

# 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 !

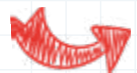


Planche  
géniale  
des Fils  
(la Grande)



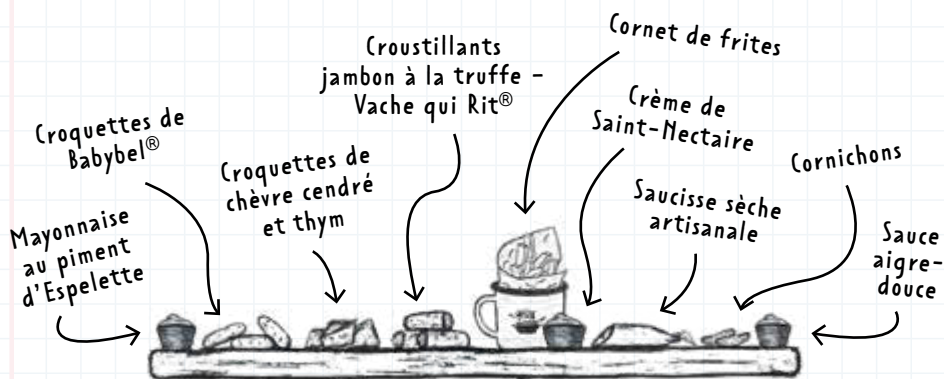
Spritz  
Français



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€

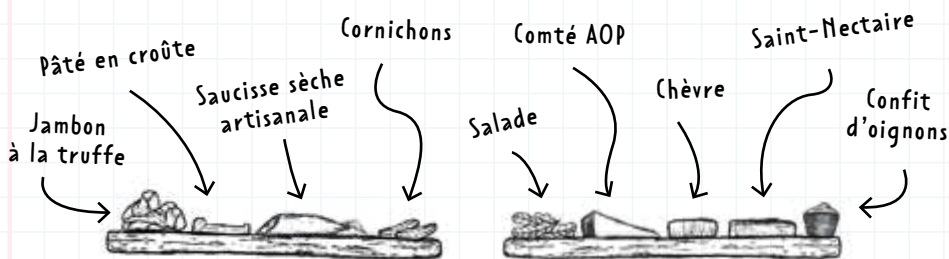


Planche de charcuterie OU Planche de fromages 15€

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)

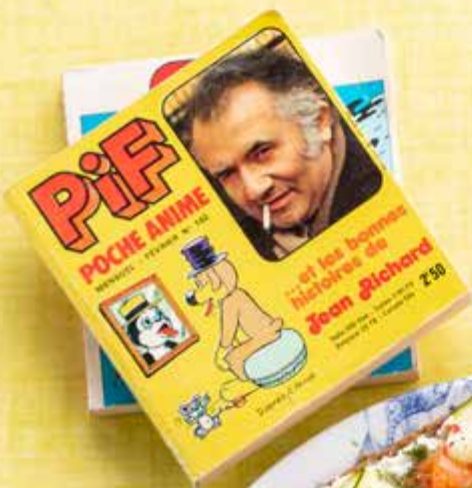
17€

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€
Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières	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€

## VINS ROSÉS

Ile de Beauté IGP - Costa Serena	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€
Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières		29€
Languedoc AOP - Terrasses du Larzac - Aigal		31€
Minervois Livinière AOC - Sirius Bio		32€
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€
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€
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 **P**ression

**Gallia Champ Libre** - 5.8° 25cl / 50cl **4€ / 7€**

Bière artisanale française. rafraîchissante et légèrement acidulée.

**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€** **Muscat 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 **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 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**