

# L'APÉRO FRANÇAIS

• COCORICO •

**Le Cocktail des Fils** 18cl 10€

Gin Citadelle, jus de citron vert, basilic, limonade

**Spritz Français** 18cl 10€

Lillet blanc, vin pétillant, citron, menthe fraîche, purée de fraise

**La Méga, Giga, Super bière des Fils à Maman** 33cl 7€

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

**Verre de vin** 12cl 5,5€

Rouge, blanc ou rosé

**Le kir** 12cl 6€

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

**Thé glacé des Fils** 30cl 5€

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

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



Giga Planche  
des Fils



Spritz  
Français



Super bière des  
Fils à Maman



# LES PLANCHES

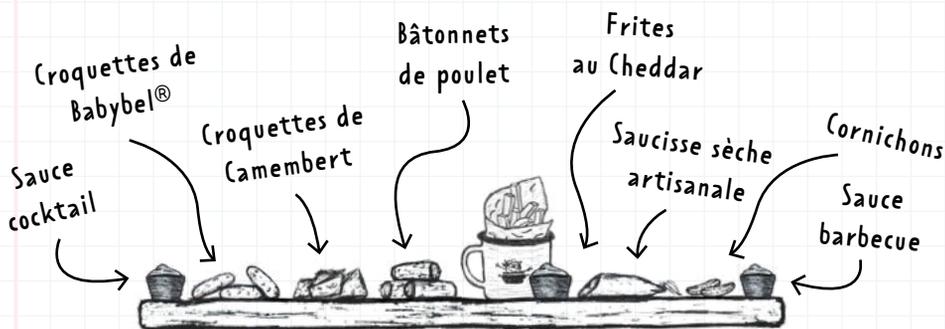
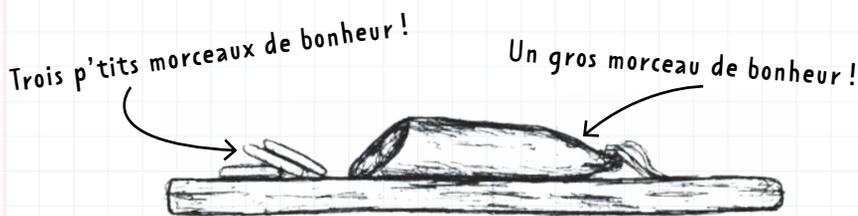


Planche des Fils

Méga 17€ / Giga 25€



Saucisse sèche artisanale 150g 6€

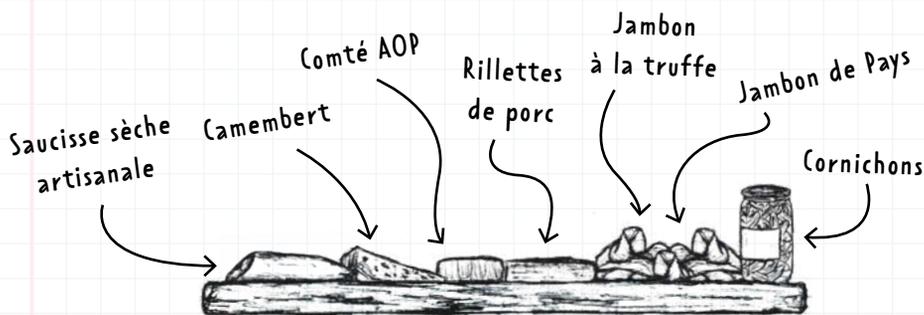


Planche charcuteries / fromages ! 16€



# À PARTAGER OU PAS !

Croquettes de Babybel® x2 = 6€ / x4 = 11€ / x6 = 15€  
sauce cocktail

Croquettes de Camembert x2 = 6€ / x4 = 11€ / x6 = 15€  
sauce cocktail

Bâtonnets de poulet panés x2 = 6€ / x4 = 11€ / x6 = 15€  
sauce barbecue

Cornet de frites au Cheddar 5€

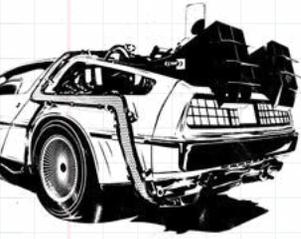
## LES ENTRÉES

Demi-camembert rôti au miel et thym 10€

Saumon fumé, salade, citron, crème d'aneth et toasts 9€

Soupe de poissons, rouille, croûtons et Emmental râpé 9€





# 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 Camembert. sauce aux champignons.  
purée de carottes et pomme de terre

20€

## CAMEMBERT RÔTI

**Camembert rôti** au miel et thym, jambon de Pays  
frites et salade

21€

## PARMENTIER PULLED PORK

**Parmentier d'effiloché** de porc confit

Purée de carottes et pommes de terre

17€

## COQUILLETES, JAMBON À LA TRUFFE !

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

œuf mollet coulant

22€

## FILET TROP MIGNON

**Filet mignon** en croûte et risotto  
de coquillettes au Chorizo

tuile de Grana Padano

21€





# 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.\*

\*En cas de rupture, le restaurant pourra s'approvisionner chez un autre fournisseur



Parmentier d'effiloché de porc confit

# BURGERS ET VIANDES



**Le Mégacheeseburger** frites, salade **18€**  
Comté AOP ou Cheddar, steak haché de bœuf Charolais,  
comptée d'oignons, salade, tomate, sauce cocktail  
- avec poitrine fumée? +1,50€ - supplément Cheddar ou Comté +1€

**Burger au Camembert coulant (végé)** frites, salade **17€**  
Demi-Camembert pané, comptée d'oignons, tomate, salade,  
sauce cocktail

**Steak à cheval des fistons** frites, salade **18€**  
steak haché de bœuf Charolais, Babybels panés®,  
œuf au plat, sauce tartare

**Pièce du boucher** frites, salade **à l'ardoise**  
- supplément sauce 1€

## POISSONS & SALADES

• ON A PAS OSÉ METTRE POISSONARDS ET SALADARDS •

**Poisson du jour (selon arrivage)** **à l'ardoise**

**Salade des Fils** **17€**  
Poulet pané, Comté AOP, poitrine fumée, tomates cerises,  
croûtons, salade

**Salade de saumon fumé** **17€**  
Saumon fumé, salade, crème d'aneth, citron, sauce tartare et toasts



Crumble pommes, bananes, chocolat

# DESSERTS & GLACES

**Brownie aux M&M's®** 9€  
- supplément Chantilly ou boule de glace +1€

**Parfait citron, meringue, sablé breton** 8€  
Chantilly

**Crumble pommes, bananes, chocolat** 9€  
- supplément Chantilly ou boule de glace +1€

**Tiramisù au Kinder®** (sans surprise c'est maxi bon!) 9€

**Café ou Thé gourmand** 9€  
3 minis desserts

**Kinder Surprise®** 2,5€  
t'as plus de 12 ans? Tu veux ton Kinder® aussi? Allez tiens...

**Assiette de fromages** 7€  
Comté. Camembert. confit d'oignons. salade

## LES COUPES

**Bananana Bananana Banana split** 8€  
Banane. boules de glace vanille. chocolat et fraise.  
Chantilly et sauce chocolat

**Le Liégeois** 8€  
Glace chocolat ou café. vanille. Chantilly et sauce chocolat

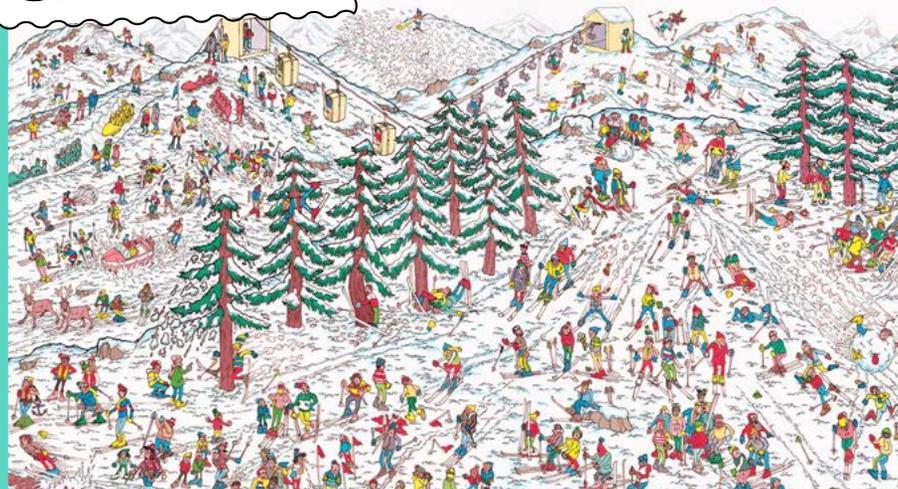
**La Bauloise** 9€  
Boules de glace chocolat. caramel. vanille. chocolat Kinder®. Chantilly

## BOULES DE GLACES AU CHOIX:

Chocolat. vanille. citron vert. fraise. rhum-raisin. caramel ou café  
1 boule : 2,5€ / 2 boules : 4€ / 3 boules : 5€

-Sup. Chantilly, Kinder®, sauce café, sauce caramel ou sauce chocolat : 1€

**OÙ EST  
CHARLIE ?**



**Pourquoi dit-on que  
les carottes améliorent la vue ?**

Parce qu'on n'a jamais vu de lapin avec des lunettes.

**Monsieur et Madame Deuf  
ont un fils,  
comment l'appellent-ils ?**

Réponse : John (Jaune d'œuf)

**Que dit une bouteille  
qui est en retard  
à un rendez-vous ?**

Excusez-moi, il y avait des boudoirs !

# LA CARTE DES MÔMES

(Presque comme les grands. jusqu'à 10 ans)

**Plat + Dessert + Boisson : 13€**

## LES PLATS

Babybels® panés (X3), super fondants 9€

Bâtonnet de poulet panés 9€

Steak haché Charolais 9€

Coquillettes, jambon à la Truffe 9€

et si tu préfères des frites avec ton jambon, tu demandes avec le mot magique !

**Accompagnement au choix :**

Frites ou Coquillettes ou Purée de carottes et pommes de terre

## LES DESSERTS

Mini Tiramisù au Kinder® 3€

Mini Brownie aux M&M'S® 3€

Le Kinder Surprise® 2,5€

## LES BOISSONS

Sirop à l'eau 25cl 2,5€

Diabolo 25cl 3€

Jus d'orange 20cl 2,5€

Thé Glacé des Fils 20cl 3€



# LES VINS AU VERRE

15cl

## VINS ROUGES

Vin du Moment (au tableau I)

Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP 6€  
Domaine du Vallon

Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières 6,5€

Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge 7€

## VINS BLANCS

Pays d'Oc IGP - Domaine Lassere « Chardonnay » 5,5€

Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier » 6,5€

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC 6,5€  
- Château Bourdinière

Premières Côtes de Bordeaux AOP (Moelleux) 6,5€  
- Château Gravelines

## VINS ROSÉS

Ile de Beauté IGP - Costa Serena 5,5€

Côte de Provence AOP - Amaryllis Bio 6,5€

# CARTE DES VINS

50cl 75cl

## VINS ROUGES

Vin du Moment (au tableau I)

Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP Domaine du Vallon	19€	29€
Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières	21€	30€
Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge	23€	33€
Côte de Bourg AOP - Château La Bataille		33€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Les Javeaux		34€
Pic Saint Loup AOP - Les Déesses Muettes		36€
Crozes Hermitage AOP - Calunas		40€

## 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 »	18€	28€
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC Château Bourdinière	21€	30€
Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier »	21€	30€
Premières Côtes de Bordeaux AOP (Moelleux) - Château Gravelines	21€	30€
Ménetou Salon AOP - Domaine Leclerc		34€

50cl 75cl

## VINS ROSÉS

Ile de Beauté IGP - Costa Serena	18€	28€
Côte de Provence AOP - Amaryllis BIO	21€	30€

# COCKTAILS

## Spritz

<b>Spritz Français</b> 18cl	10€
Lillet blanc. vin pétillant. citron. menthe fraîche. purée de fraise	
<b>Aperol Spritz</b> 18cl	10€
Aperol. Prosecco Martini. Perrier. quartier d'orange	
<b>Saint-Germain Spritz</b> 18cl	10€
Liqueur St-Germain. vin pétillant. citron vert. Perrier	

# COCKTAILS

## Les Classiques

<b>Le Cocktail des Fils</b> 18cl	10€
Gin. jus de citron vert. basilic. limonade	
<b>Moscow Mule</b> 18cl	10€
Vodka Eristoff. citron vert. ginger beer	
<b>La Panthère Rose</b> 12cl	10€
Gin Bombay Sapphire. Vermouth rouge. sirop de framboise. jus de citron. fraise Tagada	
<b>Mojito</b> 18cl	10€
Rhum Bacardi Carta Oro. menthe fraîche. citron vert. Perrier	
<b>Mojito fraise</b> 18cl	12€
Rhum Bacardi Carta Oro. purée de fraise. menthe fraîche. citron vert. Perrier	
<b>Caïpirinha</b> 12cl	9€
Cachaça. citron vert. sucre de canne	
<b>Caïpirinha fruits</b> 12cl	11€
Cachaça. jus de citron. citron vert. purée de fruits. sucre	

# COCKTAILS

## Sans Alcool

**Dujardin** 27cl

purée de fraise, jus de citron, limonade, basilic

7€

**Mojito like a virgin** 27cl

jus de pomme, Perrier, menthe fraîche, citron vert

7€

**Mojito fruits like a virgin** 27cl

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

8€



# BIÈRES **P**ression

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

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

# BIÈRES **B**outeilles

**La Méga Giga Super Bière des Fils** 33cl 7€  
Bière IPA artisanale (6°). 100% française!

**Gallia Weiss & Versa** - 3.8° 33cl 6€

# LES APÉRITIFS

**Kir** 12cl 6€ **Campari** 12cl 6€  
cassis. ou demandez-nous ce  
que nous avons... **Lillet blanc** 6cl 5€

**Ricard** 2cl 5€ **Martini rouge** 6cl 5€

**Cidre Brut** 25cl 6€ **Martini blanc** 6cl 5€

# CHAMPAGNE & Bulles !

**Prosecco Martini** 7€ / 39€  
Coupe 12cl / Bouteille 75cl

**Champagne Louis Constant « Brut réserve »** 70€  
Bouteille 75cl

# EAUX

Vittel 25cl/50cl/100cl

3€ / 4€ / 7€

Perrier Fines Bulles 50cl/100cl

4€ / 7€

# JUS, SODAS...

Thé Glacé des Fils 30cl

5€

thé Les 2 Marmottes. menthe fraîche. sirop de pêche. citron

Coca-Cola, Coca-Cola zero 33cl

5€

Sprite 33cl

5€

Orangina, Fuze Tea, Schweppes 25cl

4,5€

Perrier 33cl

4,5€

Sirop à l'eau 25cl

2,5€

Vittel + sirop 25cl

3,5€

Diabolo 25cl

5,5€

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

Jus de fruits Borderline 25cl 5€

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

**Nymphette**

fraise  
goyave  
violette

**Hippie**

ananas  
passion  
hibiscus

**Cougar (BIO)**

mangue  
citron vert  
verveine

## DIGESTIFS & Cie 4cl

Get 27, Menthe Pastille, Get 31,  
Limoncello, Manzana 8€

Eau de vie de poire, Armagnac, Calvados, Cognac  
Cointreau, Grand Marnier 8€

## LES ALCOOLS 4cl

Vodka Eristoff 8€ Rhum Bacardi  
Carta Oro 8€

Gin Bombay Sapphire 8€ Rhum blanc 8€

Whiskey Jack Daniel's 9€ Trois Rivières

Whisky J&B 8€ Rhum Diplomatico 11€

avec un accompagnement soft +2€

## CAFÉ, THÉ & Cie

Espresso, Décaféiné 3€ Thé ou Infusion 4€  
Les 2 Marmottes

Double Espresso 4€ Chocolat chaud Poulain 5€

Noisette, café au lait 4€ Irish Coffee 10€

Cappuccino 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](mailto:surpriseparty@lesfilsamaman.com)

## 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

**Pâté en croûte**, de la boucherie Huguier Frères

**Veau**, né et élevé aux Pays-Bas

**Rumsteck**, bœuf né et élevé aux Pays-Bas ou en Irlande selon arrivage

**Fuet artisanal**, porc né et élevé en Espagne

**Pulled porc**, origine Espagne

**Rillettes**, origine France

**Gros chorizo**, 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.

# 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

## Bruxelles - Ixelles

29 rue Saint Fourmois - +32 2 534 56 26

## Lille

41 rue de Gand - 03 20 21 02 33

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

Suivez-nous sur  
[facebook.com/lesfilsamamanlabaule](https://www.facebook.com/lesfilsamamanlabaule)  
Instagram : @lesfilsamaman\_labaule



**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)