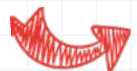


# L'APÉRO FRANÇAIS

• COCORICO •

<b>Le Cocktail des Fils</b> 18cl	8.5€
Gin Citadelle, jus de citron vert, basilic, limonade	
<b>Spritz Français</b> 18cl	8.5€
Lillet rosé, vin pétillant, citron, menthe fraîche, fraise	
<b>Dujardin (cocktail sans alcool)</b> 27cl	6.5€
Purée de fraise, jus de citron, limonade, basilic	
<b>La Méga, Giga, Super bière des Fils à Maman</b> 33cl	6.5€
Bière IPA artisanale (6°), 100% française!	
<b>Verre de vin</b> 12cl	5€
Rouge, blanc ou rosé	
<b>Kir</b> 12cl	5.5€
Cassis, ou demandez-nous ce que nous avons...	
<b>Thé glacé des Fils</b> 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

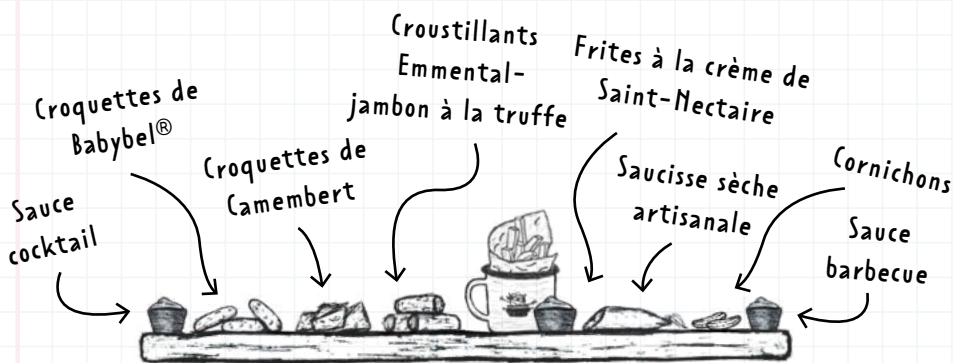
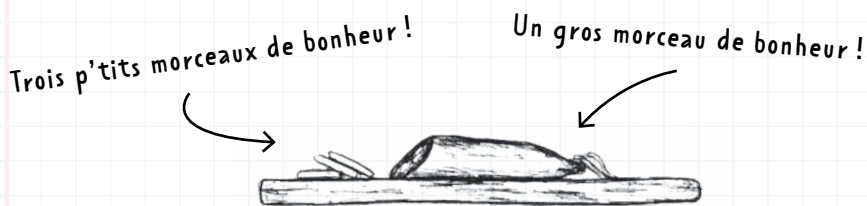


Planche des Fils

Méga 16€ / Giga 24€



Saucisse sèche artisanale 150g 6€

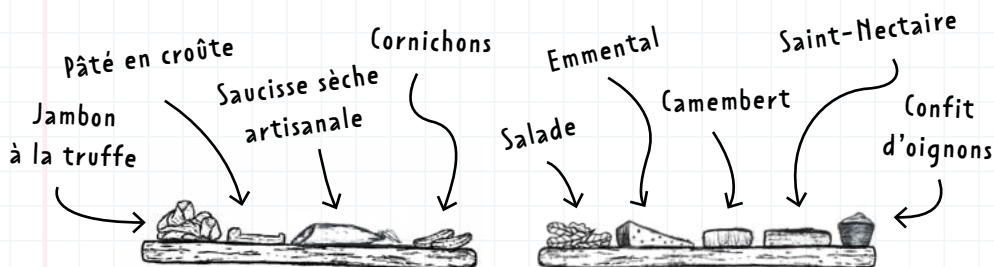


Planche de Charcuteries

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** **16€**  
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€**  
Demi-Camembert pané. confit d'oignons rouges. tomate. salade.  
sauce cocktail

**Le véritable steak au poivre** **22€**  
Cœur de rumsteck 200g. sauce au poivre noir. gratin dauphinois

**Côte de bœuf** 1 kg env. pour 2 fistons **59€**  
« 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

<b>Pays d'Oc IGP</b> - Tour des Pins	5€
<b>Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP</b> Domaine du Vallon	5,5€
<b>Minervois Livinière AOC</b> - Sirius Bio	5,5€
<b>Bordeaux AOP</b> - Château Haut-Mazières	6€
<b>Brouilly AOP</b> - La Chapelle de Venenge	7€

## VINS BLANCS

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

## VINS ROSÉS

<b>Ile de Beauté IGP</b> - Costa Serena	5€
<b>Côte de Provence AOP</b> - Amaryllis Bio	6€

# CARTE DES VINS

50cl 75cl

## VINS ROUGES

<b>Pays d'Oc IGP</b> - Tour des Pins	16€	24€
<b>Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP</b> Domaine du Vallon	17€	26€
<b>Minervois Livinière AOC</b> - Sirius Bio	17€	26€
<b>Bordeaux AOP</b> - Château Haut-Mazières		28€
<b>Languedoc AOP</b> - Terrasses du Larzac - Aigal		28€
<b>Faugères AOC</b> - Château La Liquière		30€
<b>Saint Nicolas de Bourgueil AOP</b> - Les Javeaux		32€
<b>Brouilly AOP</b> - La Chapelle de Venenge		33€
<b>Côte de Bourg AOP</b> - Château La Bataille		33€
<b>Pic Saint Loup AOP</b> - Les Déesses Muettes		36€
<b>Crozes Hermitage AOP</b> - Calunas		38€
<b>Lussac Saint Emilion AOP</b> Château Lussac. Cuvée Bellevue		39€

## 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 »	18€	28€
Premières Côtes de Bordeaux AOP (Moelleux) - Château Gravelines		28€
Ménetou Salon AOP - Domaine Leclerc		33€

50cl 75cl

## VINS ROSÉS

Ile de Beauté IGP - Costa Serena	16€	24€
Côte de Provence AOP - Amaryllis Bio		29€

## BULLES

Prosecco Martini Coupe 12cl / Boutelle 75cl	6€	35€
---	----	-----

# COCKTAILS

## Spritz

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

# COCKTAILS

## Les Classiques

<b>Le Cocktail des Fils</b> 18cl	8,5€
Gin Citadelle, jus de citron vert, basilic, limonade	
<b>Moscow Mule</b> 18cl	8,5€
Vodka Eristoff, citron vert, ginger beer	
<b>La Panthère Rose</b> 12cl	8,5€
Gin Bombay Sapphire, Vermouth rouge, sirop de framboise, jus de citron, fraise Tagada	
<b>Mojito</b> 18cl	8,5€
Rhum Bacardi Cuatro Anejo, menthe fraîche, citron vert, Perrier	
<b>Mojito fraise ou passion</b> 18cl	9€
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€ / 7€**

Bière artisanale française. rafraîchissante et légèrement acidulée.

**Lagunitas IPA** - 6.2° 25cl / 50cl **4,5€ / 8€**

Bière mythique américaine. une India Pale Ale de caractère.

**Panaché** 25cl **4€**

# 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€**

**Ricard** 2cl **3€** **Suze** 6cl **5€**

**Muscat de Lunel** 8cl **5€** **Coupe de Prosecco** 12cl **6€**

**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	10€

## 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 <sup>25cl</sup> 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 végété ? 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 59€  
« Vintage Beef Select ». frites. salade. sauce au poivre et sauce tartare

# Dimanche midi À LA CARTE

## DESSERTS

<b>Tiramisù au Kinder®</b> (sans surprise. c'est maxi bon!)	8,5€
<b>Pancakes</b> , banane. sauce Nutella®	7,5€
<b>Brioche perdue</b> , caramel au Carambar® Chantilly	8€
<b>Fromage blanc</b> , muesli. miel. banane	7€
<b>Panier p'tit dej'</b> 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](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

**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/lesfilsamamanmontpellier](https://facebook.com/lesfilsamamanmontpellier)  
Instagram : @lesfilsamaman\_montpellier



**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)