

# 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!

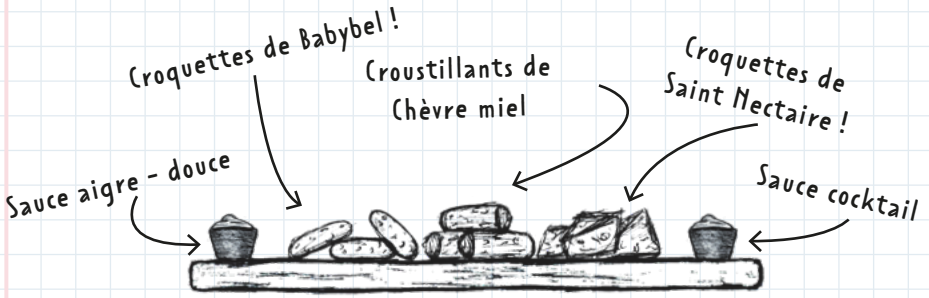
**Le kir** 15cl 4€

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

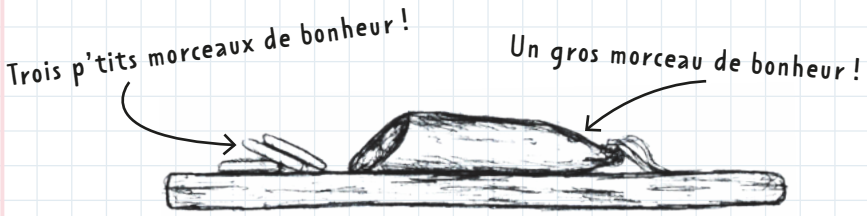
**Thé glacé des Fils** 30cl 4€

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

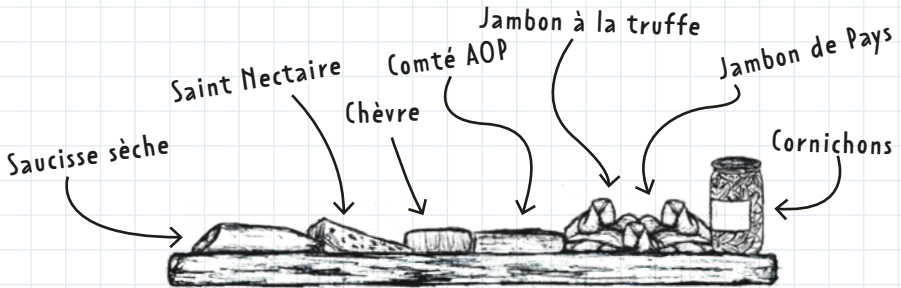
# LES PLANCHES



**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

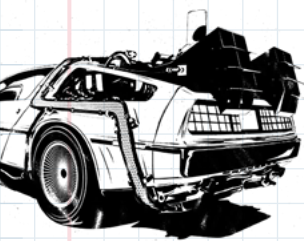
• LES ŒUFS SONT BI-BI ! SONT IO-IO ! SONT BIO ! •

Œuf bio à la coque, mouillettes de Comté AOP,  
jambon à la truffe 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

## POISSON PANÉ (MAIS PAS CARRÉ) !

**Fish & Chips** 15€  
Lieu noir issu de la pêche raisonnée (selon arrivage). sauce tartare

## BOULETTES & PURÉE

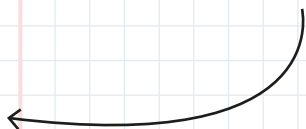
**Boulettes de bœuf Charolais aux herbes** 13€  
crème aux champignons. purée purement bonne

## 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 Poisson pané ou Babybels panés  
frites ou coquillettes ou haricots verts

+ 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 bio, sauce tartare

**Côte de bœuf** 56€  
« Vintage Beef Select » d'un kilo, pour 2 fistons  
pommes grenailles, haricots verts

**Pièce du boucher** frites, salade à l'ardoise

**Tu veux des légumes ?** Choisis des haricots verts 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! •

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

# LE BLUNCH

du dimanche

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 25€

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 Saint Nectaire, steak haché, salade, tomate, compotée d'oignons, sauce cocktail - avec bacon? +1€

-

**Toast de saumon Gravlax** (ou pas, si tu le veux veggie)  
St Morêt, œuf bio coulant, pommes grenailles, salade

-

**Cordon Bleu**

de poulet 100% français, poitrine fumée  
et Saint Nectaire, sauce aux champignons, pommes grenailles

-

**Pièce du boucher** frites, salade

## Dessert au choix

**Tiramisù au Kinder**

-

**Pancakes**

banane, sirop d'érable

-

**Cheesecake au Petit Suisse, citron**

speculoos, coulis de fruits rouges

# BRUNCH 25€

pour les lève-tard

Boisson chaude au choix  
Café - Thé - Chocolat

Jus de fruits artisanal<sup>25cl</sup> au choix

**Çagole** abricot, bergamote, romarin

**Nymphette** fraise, goyave, violette

**Hippie** ananas, passion, hibiscus

**Cougar** mangue, citron vert, verveine

P'tit Dej' au choix  
Panier p'tit dej'

croissant, baguette, beurre, confiture Bonne Maman  
et la fameuse pâte à tartiner des Fils - sans huile de palme! +1€  
et repartez avec le pot de 100g!

-  
**Fromage blanc** fruits frais, muesli

-  
**Pancakes** banane, sirop d'érable

Plat au choix

**Croissant au jambon à la truffe**

gratiné au Comté AOP, béchamel, pommes grenailles, salade

-  
**Toast de saumon Gravlax** (ou pas, si tu le veux veggie)  
St Morêt, œuf bio coulant, pommes grenailles, salade

-  
**Œufs bénédicte bacon ou saumon Gravlax**  
2 œufs bio pochés, muffin, sauce hollandaise,  
bacon ou saumon Gravlax, pommes grenailles, salade

-  
**Œufs brouillés, saucisse au couteau**  
bacon, pommes grenailles, salade

# BRUNCH MÔMES

11€

jusqu'à 12 ans

## Boisson au choix

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

## P'tit Dej' au choix

Croissant

Bol de lait, céréales Kellogg's au choix

## Plat au choix

Steak haché pommes grenailles

Œufs au plat pommes grenailles

## Dessert au choix

Pancakes banane sirop d'érable

Kinder Surprise

# Dimanche

## à la carte

### PLATS

**Croissant au jambon à la truffe** 15€  
gratiné au Comté AOP, béchamel, pommes grenailles, salade

**Toast de saumon Gravlox** 15€  
St Morêt, œuf coulant, pommes grenailles, salade

**Œufs bénédicte bacon ou saumon Gravlox** 15€  
2 œufs pochés, muffin, sauce hollandaise, bacon ou saumon Gravlox, pommes grenailles, salade

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

**Pièce du boucher** pommes grenailles, salade à l'ardoise

**Cordon Bleu** de poulet 100% français, poitrine fumée 17€  
et Saint Nectaire, sauce aux champignons, pommes grenailles

**Côte de bœuf** «Vintage Beef Select» d'un kilo, pour 2 fistons 56€  
pommes grenailles, haricots verts

# Dimanche

## à la carte

### DESSERTS

- Tiramisù au Kinder** (sans surprise c'est maxi bon!) 8€
- Pancakes** 7€  
banane. sirop d'érable
- Cheesecake au Petit Suisse, citron** 7,5€  
speculoos. coulis de fruits rouges
- Fromage blanc** 6€  
fruits frais. muesli
- Panier p'tit dej'** 7€  
croissant. baguette. beurre. confiture Bonne Maman  
et la fameuse pâte à tartiner des Fils - sans huile de palme! +1€  
et repartez avec le pot de 100g !
- Kinder Surprise** 2€  
t'as plus de 12 ans? Tu veux ton Kinder aussi? Allez tiens...



### 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 : 4,5€



# 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€
Chinon AOP - Baudry Dutour - Amaranthe	5,5€
Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières	5,5€
Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge	6€
Anjou AOP - Château Roulerie Bio - Le Ptit Cab	7€

## VINS BLANCS

Viognier Pays d'Oc IGP - Albrières	5€
Touraine AOP - Domaine du Bouc	5,5€
Chardonnay Pays d'Oc IGP - J. Moreau	5,5€
Côte de Gascogne IGP - (moelleux) Plaimont XVIII Saint-Luc	6€

## VINS ROSÉS

Cabernet d'Anjou AOP - Domaine de Terrebrune	4,5€
--	------

# 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€
Chinon AOP - Baudry Dutour - Amaranthe	17€	27€
Saint Chinian AOP - Gérard Bertrand		28€
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 Déesses Muettes		31€
Anjou AOP - Château Roulerie Bio - Le Petit Cab		32€
Saumur Champigny AOP - Thierry Germain		33€
Lussac Saint Emilion AOP		34€
Château Lussac. Cuvée Bellevue		

# CARTE DES VINS

50cl 75cl

## VINS BLANCS

Viognier Pays d'Oc IGP - Albrières	16€	24€
Chardonnay Pays d'Oc IGP - J. Moreau	17€	27€
Touraine AOP - Domaine du Bouc		26€
Côte de Gascogne IGP - (moelleux) Plaimont XVIII Saint-Luc		28€

50cl 75cl

## VINS ROSÉS

Cabernet d'Anjou AOP - Domaine de Terrebrune		21€
Côte de Provence AOP - #Lou de Peyrassol		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](mailto:surpriseparty@lesfilsamaman.com)

## LES FILS SONT SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX...

Suivez-nous sur

[facebook.com/LesFilsaMamanTours](https://facebook.com/LesFilsaMamanTours)

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

# BIÈRES **P**ression

Heineken 25cl / 50cl

3,5€ / 6,5€

Affligem 25cl / 50cl

4€ / 7€

Panaché 25cl

3,5€

# 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€

Lillet rosé 6cl

5€

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

Martini rouge 6cl

5€

Kir au Vouvray 12cl

4€

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	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**