

L'APÉRO FRANÇAIS

• COCORICO •

Lillet à la plage 18cl 11€

Lillet Rosé, Prosecco, Tonic bio La French

Le Cocktail des Fils 18cl 10€

Gin Citadelle, jus de citron vert, basilic, limonade

Le Spritz Français 18cl 11€

Lillet Blanc, vin pétillant, menthe fraîche, purée de fraise, citron vert

Ricard 2cl 5€

Soleil & Pétanque !

La Méga, Giga, Super bière des Fils à Maman 33cl 7€

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

Thé glacé des Fils 27cl 6€

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

Citronnade pétillante 27cl 7€

Tonic bio La French, citron, menthe fraîche

Chez les fistons, on aime grignoter,
va voir on a des planches à partager !



Croquettes de
Babybel®



LES PLANCHES

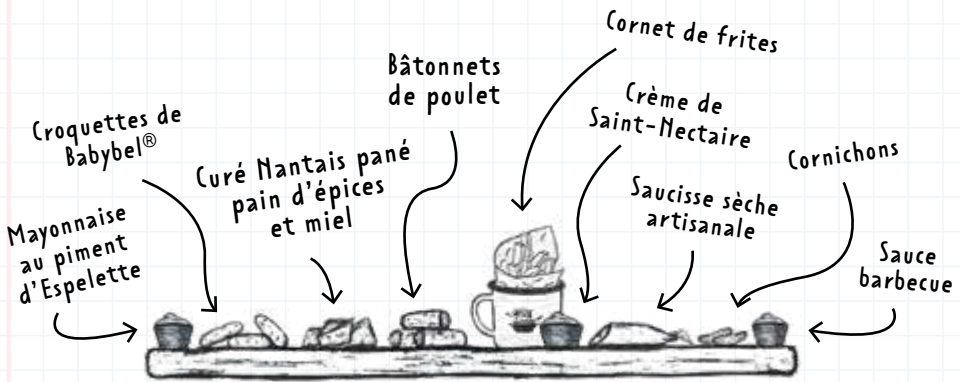
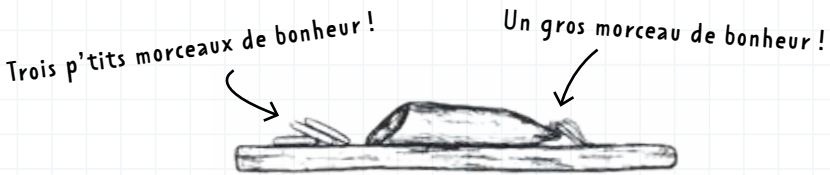


Planche géniale des Fils

Petite 17€ / Grande 26€
Pour 2 Pour 3 ou plus !



Saucisse sèche Fuet artisanale 150g 7€

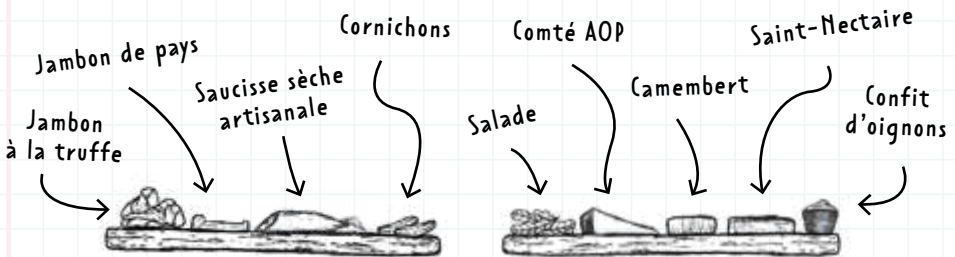


Planche charcuterie OU fromage 16€

Tu veux un peu des 2 ? Planche mixte 19€

À PARTAGER OU PAS !

Croquettes de Babybel® x2=6,5€ / x4=12€ / x6=16€
Mayonnaise au piment d'Espelette

Curé Nantais pané x2=6,5€ / x4=12€ / x6=16€
Pain d'épices et miel

Bâtonnets de poulet panés x2=6,5€ / x4=12€ / x6=16€
Sauce barbecue

Huîtres de Bretagne n°3 x6=14€ / x9=20€ / x12=25€
Vinaigre, échalote

Crevettes roses 200g 9€

Cornet de frites 6€
Crème de Saint-Nectaire ou sauce barbecue au choix

PLATEAUX DE FRUITS DE MER servi avec mayo et vinaigre

Petit 6 Huîtres, crevettes roses 19€

Grand 12 Huîtres, crevettes roses 30€

LES ENTRÉES

Rillettes de poisson du jour (au tableau) à l'ardoise !

Avocat et crevettes sauce cocktail 10,5€

Demi-Camembert rôti au miel et thym 10€

Artichaut-vinaigrette 9€



Filet Trop Mignon



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

20€

Cordon bleu (maison évidemment) à la poitrine fumée et Saint-Nectaire. sauce aux champignons et une purée purement bonne

MOULES FRITES !

18€

Moules frites à la sauce du jour (au tableau)

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL ET THYM

21€

Camembert rôti au miel et thym. jambon de Pays. frites et salade

FILET TROP MIGNON

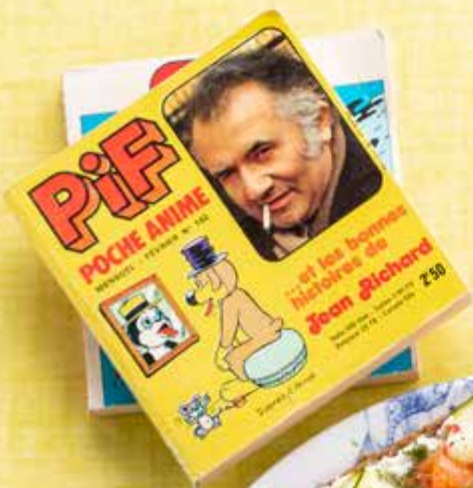
21,5€

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

COQUILLETES, JAMBON À LA TRUFFE !

22€

Coquillettes à la crème de Comté AOP. jambon à la truffe noire du Piémont. œuf mollet coulant



Tartines de saumon

VOILÀ L'ÉTÉ !

Tartare de poisson du jour (au tableau) 22€
Frites super bonnes et salade

Poisson du jour garniture du moment (au tableau !) à l'ardoise

Tartines de saumon, Madame Loïk 22€
Tagliatelles de courgettes, aneth, pommes grenailles, salade

Salade Robocobb 19€
Poulet pané, Gorgonzola, poitrine fumée, avocat, œuf dur, tomates cerise, salade

Salade Heidi 18€
Feta, radis, tomates cerise, concombre, olives, oignons rouges, salade

LES
VIANDARDS



Cheeseburger des fistons, frites 18,5€
Cheddar ou Comté, steak haché, oignons rouges, salade, tomate
- avec poitrine fumée? +2€
- supplément Cheddar ou Comté +2€

Chickenburger au poulet pané 18,5€
Sauce tartare, frites - supplément cheddar +2€

Tartare de bœuf Charolais au couteau frites et salade 20€

Carpaccio de bœuf feta, olives, sauce pesto et frites 18€

Côte de bœuf 1 kg env. pour 2 fistons 66€
« Vintage Beef Select », d'un kilo, pour 2 fistons, frites et 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! •

Dessert du jour (au tableau!)

Tiramisù au Kinder® (sans Surprise, c'est Maxi bon!) 10€

Sablé Nutella® 9,5€
Bananes et Chantilly

Soupe de fraises 10€
Sorbet citron vert

Brownie aux M&M's 9€
Supplément boule de glace au choix ou Chantilly +1€

Parfait à la fraise 9,5€
Éclats de meringue et Chantilly

Café gourmand 10€
Café + 3 mini-desserts

Thé gourmand 11€
Thé + 3 mini-desserts

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

Tu n'aimes pas le sucré, tu as encore faim ?

Assiette de Fromages 10€

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

LES GLACES

LES COUPES

Bananana Bananana Banana split 9€

Banane. boules de glace vanille. chocolat et fraise.
Chantilly et sauce chocolat

Le Liégeois 9€

Glace chocolat ou café. vanille. Chantilly et sauce chocolat

La Bauloise 9€

Boules de glace vanille. chocolat et caramel. Kinder. Chantilly

BOULES DE GLACES AU CHOIX:

Chocolat. menthe-chocolat. vanille. rhum-raisin. caramel. café.
passion. citron vert. fraise

1 boule : 2,5€ / 2 boules : 4,5€ / 3 boules : 6€

Supplément Chantilly ou sauce chocolat
ou caramel ou café ou Kinder +1€

Emkipop 5€

Bâtonnets glacés fraise ou vanille ou demandez les parfums
du moment

Le monsieur Gelé 2,5€

Mr Freeze

LA CARTE DES MÔMES

(Jusqu'à 12 ans)

Steak haché ou Bâtonnets de poulet
frites ou coquillettes

13€

+ Boule de glace au choix, Smarties®
ou Mini Tiramisù au Kinder® ou Mr Freeze

+ Sirop à l'eau ou Thé glacé 20cl

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.

LES VINS AU VERRE

12cl

VINS ROUGES

Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP - Domaine du Vallon	6€
Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières	6,5€
Chinon AOP - Baudry Dutour - Amaranthe	6,5€
Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge	7€

VINS BLANCS

Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier »	6€
Pays d'Oc IGP - Domaine Lasserre « Chardonnay »	6,5€
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC - Château Bourdinière	6,5€
Premières Côtes de Bordeaux AOP (Moelleux) - Château Gravelines	7€

VINS ROSÉS

Ile de Beauté IGP - Costa Serena	6€
Côte de Provence AOP - Amaryllis Bio	7€

CARTE DES VINS

50cl 75cl

VINS ROUGES

Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP Domaine du Vallon	20€	29€
Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières	22€	31€
Chinon AOP - Baudry Dutour - Amaranthe	22€	31€
Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge	24€	35€
Côte de Bourg AOP - Château La Bataille		37€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Les Javeaux		35€
Pic Saint Loup AOP - Les Déesses Muettes		38€
Crozes Hermitage AOP - Calunas		41€

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 »	20€	29€
Pays d'Oc IGP - Domaine Lassere « Chardonnay »	22€	31€
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC - Château Bourdinière	22€	31€
Premières Côtes de Bordeaux AOP (Moelleux) - Château Gravelines		35€
Ménetou Salon AOP - Domaine Leclerc		36€

50cl 75cl

VINS ROSÉS

Ile de Beauté IGP - Costa Serena	20€	29€
Côte de Provence AOP - Amaryllis Bio	24€	35€

COCKTAILS Spritz

Le Spritz Français 18cl 11€

Lillet Blanc, vin pétillant, menthe fraîche, purée de fraise, citron vert

Classic Spritz 18cl 10€

Aperitivo italiano, Prosecco Martini, Perrier, quartier d'orange

Lillet à La Plage 18cl 11€

Lillet Rosé, Prosecco, Tonic bio La French

COCKTAILS Création

Le Cocktail des Fils 18cl 10€

Gin Citadelle, jus de citron vert, basilic, limonade

Moscow Mule 18cl 11€

Vodka Eristoff, citron vert, ginger beer bio La French

Martini Citronnade 18cl 11€

Martini Blanc, citron, menthe fraîche, Tonic bio La French

COCKTAILS Classiques

Mojito 18cl 11€

Rhum Bacardi Oro, menthe fraîche, citron vert, Perrier
- avec purée de fruits du jour ? +1€

Caïpirinha 12cl 10€

Cachaça, citron vert, sucre de canne

Caïpirinha fruits 12cl 11€

Cachaça, jus de citron, citron vert, purée de fruits, sucre

COCKTAILS Sans Alcool

Dujardin 27cl

8€

Purée de fraise, jus de citron, limonade, basilic

Mojito like a virgin 27cl

8€

Sirap de rhum, Perrier, menthe fraîche, citron vert
- avec purée de fruits du jour ? +1€



BIÈRES **P**ression

Gallia Champ Libre - 5.8° 25cl / 50cl **5€ / 9€**
Bière artisanale française. rafraîchissante et légèrement acidulée

Affligem - 6.8° 25cl / 50cl **6€ / 10€**
Bière blonde d'Abbaye

Panaché 25cl / 50cl **5€ / 9€**

BIÈRES **B**outeilles

La Méga Giga Super Bière des Fils - 6° 33cl **7€**
Bière IPA artisanale. 100% française!

Desperados 33cl **8€**

LES APÉRITIFS

Kir 12cl **6€** **Campari** 6cl, **Suze** 6cl **6€**
Cassis. ou demandez - nous ce que nous avons... **Lillet blanc ou rosé** 6cl **5€**

Kir pétillant 12cl **9€** **Martini** rouge 6cl **5€**
Cassis. ou demandez - nous ce que nous avons... **Martini** blanc 6cl **5€**

Ricard 2cl **5€** **Americano** 12cl **10€**
Cidre brut 25cl **6€** Campari. Martini rouge. Perrier

CHAMPAGNE & **B**ulles !

Prosecco Martini Coupe 12cl **8€** Btle 75cl **42€**

Champagne Louis Constant « Brut réserve » **70€**

EAUX

Vittel 25cl/50cl/100cl 3,5€ / 4,5€ / 7€

San Pellegrino 50cl/100cl 4,5€ / 7€

JUS, SODAS...

Thé Glacé des Fils 27cl 6€

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

Citronnade pétillante 27cl 7€

Tonic bio La French. citron. menthe fraîche

Tonic Bio La French 25cl 5€

Coca-Cola, Coca-Cola zero 33cl 5€

Orangina, Fuze Tea, Sprite 25cl 4,5€

Perrier 33cl 4,5€

Sirop à l'eau 25cl 3€

Vittel + sirop 25cl 4€

Diabolo 25cl 5,5€

Nos sirops : menthe. grenadine. fraise. pêche. citron. kiwi ou banane

JUS DE FRUITS BORDERLINE

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

Nymphette 25cl 6€

Fraise. goyave. violette

Hippie 25cl 6€

Ananas. passion. hibiscus

Cougar (Bio) 25cl 6€

Mangue. citron vert. verveine

DIGESTIFS & Cie 4cl

Get 27, Menthe Pastille, Get 31, 8€
Limoncello, Manzana, Baileys

Eau de vie de poire, Calvados, Cognac 8€
Cointreau, Grand Marnier, Amaretto

Rhum Diplomatico 12€

LES ALCOOLS 4cl

Vodka Eristoff 9€ Whisky J&B 9€

Gin Bombay Sapphire 9€ Rhum Bacardi Oro 9€

Whiskey Jack Daniel's 10€ Rhum blanc 9€
Trois Rivières

Avec un accompagnement soft +2€

CAFÉ, THÉ & Cie

Espresso, Décaféiné 3€ Thé ou Infusion 4€

Noisette 3,5€ Les 2 Marmottes

Double Espresso 4€ Chocolat chaud 5€

Café crème 4€ Irish Coffee 11€

Cappuccino 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**