

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 !

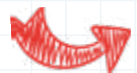


Planche
géniale
des Fils
(la Grande)



Spritz
Français



Super bière des
Fils à Maman



LES PLANCHES

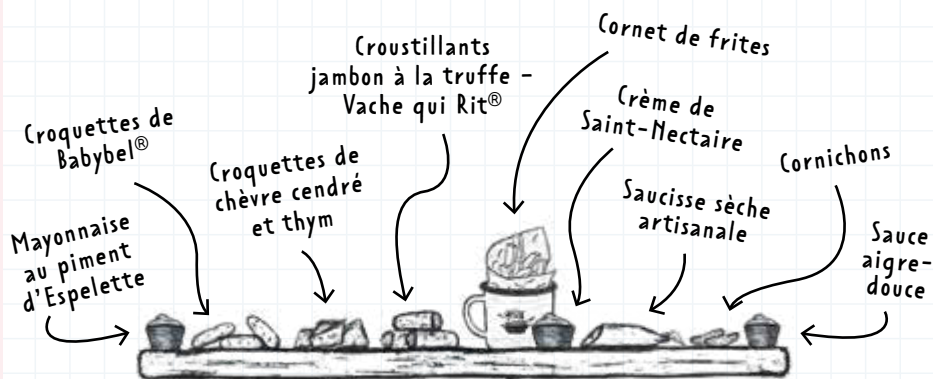
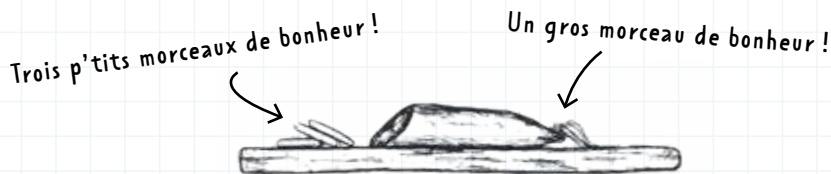


Planche géniale des Fils

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



Saucisse sèche Fuet artisanale 150g 6€

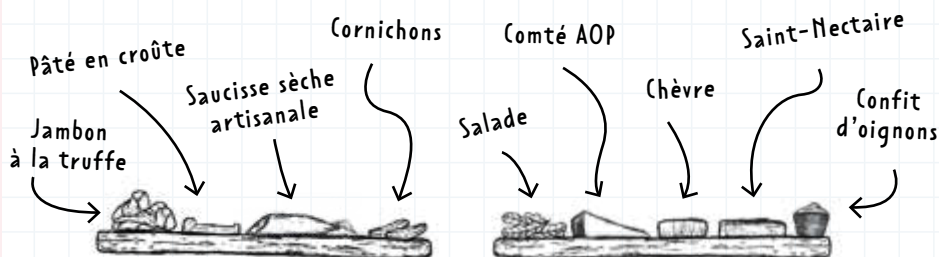


Planche de charcuterie OU Planche de fromages 15€

Tu veux un peu des 2 ? Planche mixte 18€

Croquettes de
Babybel®



À PARTAGER OU PAS !

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

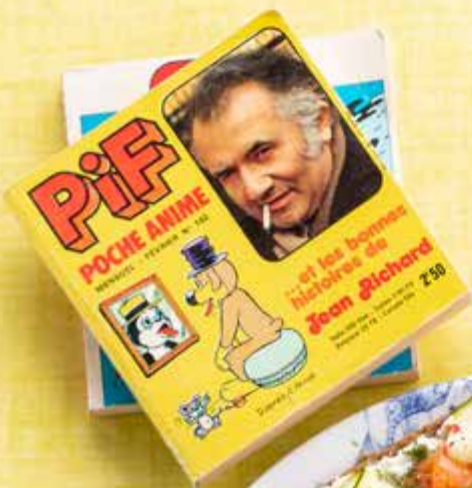
17€

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! •

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

Tu n'aimes pas le sucré ?

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

Un petit digeo pour la fin ?

Calvados, Eau de vie de poire 4cl	8€
Bas-Armagnac Armin , 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€
Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières	6€
Pinot Noir - Ropiteau	6€
Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge	7€

VINS BLANCS

Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier »	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€
Bourgogne Aligoté - Bonnardot	7€

VINS ROSÉS

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

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

50cl 75cl

Pays d'Oc IGP - Tour des Pins	17€	25€
Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP Domaine du Vallon	18€	27€
Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières		29€
Pinot Noir - Ropiteau	19€	29€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Les Javeaux		33€
Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge		34€
Hautes Côtes de Nuits - Coup de foudre - Bonnardot		37€
Moulin à Vent - Latour		45€

100% FRANÇAIS !

Est-il vraiment nécessaire de préciser que tous nos vins sont français ?

• COCORICO •

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

50cl 75cl

Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier »	17,5€	25,5€
Pays d'Oc IGP - Domaine Lassere « Chardonnay »	19€	29€
Riesling AOP - Joseph Cattin		31€
Premières Côtes de Bordeaux AOP (Moelleux) - Château Gravelines		31€
Bourgogne Aligoté - Bonnardot		34€
St Veran - Croix de Montceau Terres Secrètes		36€
Hautes Côtes de Nuits - Bonnardot		37€
Chablis St Claire Bio - Bonnardot		45€

VINS ROSÉS

50cl 75cl

Ile de Beauté IGP - Costa Serena	17€	25€
Côte de Provence AOP - Amaryllis Bio		30€

BULLES

Crémant de Bourgogne Brut Coupe 12cl / Bouteille 75cl « Grande Cuvée » Charles de Fère	6,5€ / 30€
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 **P**ression

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 **B**outeilles

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

Bière IPA artisanale. 100% française!

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

LES APÉRITIFS

Kir 12cl **5,5€** **Martini rouge** 6cl **5€**

Crème de cassis, mûre, framboise
ou pêche

Martini blanc 6cl **5€**

Kir pétillant 12cl **6,5€** **Lillet rosé** 6cl **5€**

Crémant, crème de cassis, mûre,
framboise ou pêche

Coupe de Crémant 12cl **6,5€**

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

Tiramisù au Kinder® (sans surprise. c'est maxi bon!)	8,5€
Pancakes , banane. sauce Nutella®	7,5€
Croissant perdu au four , caramel au Carambar®	8€
Fromage blanc , granola aux noisettes. miel. banane	7€
Panier p'tit dej' 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



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
Instagram : @lesfilsamaman



**SCAN ME
FOR THE ENGLISH MENU**