

# L'APÉRO FRANÇAIS

• COCORICO •

**Le Cocktail des Fils** 18cl 9€

Gin français Acmé, citron vert, basilic, limonade

**Spritz Français** 18cl 8,5€

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

**Dujardin (cocktail sans alcool)** 27cl 7€

Limonade, jus de citron, purée de fraise, basilic

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

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

**Kir** 12cl 5,5€

Crème de cassis, mûre, framboise ou pêche

**Citronnade pétillante gingembre-hibiscus** 27cl 4€

Jus de citron, sirops de gingembre et hibiscus, Perrier

**Thé glacé des Fils** 27cl 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 !

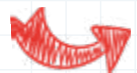


Planche  
géniale  
des Fils  
(la Grande)



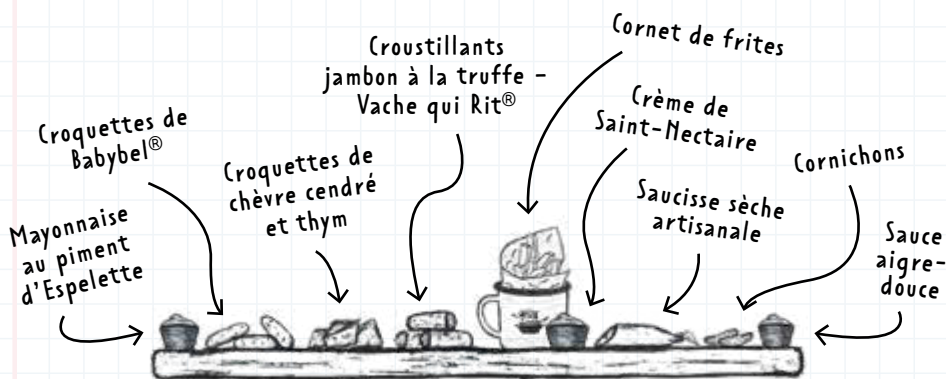
Spritz  
Français



Super bière des  
Fils à Maman



# LES PLANCHES

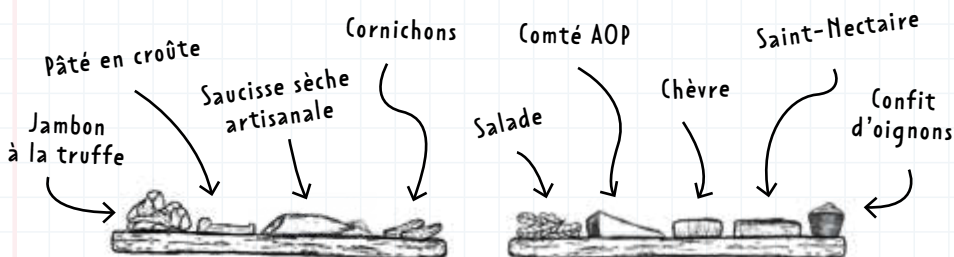


## Planche géniale des Fils

Petite 16€ / Grande 24€  
Pour 2 Pour 3 ou plus !



## Saucisse sèche Fuet artisanale 150g 6€



## Planche de charcuterie OU Planche de fromages 15€

Tu veux un peu des 2 ? Planche mixte 18€

Croquettes de  
Babybel®



# À PARTAGER OU PAS !

<b>Croquettes de Babybel®</b> Mayonnaise au piment d'Espelette	9€
<b>Croustillants jambon à la truffe-Vache qui Rit®</b>	7€
<b>Croquettes de chèvre cendré et thym</b> Sauce aigre-douce	8€
<b>Rillettes de saumon au fromage frais</b> Aneth et ciboulette, pain de campagne toasté	10€
<b>Cornet de frites</b> Crème de Saint-Nectaire	5€

## LES PLANCHES

**Planche géniale des Fils**  
Petite 16€ / Grande 24€

Croquettes de Babybel®, croquettes de chèvre et thym, croustillants jambon à la truffe-Vache qui Rit®, saucisse sèche, cornet de frites

---

**Saucisse sèche Fuet artisanale 150g 6€**

---

**Planche de charcuterie 15€**

Jambon à la truffe, saucisse sèche artisanale, pâté en croûte, cornichons

**Planche de fromages 15€**

Chèvre, Saint-Nectaire, Comté AOP, salade, confit d'oignons

**Tu veux un peu des 2 ? Planche mixte 18€**



Thé glacé  
des Fils



Tomates farcies



# RETOUR VERS L'ENFANCE

- QUITTE À VOYAGER À TRAVERS LE TEMPS EN MANGEANT UN PLAT, AUTANT EN CHOISIR UN QUI AIT DE LA GUEULE ! •

## TOMATES FARCIES (VEGGIE)

16€

Tomates farcies au risotto, courgettes, aubergines et Boursin®.  
coulis de tomate, salade

## LE CORDON BLEU DU PÈRE DOUDOU

18,5€

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

## CHEESEBURGER DES FISTONS

16,5€

Steak de boeuf, Cheddar, confit d'oignons rouges, mayonnaise aux pickles et paprika, tomate, frites, salade  
- avec du bacon ? +1.5€

## FISH & CHIPS (PANÉ, MAIS PAS CARRÉ)

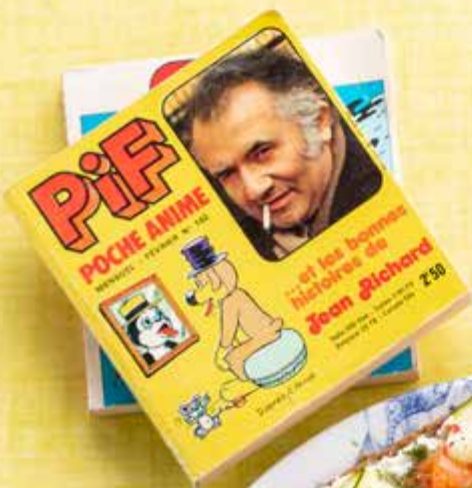
17€

Lieu noir (selon arrivage) pané aux corn flakes, frites, sauce tartare

## FILET TROP MIGNON

18€

Filet mignon en croûte, risotto de coquillettes au Chorizo.  
tuile de Grana Padano



Tartines de saumon Gravlax



# VOILÀ L'ÉTÉ !

**Tartines de saumon Gravlax, Madame Loïk** 18€  
Tagliatelles de courgettes. aneth. pommes grenailles. salade

**Burger chèvre-miel (veggie)** 17€  
Fromage de chèvre cendré pané au thym. miel. pickles d'oignons rouges. tomates. mayonnaise au piment d'Espelette. frites. salade

**Salade jambon à la truffe** 16€  
Chiffonnade de jambon à la truffe. oeuf poché. pommes grenailles. tomates cerises. croûtons à l'ail. salade

**Salade de chèvre chaud (veggie)** 16€  
Croquettes de chèvre cendré au thym. tagliatelles de courgettes. pickles d'oignons rouges. tomates cerises. miel. menthe fraîche. salade

LES  
**VIANDARDS**



**Brochettes de boeuf mariné aux herbes** 200g 20€  
Sauce tartare. aubergines et courgettes rôties au thym

**Tartare de boeuf Charolais au couteau** 17,5€  
Mayonnaise au piment d'Espelette. frites. salade

**Pluma de cochon aux citrons confits** 19€  
Risotto aux courgettes. aubergines et Boursin®

**Côte de bœuf** 1 kg env. pour 2 fistons 59€  
« Vintage Beef Select », saladier de frites. salade. sauce tartare. mayonnaise aux pickles et paprika



Gâteau façon  
Snickers

# 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>Gâteau façon Snickers</b> Chocolat. caramel et cacahuètes	8,5€
<b>Clafoutis aux abricots</b> , amandes et romarin	7,5€
<b>Tiramisù au Kinder®</b> (sans surprise. c'est maxi bon!)	8,5€
<b>Cheesecake au citron</b> Petit-Suisse. Palet Breton et coulis de fruits rouges	8€
<b>Croissant perdu au four</b> , caramel au Carambar®	8€
<b>Café ou Thé gourmand</b> 3 minis desserts Tiramisù Kinder®, gâteau façon Snickers. cheesecake au citron	9,5€
<b>J'ai été vilain, je suis privé de dessert</b>	0€

## Tu n'aimes pas le sucré ?

<b>Assiette de Fromages</b>	9€
Saint-Nectaire. Chèvre. Comté AOP. confit d'oignons et salade	

## Un petit digeo pour la fin ?

<b>Calvados, Eau de vie de poire</b> 4cl	8€
<b>Bas-Armagnac Armin</b> , 100% terroir français 4cl	9€

**OÙ EST  
CHARLIE ?**



**Que dit un citron  
qui fait un cambriolage ?**

Réponse : Plus un zeste !!

**Que fait une fraise  
sur un cheval ?**

Réponse : Tagada tagada.

**Qu'est-ce qu'une baguette  
avec une boussole ?**

Réponse : Un pain perdu.

# LA CARTE DES MÔMES

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

## LES PLATS

Babybels® panés, super fondants 7€

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

Steak haché de boeuf 10€

Bâtonnets de poulet panés, ketchup 7€

Accompagnement au choix :  
Frites ou Coquillettes ou Courgettes rôties

## 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€

Gâteau façon snickers 2,5€  
Ou le grand pour partager avec tes parents ou pas 8.5€

Mister Freeze® 2€

## LES BOISSONS

Tropico, Fuze Tea 25cl 4€

Sirop à l'eau 25cl 2,5€

Diabolo 25cl 3,5€

# LE P'TIT MENU DU MIDI

## en semaine

(hors boisson - sauf jours fériés)

Plat seul : 12€

Entrée + Plat OU Plat + Dessert : 15,5€

Entrée + Plat + Dessert : 19€

---

## Les Entrées

Entrée du jour (au tableau!)

2 croustillants jambon à la truffe-Vache qui rit®

## Les Plats

Plat du jour (au tableau!)

Brochette de boeuf mariné aux herbes,  
frites. salade

## 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®, gâteau façon Snickers,  
cheesecake au citron

# 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	5,5€
Côteaux d'Aix AOP - Château Calissanne	6€
Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières	6€
Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge	7€

## VINS BLANCS

Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier »	5€
Côtes de Gascogne IGP - Domaine du Tariquet « Classique »	5€
Pays d'Oc IGP - Domaine Lasserre « Chardonnay »	6€
Riesling AOP - Joseph Cattin	6,5€
Premières Côtes de Bordeaux AOP (Moelleux) - Château Gravelines	6,5€

## VINS ROSÉS

Ile de Beauté IGP - Costa Serena	5€
Côteaux d'Aix AOP - Château Virant - Cuvée classique	5,5€
Côte de Provence AOP - Amaryllis Bio	6€

# CARTE DES VINS

50cl 75cl

## VINS ROUGES

Pays d'Oc IGP - Tour des Pins	17€	25€
Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP Domaine du Vallon	18€	27€
Côteaux d'Aix AOP - Château Calissanne	19€	29€
Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières		29€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Les Javeaux		33€
Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge		34€
Côte de Bourg AOP - Château La Bataille		34€
Pic Saint Loup AOP - Les Déesses Muettes		37€
Lussac Saint Emilion AOP Château Lussac. Cuvée Bellevue		39€
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 - Infini « Viognier »	17,5€	25,5€
Côtes de Gascogne IGP - Domaine du Tariquet « Classique »	18€	27€
Pays d'Oc IGP - Domaine Lassere « Chardonnay »	19€	29€
Riesling AOP - Joseph Cattin		31€
Premières Côtes de Bordeaux AOP (Moelleux) - Château Gravelines		31€
Ménetou Salon AOP - Domaine Leclerc		34€

50cl 75cl

## VINS ROSÉS

Ile de Beauté IGP - Costa Serena	17€	25€
Côteaux d'Aix AOP - Château Virant - Cuvée classique	18€	27€
Côte de Provence AOP - Amaryllis Bio		30€

## VIN PÉTILLANT

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

# COCKTAILS Spritz

**Spritz Français** 18cl 8,5€

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

**Ginger Spritz** 18cl 8,5€

Martini blanc, Prosecco Martini, sirop de gingembre, citron

**Spritz classique** 18cl 8,5€

Cinzano, Prosecco Martini, Perrier, quartier d'orange

# COCKTAILS Création

**Le Cocktail des Fils** 18cl 9€

Gin français Acmé, citron vert, basilic, limonade

**Totally Spice** 12cl 9€

Rhum blanc Trois Rivières, jus d'ananas, sirop d'épices

Tu aimes quand c'est spicy ? Ajoute une goutte de piment français

**La Panthère Rose** 12cl 9€

Gin Bombay Sapphire, Vermouth rouge, sirop de framboise, jus de citron, fraise Tagada

# COCKTAILS Classiques

**Moscow Mule** 18cl 9€

Vodka Eristoff, jus de citron vert, ginger beer bio La French

**Mojito** 18cl 9€

Rhum Bacardi Cuatro Anejo, menthe fraîche, citron vert, Perrier

- avec purée de fraise ou passion ? +0,5€

# COCKTAILS Sans Alcool

## Virgin Spicy 27cl

7€

Sirop de rhum, jus d'ananas, sirop d'épices

Tu aimes quand c'est spicy ? Ajoute une goutte de piment français

## Dujardin 27cl

7€

Limonade, jus de citron, purée de fraise, basilic

## Mojito like a virgin 27cl

7€

Sirop de rhum, menthe fraîche, citron vert, Perrier

- avec purée de fraise ou passion ? +0.5€



# BIÈRES **Pression**

**Gallia Champ Libre** - 5,8° 25cl / 50cl **4€ / 7€**

Bière artisanale française, rafraîchissante et légèrement acidulée.

**Affligem** - 6,8° 25cl / 50cl **4,5€ / 8€**

Bière blonde d'Abbaye

**Panaché** 25cl / 50cl **4€ / 7€**

# BIÈRES **Bouteilles**

**La Méga Giga Super Bière des Fils** - 6° 33cl **6,5€**

Bière IPA artisanale. 100% française!

**Gallia Weiss & Versa** - 3,8° 33cl **6,5€**

# LES APÉRITIFS

**Kir** 12cl **5,5€** **Muscato de Lunel** 8cl **5,5€**

Crème de cassis, mûre, framboise  
ou pêche

**Martini** rouge 6cl **5€**

**Kir pétillant** 12cl **7€** **Martini** blanc 6cl **5€**

Prosecco Martini, crème de  
cassis, mûre, framboise ou pêche

**Lillet rosé** 6cl **5€**

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

# EAUX

**Vittel** 50cl/100cl **4€ / 6€**

**San Pellegrino** 50cl/100cl **4,5€ / 6,5€**

# JUS, SODAS...

## MAISON

**Thé Glacé des Fils** 27cl 4€  
Thé Les 2 Marmottes, menthe fraîche, sirop de pêche, citron

**Citronnade pétillante gingembre - hibiscus** 27cl 4€  
Jus de citron, sirops de gingembre et hibiscus, Perrier

**Jus d'orange pressé** 25cl 5€

**Tonic Bio La French** 25cl 4,5€

**Coca-Cola, Coca-Cola zero** 33cl 4,5€

**Sprite, Tropic, Fuze Tea** 25cl 4€

**Perrier** 33cl 4,5€

**Sirop à l'eau** 25cl 2,5€

**Diabolo** 25cl 3,5€

## JUS DE FRUITS BORDERLINE

Le jus artisanal, décalé, coloré, avec de vrais fruits

**Nymphette** 25cl 5€  
Fraise, goyave, violette

**Hippie** 25cl 5€  
Ananas, passion, hibiscus

**Cougar (Bio)** 25cl 5€  
Mangue, citron vert, verveine

## DIGESTIFS & Cie 4cl

Get 27	7€
Bas Armagnac Armin 100% terroir français	9€
Eau de vie de poire, Calvados	8€
Rhum Diplomatico	11,5€

## LES ALCOOLS 4cl

Vodka Eristoff	8,5€	Whisky Monkey Shoulder	10,5€
Gin Bombay Sapphire	9,5€	Rhum Bacardi Cuatro Anejo	9€
Gin français Acmé	10€	Rhum blanc	8,5€
Whisky J&B	8,5€	Trois Rivières	
Whiskey Jack Daniel's	9€	Tequila Camino Real	8,5€

Avec un accompagnement soft +2€

## CAFÉ, THÉ & Cie

Espresso, Décaféiné	2,3€	Thé ou Infusion Les 2 Marmottes	3,3€
Double Espresso	3,3€	Chocolat chaud	3,5€
Noisette, café au lait	2,8€		
Cappuccino	3,8€		

On va **brun**cher ?  
**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 d'orange pressé 25cl    Verre de vin\* 12cl

## Plat au choix

### Cheeseburger des Fistons

Steak de boeuf. Cheddar, confit d'oignons rouges.  
mayonnaise aux pickles et paprika. tomate. salade. frites  
- avec du bacon? +1,5€

### Tartines de saumon Gravlax, avocat

Pommes grenailles, salade  
- tu es végété? un œuf poché à la place du saumon

### Salade de chèvre chaud

Croquettes de chèvre cendré au thym, tagliatelles de courgettes.  
pickles d'oignons rouges, tomates cerises, miel.  
menthe fraîche, salade

## Dessert au choix

### Tiramisù au Kinder®

Pancakes, banane, sauce Nutella®

Croissant perdu au four, caramel au Carambar®

\*Pays d'oc IGP Tour des Pins / Pays d'oc IGP Infini Viognier /  
Ile de Beauté IGP Costa Serena



# Brunch

28€

## Boisson chaude au choix

Café allongé - Thé - Chocolat chaud

## Boisson fraîche au choix

Jus d'orange pressé 25cl Thé glacé des Fils 27cl

Citronnade pétillante gingembre-hibiscus 27cl

## P'tit Dej' au choix

**Panier p'tit dej'** +2€

Croissant, baguette, beurre, confiture et le pot de  
pâte à tartiner des Fils 100g

-

**Fromage blanc**, granola aux noisettes, 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€

-

**Tartines de saumon Gravlax, avocat**

Pommes grenailles, salade

- tu es végé ? un œuf poché à la place du saumon

# 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

-  
Steak haché, frites

## Dessert au choix

Pancakes, sauce Nutella®

-  
Mister Freeze®



# 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

**Tartines de saumon Gravlax, avocat** 18€

Pommes grenailles, salade

- tu es végétarien ? un œuf poché 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€

**Cheeseburger des Fistons** 16,5€

Steak de boeuf, Cheddar, confit d'oignons rouges, mayonnaise aux pickles et paprika, tomate, salade, frites

- avec du bacon ? +1,5€

**Salade de chèvre chaud** 16€

Croquettes de chèvre cendré au thym, tagliatelles de courgettes, pickles d'oignons rouges, tomates cerises, miel, menthe fraîche, salade

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

« Vintage Beef Select », saladier de frites, salade, sauce tartare, sauce mayonnaise aux pickles et paprika

# 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>Croissant perdu au four</b> , caramel au Carambar®	8€
<b>Fromage blanc</b> , granola aux noisettes. miel. banane	7€
<b>Panier p'tit dej'</b> Croissant. baguette. 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)



**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

## Origine de nos viandes :

Poulet, né et élevé en France  
Viande hachée, bœuf né et élevé en France  
Poitrine fumée tranchée, porc né et élevé en France  
Pluma, porc né et élevé en Espagne  
Tartare de boeuf Charolais, né et élevé en France  
Viande de Bœuf brochette, né et élevé en France  
Fuet artisanal, porc né et élevé en Espagne  
Gros chorizo, porc né et élevé en Espagne  
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

## Lyon

25 rue de l'Arbre Sec - 04 78 39 57 57

## Rouen

232-234 rue Martainville - 02 27 08 57 45

## La Baule

16 boulevard Darlu - 02 40 24 26 47

## Rennes

11 rue du Champ Jacquet - 02 23 30 88 03

## Toulouse Carmes

1 rue Pharaon - 05 62 26 40 12

## Caen

2 rue du Vaugueux - 02 31 30 09 29

## Bordeaux

19 rue des Faussets - 05 56 48 20 01

## Dijon

16 bis rue Quentin - 03 80 30 58 92

## Montpellier

12 rue du Petit Saint-Jean - 04 67 60 60 71

## Aix en Provence

42 rue de la Verrerie - 09 81 21 20 97

## Orléans

195 rue de Bourgogne - 02 38 53 44 09

## Nancy

41 rue des Maréchaux - 03 83 30 59 03

## La Rochelle

59 rue St-Jean du Pérot - 05 46 43 56 08

## Angers

4 place du Pilon - 02 44 85 20 67

## Lille

41 rue de Gand - 03 20 21 02 33

## Bruxelles - Ixelles

29 rue Saint Fourmois - +32 2 534 56 26

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

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



**SCAN ME  
FOR THE ENGLISH MENU**