

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, 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€

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

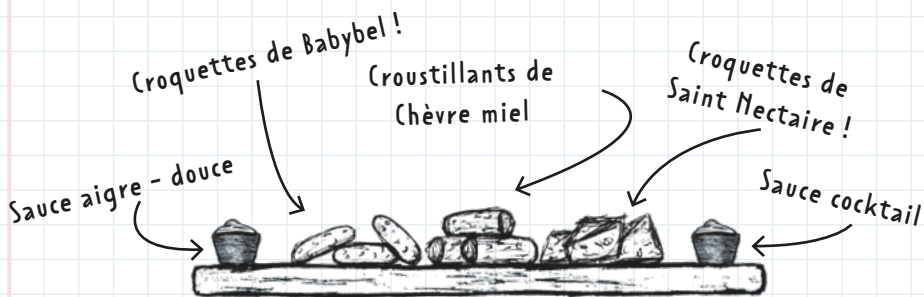
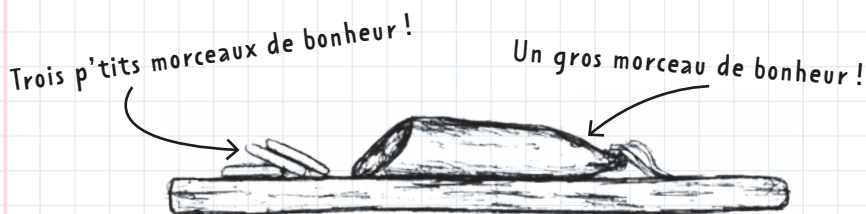


Planche 100% fromage fondu !

Méga 15€ / Giga 24€



La saucisse sèche Fuet ! 5€

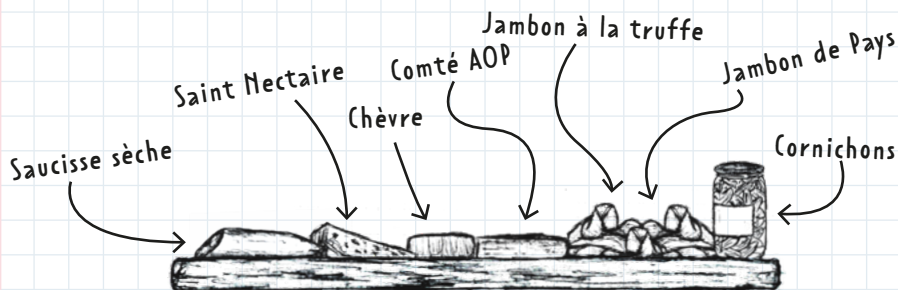


Planche charcuteries / fromages ! 14€

À PARTAGER

Croquettes de Babybel

sauce cocktail

x2 = 5€ / x4 = 9€ / x6 = 12€

Croquettes de Saint Nectaire

sauce cocktail

x2 = 5€ / x4 = 9€ / x6 = 12€

Croustillants de Chèvre miel

menthe fraîche. sauce aigre-douce

x2 = 5€ / x4 = 9€ / x6 = 12€



LES ŒUFS

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

Brouillade d'œufs bio, champignons chorizo,
toast de pain de campagne

6€

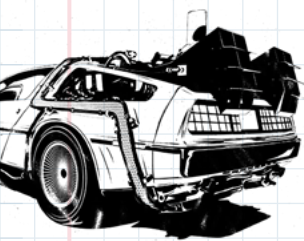
Œuf bio cocotte, crème de Vache qui Rit,
jambon de Pays

6€

Tartine de saumon Gravlax, St Morêt aux herbes,
œuf 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 Saint Nectaire. sauce aux champignons. purée purement bonne

LES POISSONS DE GUILLAUME

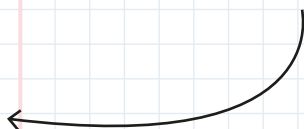
Poisson (selon arrivage) à l'ardoise
cuit vapeur. sauce vierge. écrasé de pommes de terre

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

9€

jusqu'à 12 ans

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

+ Kinder Surprise

+ Sirop à l'eau 20cl ou Tropic 25cl

LES VIANDARDS

• ÇA VA TRANCHER CHÉRIE •



Le Mégacheeseburger frites, salade 16€
Comté AOP ou Saint Nectaire, 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, sauce tartare

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

Pièce du boucher frites, salade à l'ardoise

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

LES GRATINÉS

• ÇA VA CHAUFFER CHÉRIE •

Gratin de ravioles du Dauphiné 14€
Ravioles Label Rouge, crème, épinards, noisettes, salade

Parmentier de canard confit 16€
crème de Comté AOP, salade

Camembert entier au lait cru rôti 15€
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! •

Crème brûlée aux agrumes et pralines roses	6,5€
Brioche perdue au Carambar Chantilly	7€
Mølleux au chocolat cœur praliné	7€
Cheesecake au Petit Suisse, citron speculoos. coulis de fruits rouges	7,5€
Tiramisù au Kinder (sans surprise c'est maxi bon!)	8€
Café ou Thé gourmand 3 mini desserts	8,5€
Kinder Surprise t'as plus de 12 ans? Tu veux ton Kinder aussi? Allez tiens...	2€
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 ou Soupe du jour (au tableau!)

Œuf cocotte, crème de Vache qui Rit, jambon de Pays

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

Côtes du Rhône Villages - Plan de Dieu AOP 6€
Domaine du Vallon

Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge 6€

Chinon AOP - Baudry Dutour Amaranthe 6€

VINS BLANCS

Coteaux du Layon (moelleux) AOC 6€
Domaine de Terrebrune

Petit Chablis AOC - Domaine Besson 7€

VINS ROSÉS

Vin du moment ! à l'ardoise

CARTE DES VINS

75cl

VINS ROUGES

Vin du moment !	à l'ardoise
Côtes du Rhône Villages - Plan de Dieu AOP Domaine du Vallon	26€
Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge	28€
Saint Chinian AOP - Gérard Bertrand	28€
Pic Saint Loup AOP - Les Déesses Muettes	29€
Chinon AOP - Baudry Dutour Amaranthe	29€
Saumur Champigny AOC - Thierry Germain	30€
Graves AOC - Brondelle	32€
Lussac Saint Emilion AOP Château Lussac. Cuvée Bellevue	34€
Crozes Hermitage AOP - Calunas	36€

CARTE DES VINS

50cl 75cl

VINS BLANCS

Coteaux du Layon (moelleux) AOC Domaine de Terrebrune	23€
Petit Chablis AOC - Domaine Besson	37€

50cl 75cl

VINS ROSÉS

Vin du moment ! à l'ardoise

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

6€

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

Desperados 33cl

6€

Edelweiss 33cl

6€

Bière du Moment 33cl

à l'ardoise

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

5€

Martini blanc 6cl

5€

Ricard 2cl

3€

Suze 6cl

5€

BULLES

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

4€ / 22€

Prosecco Ricadonna Coupe 12cl / Bouteille 75cl

6€ / 35€

COCKTAILS

Spritz

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

COCKTAILS

Les Classiques

- Le Cocktail des Fils** 18cl 8€
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€
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 Carta Oro, menthe fraîche, citron vert, Perrier
- Mojito fraise ou passion** 18cl 8,5€
rhum Bacardi Carta Oro, purée de fraise ou passion, menthe fraîche, citron vert, Perrier

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€



1 MILLIARD !

C'est le nombre de pailles jetées chaque jour...
Alors les fistons se sont dit que l'on pouvait boire

SANS PAILLE !

Vous n'y arrivez VRAIMENT pas ?
On vous donne une paille biodégradable

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. banane-kiwi	3,5€

Jus de fruits Borderline 25cl 4€

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	10€

LES ALCOOLS 4cl

Vodka Eristoff	7€	Rhum Bacardi Carta Oro	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€	Whisky J&B 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 Poulain	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

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

Tours

24 rue du Grand Marché - 02 47 20 50 25

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



**SCAN ME
FOR THE ENGLISH MENU**