

# L'APÉRO FRANÇAIS

• COCORICO •

**Cosmo Spritz** 18cl 8.5€

Triple sec, Prosecco, jus de cranberry, jus de citron.

**Le Cocktail des Fils** 18cl 9€

Gin français Acmé, citron vert, basilic, limonade

**Ricard** 2cl 3€

**La bière des Fils à Maman** 33cl 6.5€

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

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

Limonade, jus de citron, purée de fraise, basilic

**Thé glacé des Fils** 27cl 4€

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

**Verre de vin** 12cl

Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge (rouge) 7€

Pays d'Oc IGP - Domaine Lasserre « Chardonnay » (blanc) 6€

Ile de Beauté IGP - Costa Serena (rosé) 5€



## Planche géniale des Fils 25€

Croquettes de Babybel<sup>®</sup>, croquettes de chorizo, croustillants jambon à la truffe, croustillants à la Fourme d'Ambert, saucisse sèche, potatoes maison au paprika

# COCKTAILS Spritz

**Cosmo Spritz** 18cl 8,5€  
Triple sec, Prosecco, jus de cranberry, jus de citron

**Spritz classique** 18cl 8,5€  
Cinzano, Prosecco, Perrier, quartier d'orange

**Spritz Français** 18cl 8,5€  
Lillet rosé, Prosecco, purée de fraise, Perrier, citron, menthe fraîche

# 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 de cannelle  
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

**Soupe Angevine** 18cl 9€  
Cointreau, Crémant, jus de citron, sucre de canne

**Margarita Fizz** 18cl 9€  
Tequila, triple sec, jus de citron vert, limonade

**Moscow Mule** 18cl 9€  
Vodka Eristoff, jus de citron vert, ginger beer 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 Paloma 27cl

Jus de pamplemousse, sirop de framboise, Tonic La French, menthe fraîche, baies roses

7€

## Dujardin 27cl

Limonade, jus de citron, purée de fraise, basilic

7€

## Cranberry Fizz 27cl

Jus de cranberry, jus de citron, sirop de framboise, Perrier

7€



# MAISON

<b>Thé Glacé des Fils</b> 27cl	4€
Thé Les 2 Marmottes. menthe fraîche. sirop de pêche. citron	
<b>Citronnade pétillante violette - gingembre</b> 27cl	4€
Jus de citron. sirops de violette et gingembre. Perrier	

## JUS, SODAS...

<b>Tonic La French</b> 25cl	4,5€
<b>Coca-Cola, Coca-Cola zero</b> 33cl	4,5€
<b>Sprite, Tropic, Fuze Tea</b> 25cl	4€
<b>Perrier</b> 33cl	4,5€
<b>Sirop à l'eau</b> 25cl	2,5€
<b>Diabolo</b> 25cl	3,5€

## JUS DE FRUITS KOOKABARRA

Un jus de fruits frais pressé comme à la maison

<b>Jus d'orange</b> 25cl	5€
<b>Jus pomme, mangue, gingembre</b> 25cl	5€
<b>Jus pomme, fruits rouges, citron</b> 25cl	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 Bière des Fil à Maman** - 6° **6,5€**  
Bière IPA artisanale. 100% française!

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

# APÉRITIFS

**Kir** 12cl **5,5€** **Ricard** 2cl **3€**  
Vin blanc, crème de cassis,  
mûre, framboise ou pêche

**Martini** rouge ou blanc 6cl **5€**

**Kir pétillant** 12cl **7,5€** **Lillet rosé** 6cl **5€**  
Prosecco, crème de cassis,  
mûre, framboise ou pêche

**Coupe de Prosecco** 12cl **7€**

# EAUX

**Vittel** 50cl/100cl **4€ / 6€**

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

# PLANCHES À PARTAGER

## Planche géniale des Fils 25€

Croquettes de Babybel®, croquettes de chorizo, croustillants jambon à la truffe, croustillants à la Fourme d'Ambert, saucisse sèche, potatoes maison au paprika

## Camembert entier rôti au thym et miel 18€

Potatoes maison au paprika

## Saucisse sèche Fuet artisanale 150g 6€

# À PARTAGER OU PAS !

<b>Croquettes de Babybel®</b>	9€
Mayonnaise aux pickles et paprika	
<b>Croustillants jambon à la truffe-Vache qui Rit®</b>	7,5€
Salade	
<b>Croquettes de chorizo, salade</b>	7€
<b>Croustillants à la Fourme d'Ambert</b>	8€
Salade, chutney de figues	
<b>Potatoes maison au paprika</b>	5€
Mayonnaise légère aux herbes	



Coquillettes, jambon  
à la truffe





# RETOUR VERS L'ENFANCE

## LE CORDON BLEU DU PÈRE DOUDOU

18,5€

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

## COQUILLETES, JAMBON À LA TRUFFE

17€

Coquillettes à la crème de Comté AOP. jambon à la truffe noire. œuf bio poché

## FILET TROP MIGNON

18€

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

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

17€

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

## OEUF BÉNÉDICTE AU SAUMON GRAVLAX

18,5€

2 œufs bio pochés. galettes de pommes de terre. saumon Gravlax. sauce mousseline. salade

## SALADE ROBOCOBB

17,5€

Poulet croustillant. poitrine fumée. Fourme d'Ambert. œuf bio poché. tomates cerise. salade

Parmentier d'effiloché  
de porc confit

## EAUX

Vittel 50cl/100cl

4€ / 6€

San Pellegrino 50cl/100cl

4,5€ / 6,5€

# LES PETITS PLATS DE MAMAN

**Camembert feuilleté coulant à la poitrine fumée** 16,5€  
Oignons confits, champignons de Paris, potatoes maison au paprika, salade

**Gratin de ravioles du Dauphiné (végé)** 16,5€  
Ravioles Label Rouge, fondue de poireaux, crème de Comté AOP, oignons frits, salade

**Parmentier d'effiloché de porc confit** 17€  
Purée de butternut et pommes de terre, gratinée au Grana Padano

## LES VIANDARDS

**Steak à cheval des Fistons** 18,5€  
Steak haché de bœuf français, Babybel® panés, œuf bio au plat, frites, salade, sauce tartare

**Aiguillette de rumsteck marinée aux herbes** 250g 20€  
Potatoes maison au paprika, mayonnaise légère aux herbes, salade

**Cheeseburger des Fistons** 16,5€  
Steak haché de bœuf français, Saint-Nectaire AOP, confit d'oignons rouges, mayonnaise aux pickles et paprika, tomate, frites, salade  
- supp bacon +1,5€ / supp oeuf au plat +1,5€ / supp steak +4€

**Côte de bœuf** 1 kg env. pour 2 fistons 59€  
Frites, salade, sauce tartare, sauce aux champignons  
Si nos calculs sont bons, ça fait 29,5€ par personne. Mais tu peux aussi la manger tout(e) seul(e) !



Gâteau façon  
Snickers

# LES DESSERTS

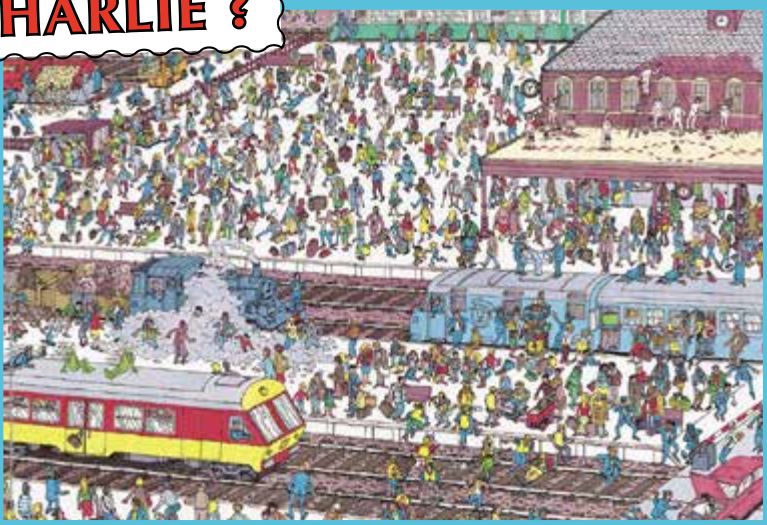
- IL N'Y A PAS À DIRE, DÈS QU'IL Y A DU DESSERT, LE REPAS EST TOUT DE SUITE PLUS CHALEUREUX ! •

<b>Tarte crumble pomme-banane</b> , chantilly	7€
<b>Gâteau façon Snickers</b> Chocolat. caramel et cacahuètes. chantilly	8,5€
<b>Croissant perdu au four</b> , caramel au Carambar®	8€
<b>Mont-blanc</b> Meringue. crème de marron. chantilly	7,5€
<b>Tiramisù au Kinder®</b> (sans surprise. c'est maxi bon!)	8,5€
<b>Café ou Thé gourmand</b> 3 mini desserts Tiramisù Kinder®. gâteau façon Snickers. tarte crumble pomme-banane	9,5€
<b>J'ai été vilain, je suis privé de dessert</b>	0€

## Un petit digeo pour la fin ?

<b>Menthe Pastille</b> 4cl	7€
<b>Calvados, Eau de vie de poire</b> 4cl	8€
<b>Rhum Diplomatico</b> 4cl	11,5€

**OÙ EST  
CHARLIE ?**



**Que se passe-t-il quand  
deux poissons s'énervent ?**

Réponse : Le thon monte.

**Quel est le comble pour un  
marchand de fruits ?**

Réponse : C'est de tomber dans les pommes.

**Qu'est-ce qui est vert et qui  
se déplace sous l'eau ?**

Réponse : Le chou-marin.

# LA CARTE DES MÔMES

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

## LES PLATS

Babybel® panés super fondants 7€

Bâtonnets de poulet panés, ketchup 7€

Steak haché de bœuf 10€

Coquillettes, jambon à la truffe 7€

Et si tu préfères des frites avec ton jambon. tu demandes avec le mot magique !

Accompagnement au choix :

Frites ou Coquillettes ou Salade

ou Purée de butternut et pommes de terre

## LES DESSERTS

Mini Tiramisù au Kinder® 2,5€

Ou celui des adultes 8.5€

Mini tarte crumble pomme-banane 2€

Ou celle des grands 7€

Mini gâteau façon Snickers 2,5€

Ou le grand pour partager avec tes parents. ou pas 8.5€

Kinder Surprise® 2€

## LES BOISSONS

Tropico, Fuze Tea <sup>25cl</sup> 4€

Sirop à l'eau <sup>25cl</sup> 2,5€

Diabolo <sup>25cl</sup> 3,5€

# LE P'TIT MENU DU MIDI

## en semaine

(hors boissons - sauf jours fériés)

Plat seul : 12€

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

Entrée + Plat + Dessert : 19€

---

## Les Entrées

Œuf bio cocotte du jour (au tableau!)

2 croustillants jambon à la truffe-Vache qui rit®

## Les Plats

Plat du jour (au tableau!)

Aiguillette de rumsteck marinée aux herbes,  
frites. salade

## Les Desserts

Tiramisù au Kinder® (sans surprise, c'est maxi bon!)

Café gourmand : café + 3 mini desserts +2€

Tiramisù Kinder®, gâteau façon Snickers.  
tarte crumble pomme-banane



# LES VINS AU VERRE

12cl

## VINS ROUGES

<b>Pays d'Oc IGP</b> - Tour des Pins	5€
<b>Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP</b> Domaine du Vallon	5,5€
<b>Anjou AOP</b> - Château Roulerie Bio - Le Ptit Cab	6€
<b>Bordeaux AOP</b> - Château Haut-Mazières	6€
<b>Chinon AOP</b> - Baudry Dutour - Amaranthe	6,5€
<b>Brouilly AOP</b> - La Chapelle de Venenge	7€

## VINS BLANCS

<b>Pays d'Oc IGP</b> - Infini « Viognier »	5€
<b>Pays d'Oc IGP</b> - Domaine Lasserre « Chardonnay »	6€
<b>Premières Côtes de Bordeaux AOP</b> (Moelleux) - Château Gravelines	6,5€

## VINS ROSÉS

<b>Ile de Beauté IGP</b> - Costa Serena	5€
<b>Cabernet d'Anjou AOP</b> - Domaine de Terrebrune	5€

# CARTE DES VINS

50cl 75cl

## VINS ROUGES

<b>Pays d'Oc IGP</b> - Tour des Pins	17€	25€
<b>Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP</b> Domaine du Vallon	18€	27€
<b>Anjou AOP</b> - Château Roulerie Bio - Le Ptit Cab	19€	29€
<b>Bordeaux AOP</b> - Château Haut-Mazières	19€	29€
<b>Chinon AOP</b> - Baudry Dutour - Amaranthe		31€
<b>Saint Nicolas de Bourgueil AOP</b> - Les Javeaux		33€
<b>Brouilly AOP</b> - La Chapelle de Venenge		34€
<b>Côte de Bourg AOP</b> - Château La Bataille		34€
<b>Saumur Champigny AOP</b> - Thierry Germain		34€
<b>Pic Saint Loup AOP</b> - Les Déesses Muettes		37€
<b>Lussac Saint Emilion AOP</b> Château Lussac. Cuvée Bellevue		39€
<b>Crozes Hermitage AOP</b> - Calunas		40€

# CARTE DES VINS

50cl 75cl

## VINS BLANCS

Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier »	17,5€	25,5€
Touraine AOP - Domaine du Bouc	18€	27€
Pays d'Oc IGP - Domaine Lassere « Chardonnay »	19€	29€
Premières Côtes de Bordeaux AOP (Moelleux) - Château Gravelines		31€

50cl 75cl

## VINS ROSÉS

Ile de Beauté IGP - Costa Serena	17€	25€
Cabernet d'Anjou AOP - Domaine de Terrebrune	17€	25€

12cl 75cl

## VINS PÉTILLANTS

Crémant de Loire AOC - Monmousseau	7€	39€
Prosecco Martini	7€	39€

## 100% FRANÇAIS !

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

• COCORICO •

## DIGESTIFS & Cie 4cl

Menthe Pastille	7€
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	3,3€
Double Espresso	3,3€	Les 2 Marmottes	
Noisette, café au lait	2,8€	Chocolat chaud	3,5€
Cappuccino	3,8€		

# On va bruncher ?

## TOUS LES DIMANCHES MIDIS



Tu peux choisir entre le **Lunch**  
et le **Brunch** !

# Lunch

26€

## Boisson au choix

**Coupe de Prosecco** 12cl    **Bière pression** 25cl

**Jus d'orange** 25cl    **Verre de vin\*** 12cl

## Plat au choix

### Cheeseburger des Fistons

Steak de bœuf français, Saint-Nectaire AOP, confit d'oignons rouges, mayonnaise aux pickles et paprika, tomate, salade, frites  
- avec du bacon? +1,5€

### Buns de saumon Gravlax, œufs brouillés, fromage frais aux herbes

Potatoes maison au paprika, salade

### Coquillettes, jambon à la truffe

Coquillettes à la crème de Comté AOP,  
jambon à la truffe noire, œuf bio poché

## 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 25cl Thé glacé des Fils 27cl

Citronnade pétillante violette - gingembre 27cl

## P'tit Dej' au choix

**Panier p'tit dej'** +2€

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

**Fromage blanc**, granola aux noisettes, miel, banane

**Pancakes**, banane, sauce Nutella®

## Plat au choix

**Croque-madame des Fistons**

Jambon à la truffe, crème de Comté AOP, œuf bio au plat, frites, salade

**Œufs bénédicte bacon**

2 œufs bio pochés, galettes de pommes de terre, bacon, sauce mousseline, salade

- du saumon Gravlax à la place du bacon ? +2€

**Buns de saumon Gravlax, œufs brouillés, fromage frais aux herbes**

Potatoes maison au paprika, salade

# 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®

-  
Kinder Surprise®





# Dimanche midi À LA CARTE

---

---

## PLATS

**Croque-madame des Fistons** 16,5€

Jambon à la truffe. crème de Comté AOP. œuf bio au plat.  
frites. salade

**Buns de saumon Gravlax, œufs brouillés,  
fromage frais aux herbes** 18€

Potatoes maison au paprika. salade

**Œufs bénédicte bacon** 16,5€

2 œufs bio pochés. galettes de pommes de terre. bacon.  
sauce mousseline. salade

- du saumon Gravlax à la place du bacon ? +2€

**Cheeseburger des Fistons** 16,5€

Steak de bœuf français. Saint-Nectaire AOP. confit d'oignons rouges.  
mayonnaise aux pickles et paprika. tomate. salade. frites

- supp bacon +1,5€ / supp œuf au plat +1,5€ / supp steak +4€

**Coquillettes, jambon à la truffe** 17€

Coquillettes à la crème de Comté AOP. jambon à la truffe noire.  
œuf bio poché

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

Frites. salade. sauce tartare. sauce aux champignons

Si nos calculs sont bons. ça fait 29.5€ par personne. Mais tu peux aussi  
la manger tout(e) seul(e) !



# 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 le pot de 100g de pâte à tartiner des Fils. 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.\*

## Origine de nos viandes :

**Poulet**, né et élevé en France  
**Viande hachée**, bœuf né et élevé en France  
**Rumsteck**, bœuf né et élevé aux Pays-Bas  
**Côte de bœuf**, bœuf né et élevé en Irlande  
**Poitrine fumée tranchée**, porc né et élevé en France  
**Effiloché de porc**, porc né et élevé en Espagne  
**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

Les informations sur les allergènes présents dans nos plats sont à votre disposition au bar.

\*En cas de rupture, le restaurant pourra se fournir chez un autre fournisseur

# Les Restos des Fils

## Aix en Provence

42 rue de la Verrerie - 09 81 21 20 97

## Lyon

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

## Angers

4 place du Pilon - 02 44 85 20 67

## Montpellier

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

## Bordeaux

19 rue des Faussets - 05 56 48 20 01

## Nancy

41 rue des Maréchaux - 03 83 30 59 03

## Bruxelles - Ixelles

29 rue Saint Fourmois - +32 2 534 56 26

## Nantes Bouffay

14 rue Beauregard - 09 81 89 41 49

## Caen

2 rue du Vaugueux - 02 31 30 09 29

## Orléans

195 rue de Bourgogne - 02 38 53 44 09

## Dijon

16 bis rue Quentin - 03 80 30 58 92

## Paris 9 Grands Boulevards

7 bis rue Geoffroy Marie - 01 48 24 59 39

## La Baule

16 boulevard Darlu - 02 40 24 26 47

## Rennes

11 rue du Champ Jacquet - 02 23 30 88 03

## La Rochelle

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

## Rouen

232-234 rue Martainville - 02 27 08 57 45

## Lille

41 rue de Gand - 03 20 21 02 33

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

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



**SCAN ME  
FOR THE ENGLISH MENU**