

# L'APÉRO FRANÇAIS

• COCORICO •

**Le Cocktail des Fils** 18cl 8,5€

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 4,5€

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

**Thé glacé des Fils** 30cl 4€

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

# LES PLANCHES

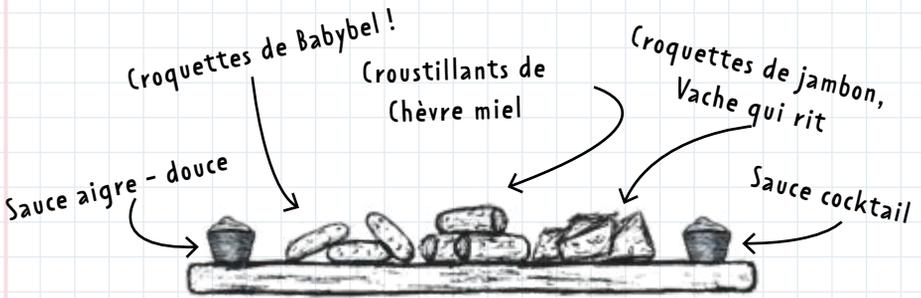
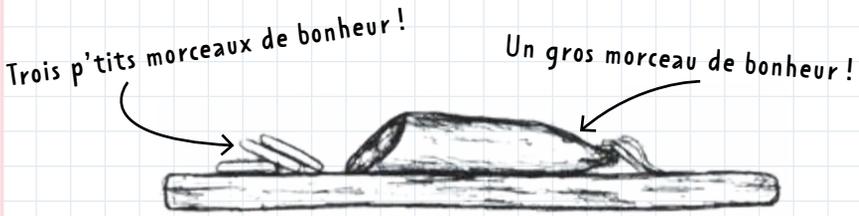


Planche 100% fromage fondu !

Méga 15€ / Giga 24€



La saucisse sèche Fuet ! 5€

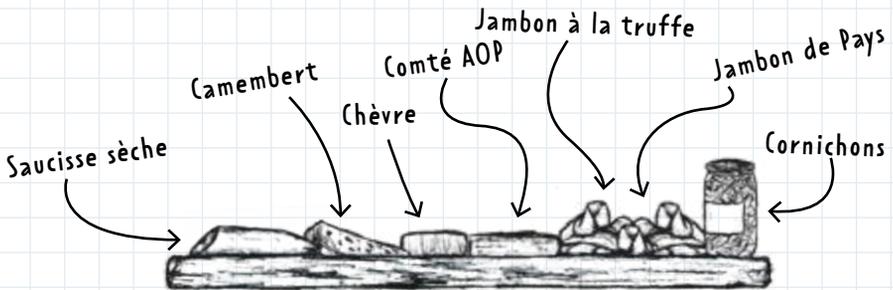


Planche charcuteries / fromages ! 15€

# À PARTAGER

## Croquettes de Babybel

sauce cocktail

x2 = 5€ / x4 = 9€ / x6 = 12€

## Croquettes jambon, Vache Kiri

x2 = 5€ / x4 = 9€ / x6 = 12€

## Croustillants de Chèvre miel

menthe fraîche. sauce aigre-douce

x2 = 5€ / x4 = 9€ / x6 = 12€



# LES ŒUFS

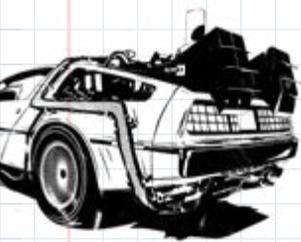
• LES ŒUFS SONT BI-BI ! SONT IO-IO ! SONT BIO ! •

Brouillade d'œufs bio, champignons, chorizo, toast de pain de campagne 6,5€

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

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





# 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 Comté AOP. sauce aux champignons. purée purement bonne

## POISSON PANÉ (MAIS PAS CARRÉ) !

**Fish & Chips** 16€  
Lieu noir issu de la pêche raisonnée (selon arrivage). sauce tartare

## BOULETTES & PURÉE

**Boulettes de bœuf Charolais aux herbes** 14€  
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

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 Tropic 25cl

# LES VIANDARDS

• ÇA VA TRANCHER CHÉRIE •



**Le Mégacheeseburger** frites, salade 16€  
Comté AOP steak haché de bœuf Charolais,  
comptée 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** 57€  
« 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** 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! •

<b>Crème brûlée</b> aux agrumes et pralines roses	7€
<b>Brioche perdue au Carambar</b> Chantilly	7,5€
<b>Mølleux au chocolat</b> cœur praliné	7,5€
<b>Cheesecake au Petit Suisse, citron</b> speculoos. coulis de fruits rouges	8€
<b>Tiramisù au Kinder</b> (sans surprise c'est maxi bon!)	8€
<b>Café ou Thé gourmand</b> 3 mini desserts	9€
<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 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 BRUNCH

du dimanche

25€

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

- |  |     |
|--|-----|
| <b>Toast de saumon Gravlax</b>   | 16€ |
| St Morêt, œuf coulant, pommes grenailles, salade   |     |
| <b>Œufs bénédicte bacon ou saumon Gravlax</b>  | 16€ |
| 2 œufs pochés, muffin, sauce hollandaise, bacon ou saumon Gravlax, pommes grenailles, salade                   |     |
| <b>Saucisse au couteau</b> pommes grenailles   | 17€ |
| <b>Le Mégacheeseburger</b> pommes grenailles, salade   | 16€ |
| Comté AOP, steak haché de bœuf Charolais, compotée d'oignons, salade, tomate, sauce cocktail - avec bacon? +1€ |     |
| <b>Steak à cheval des fistons</b> pommes grenailles, salade  | 16€ |
| steak haché de bœuf Charolais, babybels panés fondus, œuf au plat bio, sauce tartare                           |     |

# Dimanche

## à la carte

### DESSERTS

- Tiramisù au Kinder** (sans surprise c'est maxi bon!) 8€
- Pancakes** 7€  
banane, sirop d'érable
- 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

75cl

## VINS ROUGES

Pays d'Oc IGP - Merlot Albrières	4,5€
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

<b>Pays d'Oc IGP</b> - Merlot Albrières	15€	22€
<b>Côte du Rhône AOP</b> - Au bout de la vigne Bio	16€	24€
<b>Bordeaux AOP</b> - Château Haut-Mazières	17€	26€
<b>Charentais IGP</b> - Triginta		26€
<b>Brouilly AOP</b> - La Chapelle de Venenge	19€	28€
<b>Saint Nicolas de Bourgueil AOP</b> - Les Javeaux		29€
<b>Bourgogne AOP Pinot noir</b> - André Ducal		30€
<b>Pic Saint Loup AOP</b> - Les Déesses Muettes		31€
<b>Lussac Saint Emilion AOP</b> Château Lussac. Cuvée Bellevue		34€
<b>Crozes Hermitage AOP</b> - Calunas		35€
<b>Lalande de Pomerol AOP</b> - 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% 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/lesfilsamamanlarochelle](https://facebook.com/lesfilsamamanlarochelle)

Instagram : [@lesfilsamaman\\_larochelle](https://instagram.com/lesfilsamaman_larochelle)

---

## Dssst !

Notre cousine

# FRANQUETTE

a ouvert son resto Guinguette et Barbecue au  
25 rue Saint Jean du Pérot.

# BIÈRES **P**ression

Heineken 25cl / 50cl / 100cl

3,5€ / 6,5€ / 10€

Panaché 25cl

4€

# 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

4,5€

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€

Pineau rouge. blanc 6cl

5,5€

# BULLES

Champagne Louis Constant «Brut Réserve» Bouteille 75cl

55€

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 8,5€  
gin Citadelle, jus de citron vert, basilic, limonade
- French Fizz** 18cl 10€  
liqueur St-Germain, vodka Grey Goose, citron vert, Perrier
- Moscow Mule** 18cl 8,5€  
vodka Eristoff, citron vert, ginger beer
- Gin Monique** 18cl 8,5€  
gin Bombay Sapphire, sirop de pêche, Schweppes tonic, citron jaune, angostura
- Mojito** 18cl 8,5€  
rhum Bacardi Cuatro Anejo, menthe fraîche, citron vert, Perrier
- Mojito fraise ou passion** 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€

### 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€



# 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 33cl 3,5€

Tropico, Lipton Ice Tea 25cl 3,5€

Sirop à l'eau 25cl 2€

Diabolo 25cl menthe ou grenadine 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 Anejo	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 Pilon - 02 44 85 20 67

## Le Mans

29 rue des Ponts Neufs - 09 81 87 87 53



**SCAN ME  
FOR THE ENGLISH MENU**