite, Tropic 25cl | 4,5€ |
| Perrier 33cl | 4,5€ |
| Vittel sirop 25cl | 4€ |
| Sirop à l'eau 25cl | 3€ |
| Diabolo 25cl | 5,5€ |

Nos sirops : menthe. grenadine. fraise. pêche.
framboise. orgeat. citron. kiwi ou banane

JUS DE FRUITS KOOKABARRA

| | |
|--|----|
| Jus d'orange 25cl | 6€ |
| Jus pomme, mangue, gingembre 25cl | 6€ |
| Jus pomme, fruits rouges, citron 25cl | 6€ |

BIÈRES **Pression**

Gallia Champ Libre - 5,8° 25cl/50cl **5€ / 9€**
Bière artisanale française, rafraîchissante et légèrement acidulée

Affligem - 6,8° 25cl/50cl **6€ / 10€**
Bière blonde d'Abbaye

Panaché 25cl/50cl **5€ / 9€**

BIÈRES **Bouteilles**

La Bière des Fils à Maman - 6° 33cl **7€**
Bière IPA artisanale, 100% française!

Mort Subite Witte - 5,5° 33cl **7€**

Heineken 0.0 (bière sans alcool) 33cl **6€**

APÉRITIFS

Kir 12cl **6€** **Cidre brut** 25cl **6€**
Vin blanc, crème de cassis,
mûre, framboise ou pêche **Lillet rosé** 6cl **5€**

Kir pétillant 12cl **9€** **Martini** rouge ou blanc 6cl **5€**
Prosecco, crème de cassis,
mûre, framboise ou pêche **Campari** 6cl **5€**

Ricard 2cl **5€** **Suze** 6cl **5€**

EAUX

Vittel 25cl / 50cl / 100cl **3€ / 4,5€ / 7€**

San Pellegrino 50cl / 100cl **4,5€ / 7€**

DIGESTIFS & Cie 4cl

| | |
|---|-----|
| Get 27, Get 31, Menthe pastille | 8€ |
| Limoncello, Manzana, Baileys | 8€ |
| Eau de vie de poire, Calvados, Cognac, Cointreau, Amaretto | 9€ |
| Rhum Diplomatico | 12€ |

LES ALCOOLS 4cl

| | | | |
|-----------------------|-----|------------------------------|-------|
| Vodka Eristoff | 9€ | Whisky Monkey Shoulder | 10,5€ |
| Gin Bombay Sapphire | 9€ | Rhum Bacardi Cuatro Anejo | 9€ |
| Gin français Acmé | 10€ | Rhum blanc | 9€ |
| Whisky J&B | 9€ | Trois Rivières | |
| Whiskey Jack Daniel's | 10€ | | |

Avec un accompagnement soft +2€

CAFÉ, THÉ & Cie

| | | | |
|---------------------|------|------------------------------------|-----|
| Espresso, Décaféiné | 3€ | Thé ou Infusion Les 2 Marmottes | 4€ |
| Noisette | 3,5€ | Chocolat chaud | 5€ |
| Double Espresso | 4€ | Irish Coffee | 11€ |
| Café crème | 4€ | | |
| Cappuccino | 5€ | | |

À PARTAGER OU PAS !

Hûîtres de Bretagne n°3 x6 = 14€ / x9 = 20€ / x12 = 25€
Vinaigre, échalote

Crevettes roses 200g 9€

Rillettes de poisson du jour à l'ardoise !

Croquettes de Babybel® 12€
Mayonnaise au piment d'Espelette

Croquettes de chorizo, salade 12€

Croquettes de Curé Nantais, salade 12€

Croustillants chèvre-miel 9€
Salade

Aiguillettes de poulet panées 10€
Sauce barbecue

Potatoes maison 5€
Mayonnaise au piment d'Espelette

Demi-camembert rôti au miel et thym 11€



Bière des Fils

Planche des Fils

Cranberry Fizz

LES PLANCHES ET PLATEAUX

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

servis avec mayonnaise et vinaigre

Petit 6 huîtres, crevettes roses 150g **19€**

Grand 12 huîtres, crevettes roses 300g **34€**

Planche géniale des Fils 26€

Croquettes de Babybel[®], croquettes de chorizo, croquettes de Curé Nantais, aiguillettes de poulet panées, potatoes maison, mayonnaise au piment d'Espelette

Planche fan de fromage (végé) 26€

Croquettes de Babybel[®], croustillants chèvre-miel, Saint-Nectaire AOP, Comté AOP, potatoes maison, mayonnaise au piment d'Espelette

Saucisse sèche Fuet artisanale 150g **7€**

Planche charcuteries / fromages 22€

Saucisse sèche artisanale, Saint Nectaire AOP, Comté AOP, Curé Nantais, Fourme d'Ambert, jambon à la truffe blanche d'été, jambon de Pays, cornichons

EAUX

Vittel 25cl / 50cl / 100cl

3€ / 4,5€ / 7€

San Pellegrino 50cl / 100cl

4,5€ / 7€



Filet trop mignon



RETOUR VERS L'ENFANCE

LE CORDON BLEU DU PÈRE DOUDOU

20€

Filet de poulet français 180g env., poitrine fumée et Saint-Nectaire AOP. sauce aux champignons. potatoes. salade

COQUILLETES, JAMBON À LA TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ

22€

Coquillettes à la crème de Comté AOP.
jambon à la truffe blanche d'été. œuf poché

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL ET THYM

21€

Jambon de Pays. potatoes maison au paprika. salade

MOULES FRITES !

18€

Moules frites à la sauce du jour (au tableau)

FILET TROP MIGNON

21,5€

Filet mignon en croûte. risotto de coquillettes au Chorizo.
tuile de Parmesan

CHICKENBURGER AU POULET PANÉ

18,5€

Poulet pané. oignons rouges. sauce tartare. tomate. frites. salade
- Supplément poitrine fumée +2€ / Cheddar ou Fourme d'Ambert +2€



Tartare de poisson du jour

VOILÀ L'ÉTÉ !

Tartare de poisson du jour (au tableau) 22€
Frites super bonnes et salade

Poisson du jour garniture du moment (au tableau !) à l'ardoise

Salade de chèvre chaud (végé) 19€
Croustillants chèvre-miel, oignons rouges, agrumes, tomates cerises, menthe fraîche, salade

Salade Robocobb 20€
Poulet pané, Fourme d'Ambert, poitrine fumée, avocat, œuf dur, tomates cerises, salade

LES VIANDARDS

Cheeseburger des Fistons 18,5€
Steak haché de bœuf français, Cheddar ou Fourme d'Ambert, oignons rouges, sauce cocktail, tomate, frites, salade
- Supplément poitrine fumée +2€ / steak haché +5€ / fromage +2€

Tartare de bœuf Charolais au couteau 20€
Mayonnaise au piment d'Espelette, câpres, tuile de Parmesan, frites, salade

Carpaccio de bœuf, feta, olives, sauce pesto et frites 18€

Côte de bœuf 1 kg env. pour 2 fistons 68€
« Vintage Beef Select », frites, salade



Tiramisu
framboise

LES DESSERTS

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

| | |
|--|------|
| Tiramisù au Kinder® (sans surprise, c'est maxi bon!) | 10€ |
| Brownie aux M&M's - Supplément boule de glace au choix ou Chantilly +1€ | 9€ |
| Tiramisu framboise - pistache Crème au mascarpone et chocolat blanc. framboise. pistache | 9,5€ |
| Soupe de fraises Sorbet citron vert | 10€ |
| Café gourmand Café + 3 mini-desserts | 11€ |
| Thé gourmand Thé + 3 mini-desserts | 11€ |
| J'ai été vilain, je suis privé de dessert | 0€ |

Tu n'aimes pas le sucré, tu as encore faim ?

Assiette de Fromages

10€

Comté AOP. Curé Nantais. Fourme d'Ambert. salade

LES GLACES

Bananana Bananana Banana split *ET TOUT MANGER* 9€
Banane, boules de glace vanille, chocolat et fraise. *SUPI*
Chantilly, sauce chocolat *Love Lis.*

Le Liégeois 9€
Boules de glace chocolat ou café, vanille, Chantilly, sauce chocolat

La Fraise Melba 10€
Boules de glace vanille, fraises, Chantilly, coulis de fraise

La Bauloise 9€
Boules de glace vanille, chocolat et caramel, Kinder®, Chantilly

BOULES DE GLACES AU CHOIX:

Chocolat, vanille, citron vert, fraise, passion, rhum-raisin,
menthe-chocolat, caramel, café ou Smarties®

1 boule = 2,5€ / 2 boules = 4,5€ / 3 boules = 6€
- Supplément Chantilly, Kinder®, sauce café,
sauce caramel ou sauce chocolat +1€

Le monsieur Gelé 3€
Mr Freeze®

LA CARTE DES MÔMES

(Jusqu'à 12 ans)

13€

Steak haché ou **Bâtonnets de poulet** ou **Moules**
frites ou coquillettes

+ **Boule de glace aux Smarties®**
ou **Mini brownie M&M's** ou **Mr Freeze®**

+ **Sirop à l'eau** 25cl ou **Thé glacé** 20cl ou **Diabolo** 20cl

LES VINS AU VERRE

15cl

VINS ROUGES

| | |
|---|------|
| Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP Domaine du Vallon | 6,5€ |
| Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières | 7€ |
| Chinon AOP - Baudry Dutour - Amaranthe | 7€ |
| Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge | 7,5€ |

VINS BLANCS

| | |
|---|------|
| Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier » | 6,5€ |
| Pays d'Oc IGP - Domaine Lasserre « Chardonnay » | 7€ |
| Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC Château Bourdinière | 7€ |
| Premières Côtes de Bordeaux AOP (Moelleux) Château Gravelines | 6,5€ |

VINS ROSÉS

| | |
|---|------|
| Ile de Beauté IGP - Costa Serena | 6€ |
| Rosé Garcia Bio - Vin de France | 7,5€ |
| Côte de Provence AOP - Amaryllis Bio | 8€ |

CARTE DES VINS

50cl 75cl

VINS ROUGES

| | | |
|---|-----|-----|
| Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP Domaine du Vallon | 20€ | 29€ |
| Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières | 22€ | 32€ |
| Chinon AOP - Baudry Dutour - Amaranthe | 22€ | 32€ |
| Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Les Javeaux | | 35€ |
| Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge | 23€ | 36€ |
| Côte de Bourg AOP - Château La Bataille | | 37€ |
| Pic Saint Loup AOP - Les Déesses Muettes | | 39€ |
| Lussac Saint Emilion AOP Château Lussac. Cuvée Bellevue | | 40€ |
| Crozes Hermitage AOP - Calunas | | 43€ |

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 - Infini « Viognier » | 20€ | 29€ |
| Pays d'Oc IGP - Domaine Lassere « Chardonnay » | 22€ | 32€ |
| Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC - Château Bourdinière | 22€ | 32€ |
| Premières Côtes de Bordeaux AOP (Moelleux) - Château Gravelines | | 35€ |
| Ménetou Salon AOP - Domaine Leclerc | | 38€ |

50cl 75cl

VINS ROSÉS

| | | |
|--------------------------------------|-----|-----|
| Ile de Beauté IGP - Costa Serena | 17€ | 25€ |
| Rosé Garcia Bio - Vin de France | | 35€ |
| Côte de Provence AOP - Amaryllis Bio | 24€ | 37€ |

CHAMPAGNE & Bulles !

| | | |
|---|------------|-----------|
| Prosecco Martini | Coupe 12cl | Btle 75cl |
| | 8€ | 42€ |
| Champagne Louis Constant « Brut réserve » | | 70€ |



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, bœuf né et élevé en France

Poitrine fumée tranchée, porc né et élevé en France

Fuet artisanal, porc né et élevé en Espagne

Gros chorizo, porc né et élevé en Espagne

Filet mignon de porc, porc né et élevé en Irlande

Côte de bœuf, bœuf né et élevé en Irlande, Royaume-Uni

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



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

Les Restos des Fils

Aix en Provence

42 rue de la Verrerie - 09 81 21 20 97

Lyon

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

Angers

4 place du Pilon - 02 44 85 20 67

Montpellier

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

Bordeaux

19 rue des Faussets - 05 56 48 20 01

Nancy

41 rue des Maréchaux - 03 83 30 59 03

Bruxelles - Ixelles

29 rue Saint Fourmois - +32 2 534 56 26

Nantes Bouffay

14 rue Beauregard - 09 81 89 41 49

Caen

2 rue du Vaugueux - 02 31 30 09 29

Orléans

195 rue de Bourgogne - 02 38 53 44 09

Dijon

16 bis rue Quentin - 03 80 30 58 92

Paris

7 bis rue Geoffroy Marie - 01 48 24 59 39

La Baule

16 boulevard Darlu - 02 40 24 26 47

Rennes

11 rue du Champ Jacquet - 02 23 30 88 03

La Rochelle

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

Rouen

232-234 rue Martainville - 02 27 08 57 45

Lille

41 rue de Gand - 03 20 21 02 33

Val d'Isère

240 rue du Parc des Sports
- 04 79 08 01 62

LES FILS SONT SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX...

Suivez-nous sur
facebook.com/lesfilsamaman
Instagram : @lesfilsamaman



**SCAN ME
FOR THE ENGLISH MENU**