

L'APÉRO FRANÇAIS

• COCORICO •

Le Cocktail des Fils 18cl

Gin Citadelle, jus de citron vert, basilic, limonade

8.5€

Le Spritz Français 18cl

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

8€

French Fizz 18cl

Liqueur St-Germain, Vodka Grey Goose, citron vert, Perrier

10€

Ricard 2cl

Soleil & Pétanque!

3€

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

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

Le kir 15cl

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

4.5€

Thé glacé des Fils 30cl

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

4€

LES PLANCHES

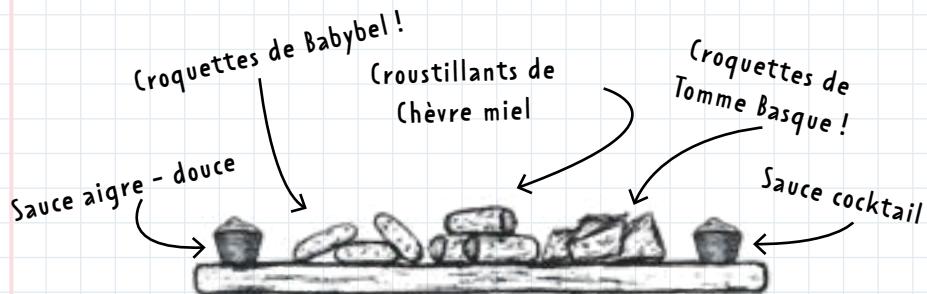
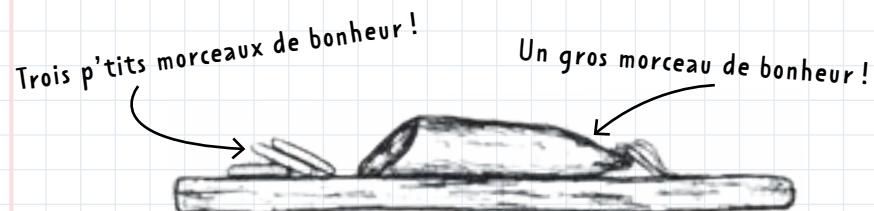


Planche 100% fromage fondu !

Méga 15€ / Giga 24€



La saucisse sèche Fuet ! 5€

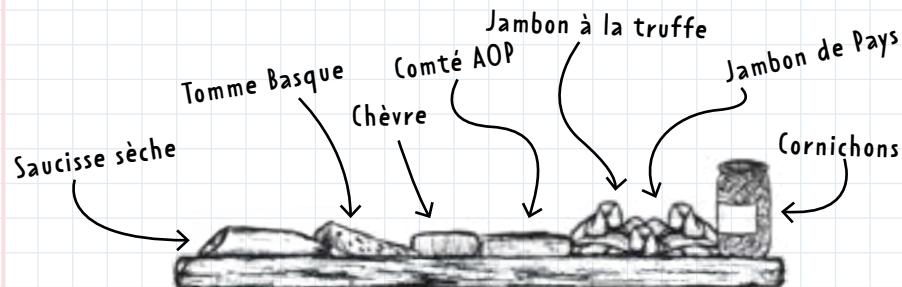


Planche charcuteries / fromages ! 15€

À PARTAGER

Croquettes de Babybel

sauce cocktail

$x2 = 5€ / x4 = 9€ / x6 = 12€$

Croquettes de Tomme Basque

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, 6,5€
toast de pain de campagne

Œuf bio cocotte, crème de Vache qui Rit, 6,5€
jambon de Pays

Tartine de saumon Gravlax, St Morêt aux herbes, 8€
œuf coulant



**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 Tomme Basque. sauce aux champignons. purée purement bonne **17€**

POISSON PANÉ (MAIS PAS CARRÉ) !
Fish & Chips
Lieu noir issu de la pêche raisonnée (selon arrivage). sauce tartare **16€**

BOULETTES & PURÉE
Boulettes de bœuf Charolais aux herbes
crème aux champignons. purée purement bonne **14€**

COQUILLETTES, JAMBON À LA TRUFFE !
Coquillettes à la crème de Comté AOP, jambon à la truffe noire du Piémont
œuf mollet coulant bio **16€**

FILET TROP MIGNON
Filet mignon en croûte et risotto de coquillettes au chorizo
tuile de Grana Padano **17€**



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

10€ 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 Tropico 25cl



• ÇA VA TRANCHEUR CHÉRIE •

Le Mégacheeseburger

frites. salade
Comté AOP ou Tomme Basque. steak haché de bœuf Charolais.
compotée d'oignons. salade. tomate. sauce cocktail - avec bacon ? +1€

16€

Steak à cheval des fistons

frites. salade
steak haché de bœuf Charolais. babybels panés fondus.
œuf au plat. sauce tartare

16€

Côte de bœuf

57€
« Vintage Beef Select » d'un kilo. pour 2 fistons
pommes grenailles. haricots verts

Pièce du boucher

à l'ardoise

Tu veux des légumes ? Choisis des haricots verts ou de la salade
à la place des patates!



• ÇA VA CHAUFFER CHÉRIE •

Gratin de ravioles du Dauphiné

15€
Ravioles Label Rouge. crème. épinards. noisettes. salade

Parmentier de canard confit

17€
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

7€

Brioche perdue au Carambar

Chantilly

7,5€

Mælleux au chocolat

œur praliné

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€

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 : 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 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 Tomme Basque, 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

Le Cordon Bleu

Cordon bleu de poulet 100% français, poitrine fumée et Tomme Basque, sauce aux champignons, purée purement bonne

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 25cl au choix

Cagole 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 - Tropico 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 16€
gratiné au Comté AOP, béchamel, pommes grenailles, salade

Toast de saumon Gravlax 16€
St Morêt, œuf coulant, pommes grenailles, salade

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

Le Mégacheeseburger pommes grenailles, salade 16€
Comté AOP ou Tomme Basque, 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 et Tomme Basque, sauce aux champignons, purée purement bonne 17€

Côte de bœuf «Vintage Beef Select» d'un kilo, pour 2 fistons 57€
pommes grenailles, haricots verts

Dimanche à la carte

DESSERTS

Tiramisù au Kinder (sans surprise c'est maxi bon !)

8€

Pancakes

banane, sirop d'érable

7€

Cheesecake au Petit Suisse, citron

8€

speculoos, coulis de fruits rouges

Fromage blanc

fruits frais, muesli

6€

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 4,5€

Bordeaux Supérieur AOP - Château Landereau 5€

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€

Côte de Gascogne IGP - (moelleux) Plaimont XVIII Saint-Luc 6€

VINS ROSÉS

IGP Ile de Beauté - Costa Serena 4,5€

Côte de Provence AOP - Bastides Sainte Marie 6€

CARTE DES VINS

50cl 75cl

VINS ROUGES

Pays d'Oc IGP - Merlot Albrières	15€	22€
Bordeaux Supérieur AOP - Château Landereau	15€	23€
Côte du Rhône AOP	16€	24€
Au bout de la vigne Bio		
Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières	17€	26€
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€
St Emilion grand cru AOP - Château le couvent		32€
Crozes Hermitage AOP - Calunas		36€
Lalande de Pomerol AOP - Château Laborde		41€

CARTE DES VINS

50cl 75cl

VINS BLANCS

Viognier Pays d'Oc IGP - Albrières	16€	24€
Chardonnay Pays d'Oc IGP - J. Moreau	17€	26€
Côte de Gascogne IGP - (moelleux) Plaimont XVIII Saint-Luc		28€
Bourgogne AOP - La Chablisienne		31€

50cl 75cl

VINS ROSÉS

IGP Ile de Beauté - Costa Serena	15€	22€
Côte de Provence AOP - Bastides Sainte Marie	19€	28€

100% FRANCAIS !

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/lesfilsamamanbordeaux

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

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 !

Edelweiss 33cl

6€

Bière du Moment 33cl

à l'ardoise

LES APÉRITIFS

Kir 12cl 4,5€ Martini rouge 6cl 5€

cassis. ou demandez - nous ce que nous avons... Martini blanc 6cl 5€

Ricard 2cl 3€ Suze 6cl 5€

Lillet rosé 6cl 5€

BULLES

Prosecco Martini Coupe 12cl / Bouteille 75cl

6€ / 35€

COCKTAILS

Spritz

Spritz Français 18cl

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

8€

Aperol Spritz 18cl

Aperol, Prosecco Martini, Perrier, quartier d'orange

8€

COCKTAILS

Les Classiques

Le Cocktail des Fils 18cl

gin Citadelle, jus de citron vert, basilic, limonade

8,5€

French Fizz 18cl

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

10€

Moscow Mule 18cl

vodka Eristoff, citron vert, ginger beer

8,5€

Gin Monique 18cl

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

8,5€

Mojito 18cl

rum Bacardi Cuatro Añejo, menthe fraîche, citron vert, Perrier

8,5€

Mojito fraise ou passion 18cl

rum Bacardi Cuatro Añejo, purée de fraise ou passion, menthe fraîche, citron vert, Perrier

9€

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€



EAUX

Vittel	50cl/100cl	3,5€ / 5,5€
San Pellegrino	50cl/100cl	4€ / 6€
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		3,5€
Tropico, Lipton Ice Tea	25cl	3,5€
Sirop à l'eau	25cl	2€
Diabolo	25cl menthe ou grenade	3,5€

Jus de fruits Borderline 25cl 4,5€

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	11€

LES ALCOOLS 4cl

Vodka Eristoff	7€	Rhum Bacardi Cuatro Añejo	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	2,2€	Thé ou Infusion	3€
Double Espresso	3€	Les 2 Marmottes	
Noisette, café au lait	2,5€	Chocolat chaud Poulain	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

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 Pilori - 02 44 85 20 67

Le Mans

29 rue des Ponts Neufs - 09 81 87 87 53



**SCAN ME
FOR THE ENGLISH MENU**