

L'APÉRO FRANÇAIS

• COCORICO •

Le Cocktail des Fils 18cl 9€

Gin Citadelle, jus de citron vert, basilic, limonade

Spritz Français 18cl 8,5€

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

Dujardin (cocktail sans alcool) 27cl 6,5€

Purée de fraise, jus de citron, limonade, basilic

La Méga, Giga, Super bière des Fils à Maman 33cl 6,5€

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

Verre de vin 12cl 5€

Rouge, blanc ou rosé

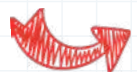
Kir 12cl 5,5€

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

Thé glacé des Fils 30cl 4€

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

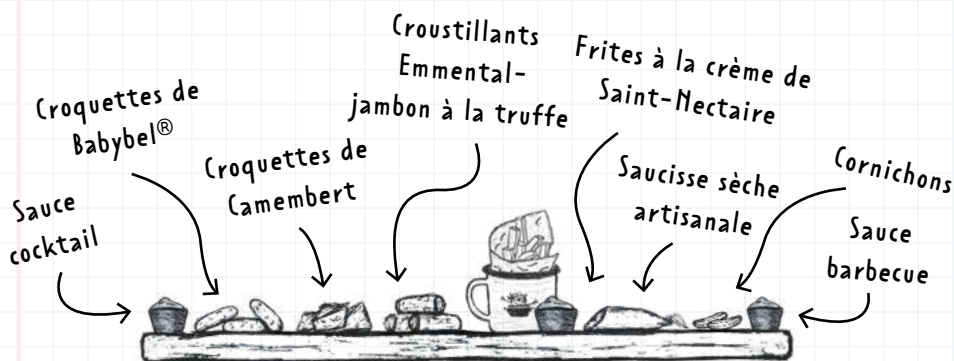


Planche des Fils

Méga 16€ / Giga 24€

Trois p'tits morceaux de bonheur !

Un gros morceau de bonheur !



Saucisse sèche artisanale 150g 6€

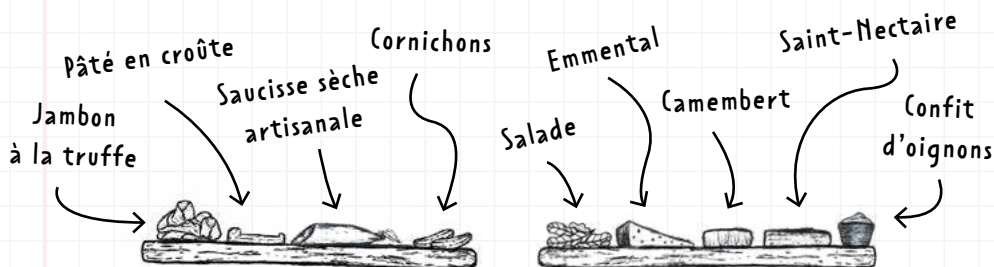


Planche de Charcuteries

ou Planche de Fromages 9€

Tu veux les 2 ? 17€

Croquettes de Babybel®



À PARTAGER OU PAS !

Croquettes de Babybel®, x2 = 5€ / x4 = 9€ / x6 = 12€
sauce cocktail

Croustillants Emmental, x2 = 5€ / x4 = 9€ / x6 = 12€
jambon à la truffe, sauce cocktail

Croquettes de Camembert, x2 = 5€ / x4 = 9€ / x6 = 12€
sauce barbecue

Cornet de frites, crème de Saint-Nectaire 5€

LES ŒUFS

• DES ŒUFS ? HMMM, C'EST BON ÇA ! ET EN PLUS ILS SONT BIO. •

Œuf bio à la coque, mouillettes de Comté AOP, 7€
jambon à la truffe

Tartine de saumon Gravlax, œuf mollet 11€
Saumon Gravlax. Saint-Morêt® aux herbes. œuf mollet





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 français 180g env. **18,5€**
poitrine fumée et Saint-Nectaire. sauce aux champignons.
purée de carottes et pommes de terre à la Vache qui Rit®. salade

STEAK À CHEVAL DES FISTONS

Steak haché de bœuf Charolais, Babybels® panés, **18€**
œuf au plat
frites. salade. sauce tartare

COQUILLETES, JAMBON À LA TRUFFE

Coquillettes à la crème de Comté AOP, **17€**
jambon à la truffe noire du Piémont
œuf mollet bio

FISH & CHIPS (PANÉ, MAIS PAS CARRÉ)

Lieu noir (selon arrivage) pané aux corn flakes **17€**
frites. sauce tartare

FILET TROP MIGNON

Filet mignon en croûte et risotto **18€**
de coquillettes au Chorizo
tuile de Grana Padano

BURGERS ET VIANDES



Le Mégacheeseburger frites. salade **16,5€**
Steak de bœuf Charolais. crème de Comté AOP ou Saint-Nectaire.
confit d'oignons rouges. tomate. salade. sauce cocktail
- avec bacon? +1,50€

Burger au Camembert coulant (végé) frites. salade **16,5€**
Demi-Camembert pané. confit d'oignons rouges. tomate. salade.
sauce cocktail

Le véritable steak au poivre **23€**
Cœur de rumsteck 200g. sauce au poivre noir. gratin dauphinois

Côte de bœuf 1 kg env. pour 2 fistons **62€**
« Vintage Beef Select ». gratin dauphinois. purée de carottes et
pommes de terre à la Vache qui Rit®. sauce au poivre et sauce
tartare



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 se fournir chez un autre fournisseur

LES MIJOTÉS DE MAMAN

• LES BONS PETITS PLATS, AVEC UN GOÛT D'ENFANCE •

Gratin de ravioles du Dauphiné (végé)

16€

Ravioles Label Rouge. fondue de poireaux. crème de Comté. oignons frits. salade

Parmentier d'effiloché de porc confit

16€

Purée de carottes et pommes de terre à la Vache qui Rit®

Blanquette de veau de Maman

18€

Veau fondant. carottes. champignons. crème. riz



Parmentier d'effiloché de porc confit



Crumble pommes, bananes, chocolat

LES DESSERTS

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

Brioche perdue, caramel au Carambar® 8€
Chantilly

Crumble pommes, bananes, chocolat 7€

Mølleux au chocolat, coeur Nutella® 7,5€
Sucre pétillant. Chantilly

Cheesecake au Petit-Suisse, citron 8€
Spéculoos. coulis de fruits exotiques

Tiramisù au Kinder® (sans surprise. c'est maxi bon!) 8,5€

Café ou Thé gourmand 9€
3 minis desserts : tiramisù Kinder®, cheesecake. brioche perdue

J'ai été vilain, je suis privé de dessert 0€

Tu n'aimes pas le sucré ?
La Planche de Fromages 9€

Saint-Nectaire. Emmental. Camembert. confit d'oignons et salade

Tu n'as plus faim, tu as plus de 18 ans et tu veux digérer ?
Eau de vie de poire, Armagnac, Calvados, Cognac 8€

**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)

LES PLATS

Babybels® panés (X3), super fondants 7€

Fish & Chips, le poisson pané pas carré 9€
si tu préfères des coquillettes avec. c'est possible !

Steak haché Charolais 150g 10€

Coquillettes, jambon à la Truffe 7€
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 à la Vache qui Rit®

LES DESSERTS

Mini Tiramisù au Kinder® 2,5€
Ou celui des adultes 8.5€

Mini Cheesecake au Petit-Suisse 2,5€
Ou celui des adultes 8€

Mini brioche perdue, caramel au Carambar®, Chantilly 2,5€
Ou la grande pour partager avec tes parents ou pas 8€

Le Kinder Surprise® 2€

LES BOISSONS

Thé Glacé des Fils 20cl 2,5€

Sirop à l'eau 25cl 2€

Diabolo 25cl 3€

Tropico, Fuze Tea 25cl 3,5€

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 du jour (au tableau!)

2 croustillants Emmental, jambon à la truffe

Les Plats

Cocotte du jour (au tableau!)

Pièce du boucher, frites, salade (au tableau!)

Les Desserts

Dessert du jour (au tableau!)

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

Café gourmand : café + 3 minis desserts +2€
tiramisù Kinder®, cheesecake, brioche perdue

LES VINS AU VERRE

12cl

VINS ROUGES

Pays d'Oc IGP - Tour des Pins	5€
Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP Domaine du Vallon	6€
Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières	6,5€
Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge	7€

VINS BLANCS

Pays d'Oc IGP - Domaine Lasserre « Chardonnay »	5€
Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier »	6€
Premières Côtes de Bordeaux AOP (Moelleux) - Château Gravelines	6,5€

VINS ROSÉS

Ile de Beauté IGP - Costa Serena	5€
Côte de Provence AOP - Amaryllis Bio	6,5€

CARTE DES VINS

50cl 75cl

VINS ROUGES

Pays d'Oc IGP - Tour des Pins	16€	24€
Charentais IGP - Triginta		26€
Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP Domaine du Vallon	19€	29€
Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières		30€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Les Javeaux		32€
Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge		33€
Côte de Bourg AOP - Château La Bataille		33€
Pic Saint Loup AOP - Les Déesses Muettes		36€
Crozes Hermitage AOP - Calunas		38€
Lussac Saint Emilion AOP Château Lussac. Cuvée Bellevue		39€
Lalande de Pomerol AOP - Château Laborde		46€

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 »	16€	24€
Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier »	19€	29€
Premières Côtes de Bordeaux AOP (Moelleux) - Château Gravelines		30€
Ménetou Salon AOP - Domaine Leclerc		34€

50cl 75cl

VINS ROSÉS

Ile de Beauté IGP - Costa Serena	16€	24€
Côte de Provence AOP - Amaryllis Bio		30€

BULLES

Prosecco Martini Coupe 12cl / Boutelle 75cl	7€	39€
---	----	-----

COCKTAILS

Spritz

Spritz Français 18cl	8,5€
Lillet rosé, vin pétillant, citron, menthe fraîche, fraise	
Saint-Germain Spritz 18cl	9,5€
Liqueur St-Germain, vin pétillant, citron vert, Perrier	
Spritz 18cl	8,5€
Apéritif italien, Prosecco Martini, Perrier, quartier d'orange	

COCKTAILS

Les Classiques

Le Cocktail des Fils 18cl	9€
Gin Citadelle, jus de citron vert, basilic, limonade	
Moscow Mule 18cl	9€
Vodka Eristoff, citron vert, ginger beer	
La Panthère Rose 12cl	8,5€
Gin Bombay Sapphire, Vermouth rouge, sirop de framboise, jus de citron, fraise Tagada	
Mojito 18cl	9€
Rhum Bacardi Cuatro Anejo, menthe fraîche, citron vert, Perrier	
Mojito fraise ou passion 18cl	9,5€
Rhum Bacardi Cuatro Anejo, purée de fraise ou passion, menthe fraîche, citron vert, Perrier	

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€



BIÈRES **P**ression

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

Panaché 25cl 4,5€

BIÈRES **B**outeilles

La Méga Giga Super Bière des Fils - 6° 33cl 6,5€
Bière IPA artisanale. 100% française!

Gallia Weiss & Versa - 3.8° 33cl 6€

Bière du Moment 33cl à l'ardoise

LES APÉRITIFS

Kir 12cl 5,5€ **Martini rouge** 6cl 5€
cassis. ou demandez - nous ce
que nous avons... **Martini blanc** 6cl 5€

Pineau rouge. blanc 6cl 5,5€ **Suze** 6cl 5€

Ricard 2cl 3€ **Coupe de Prosecco** 12cl 7€

Lillet rosé 6cl 5€

EAUX

Vittel 50cl/100cl 3,5€ / 5,5€

Perrier Fines Bulles 50cl/100cl 4€ / 6€

JUS, SODAS...

Thé Glacé des Fils 30cl 4€
thé Les 2 Marmottes. menthe fraîche. sirop de pêche. citron

Coca-Cola, Coca-Cola zero 33cl 4€

Sprite 33cl 4€

Tropico, Fuze Tea 25cl 3,5€

Perrier 33cl 4€

Sirop à l'eau 25cl 2€

Diabolo 25cl 3€

Jus de fruits Borderline 25cl 4,5€

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	7€
Eau de vie de poire, Armagnac, Calvados, Cognac	8€
Liqueur St-Germain	11€

LES ALCOOLS 4cl

Vodka Eristoff	8€	Whisky Monkey Shoulder	9€
Vodka Grey Goose	9€	Rhum Bacardi Cuatro Anejo	9€
Gin Bombay Sapphire	8€	Rhum blanc	8€
Gin Citadelle	9€	Trois Rivières	
Whiskey Jack Daniel's	9€	Rhum Diplomatico	10€
Whisky J&B	8€	Tequila Camino Real	8€

avec un accompagnement soft +2€

CAFÉ, THÉ & Cie

Espresso, Décaféiné	2,2€	Thé ou Infusion Les 2 Marmottes	3,2€
Double Espresso	3,2€	Chocolat chaud	3,2€
Noisette, café au lait	2,7€	Irish Coffee	8€
Cappuccino	3,7€		



On va bruncher ?

TOUS LES DIMANCHES MIDIS

COMME PARTOUT CHEZ LES FISTONS
**100%
FAIT
MAISON**



Tu peux choisir entre
le **Lunch** et le **Brunch** !

Lunch

26€

Boisson au choix

Coupe de Prosecco 12cl Bière pression 25cl

Jus de fruits 25cl Verre de vin 12cl

Plat au choix

Le Mégacheeseburger frites, salade

steak de bœuf Charolais, crème de Comté AOP ou Saint-Nectaire,
confit d'oignons rouges, tomate, salade, sauce cocktail
- avec bacon? +1,50€

Tartine de saumon Gravlax, avocat, Saint-Morêt®

pommes grenailles, salade
- tu es végété? un œuf mollet à la place du saumon

Cordon Bleu

poulet français 180g env., poitrine fumée
et Saint-Nectaire, sauce aux champignons, pommes grenailles

Dessert au choix

Tiramisù au Kinder®

Pancakes, banane, sauce Nutella®

Brioche perdue, caramel au Carambar®

Brunch

28€

Boisson chaude au choix

Café - Thé - Chocolat

Jus de fruits artisanal ^{25cl} au choix

Nymphette

fraise
goyave
violette

Hippie

ananas
passion
hibiscus

Cougar (BIO)

mangue
citron vert
verveine

P'tit Dej' au choix

Panier p'tit dej'

croissant, baguette, brioche, beurre, confiture et
le pot de pâte à tartiner des Fils 100g +2€

Fromage blanc, muesli, miel, banane

Pancakes, banane, sauce Nutella®

Plat au choix

Croque-madame des fistons

jambon à la truffe, crème de Saint-Nectaire, œuf bio au plat,
le tout dans un muffin toasté, frites, salade

Œufs bénédicte bacon

2 œufs bio pochés, muffin, sauce hollandaise, bacon,
pommes grenailles, salade
- du saumon Gravlax à la place du bacon ? +2€

Tartine de saumon Gravlax, avocat, Saint-Morêt®

pommes grenailles, salade
- tu es végétarien ? un œuf mollet à la place du saumon

la suite →

BRUNCH MÔMES

jusqu'à 10 ans

11€

Boisson au choix

Chocolat chaud

-
Tropico 25cl

-
Sirop à l'eau 25cl

Plat au choix

Œuf bio au plat, frites

-
Jambon à la truffe, frites

-
Babybels® panés (x3), frites

Dessert au choix

Pancakes, sauce Nutella®

-
Kinder Surprise®



Dimanche midi À LA CARTE

PLATS

Croque-madame des fistons 16,5€
jambon à la truffe, crème de Saint-Nectaire, œuf bio au plat, le tout dans un muffin toasté, frites, salade

Tartine de saumon Gravlax, avocat, Saint-Morêt® 16,5€
pommes grenailles, salade
- tu es végé ? un œuf mollet à la place du saumon

Œufs bénédicte bacon pommes grenailles, salade 16,5€
2 œufs bio pochés, muffin, sauce hollandaise, bacon
- du saumon Gravlax à la place du bacon ? +2€

Le Mégacheeseburger frites, salade 16,5€
steak de bœuf Charolais, crème de Comté AOP ou Saint-Nectaire, confit d'oignons rouges, tomate, salade, sauce cocktail
- avec bacon ? +1,50€

Cordon Bleu de poulet français 180g env., poitrine fumée 18,5€
et Saint-Nectaire, sauce aux champignons, pommes grenailles

Côte de bœuf 1 kg env. pour 2 fistons 62€
« Vintage Beef Select », frites, salade, sauce au poivre et sauce tartare

Dimanche midi À LA CARTE

DESSERTS

Tiramisù au Kinder® (sans surprise. c'est maxi bon!)	8,5€
Pancakes , banane. sauce Nutella®	7,5€
Brioche perdue , caramel au Carambar® Chantilly	8€
Fromage blanc , muesli. miel. banane	7€
Panier p'tit dej' croissant. baguette. brioche. beurre. confiture et la pâte à tartiner des Fils. le pot de 100g à finir ou à emporter !	9,5€



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

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

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/lesfilsamamanlarochelle](https://www.facebook.com/lesfilsamamanlarochelle)
Instagram : @lesfilsamaman_larochelle



**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)