

# 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

**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**

**Brassin des Fils** - 25cl / 50cl 3,5€ / 6,5€  
Une Pils toute légère

**La Pression du mois** (au tableau) 25cl / 50cl 4,5€ / 8€

**Picon Bière** 25cl / 50cl 5€ / 9€

**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 Maroilles, 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

## OEUFS 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

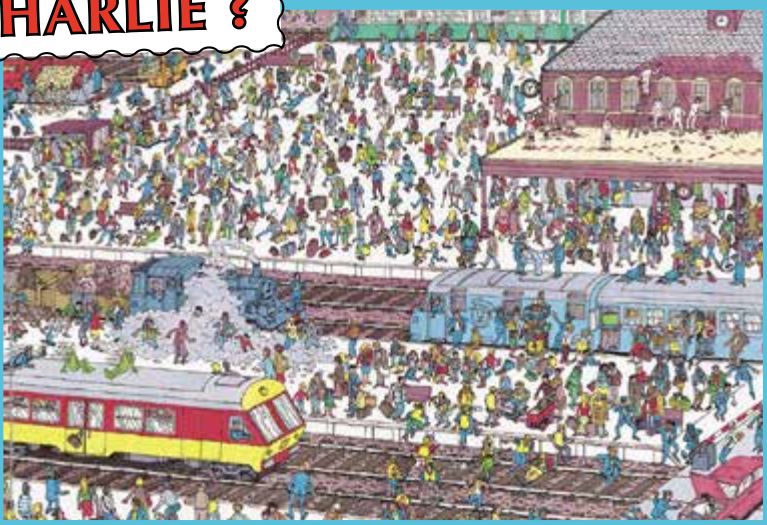
- IL N'Y A PAS À DIRE, DÈS QU'IL Y A DU DESSERT, LE REPAS EST TOUT DE SUITE PLUS CHALEUREUX ! •

|   |      |
|---|------|
| <b>Tarte crumble pomme-banane</b> , chantilly   | 7€   |
| <b>Gâteau façon Snickers</b><br>Chocolat, caramel et cacahuètes, chantilly  | 8,5€ |
| <b>Croissant perdu au four</b> , caramel au Carambar®   | 8€   |
| <b>Mont-blanc</b><br>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<br>Tiramisù Kinder®, gâteau façon Snickers, tarte crumble<br>pomme-banane | 9,5€ |
| <b>J'ai été vilain, je suis privé de dessert</b>  | 0€   |

## Un petit digeo pour la fin ?

|  |       |
|--|-------|
| <b>Irish Coffee</b>                      | 9€    |
| <b>Get 27</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

|  |      |
|--|------|
| Pays d'Oc IGP - Tour des Pins                                | 5€   |
| Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP<br>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€   |
| Premières Côtes de Bordeaux AOP (Moelleux)<br>- Château Gravelines | 6,5€ |

## VINS ROSÉS

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Ile de Beauté IGP - Costa Serena | 5€ |
|----------------------------------|----|

# 100% FRANÇAIS !

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

• COCORICO •

# 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><br>Domaine du Vallon | 18€ | 27€ |
| <b>Bordeaux AOP</b> - Château Haut-Mazières                         | 19€ | 29€ |
| <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>Pic Saint Loup AOP</b> - Les Déesses Muettes                     |     | 37€ |
| <b>Lussac Saint Emilion AOP</b><br>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€ |
| Pays d'Oc IGP - Domaine Lassere « Chardonnay »                     | 19€   | 29€   |
| Premières Côtes de Bordeaux AOP (Moelleux)<br>- Château Gravelines |       | 31€   |

50cl 75cl

## VINS ROSÉS

|                                  |     |     |
|----------------------------------|-----|-----|
| Ile de Beauté IGP - Costa Serena | 17€ | 25€ |
|----------------------------------|-----|-----|

12cl 75cl

## VIN PÉTILLANT

|                  |    |     |
|------------------|----|-----|
| Prosecco Martini | 7€ | 39€ |
|------------------|----|-----|

## DIGESTIFS & Cie 4cl

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Get 27                        | 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€ | Irish Coffee    | 9€   |

# 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

|   |      |
|---|------|
| 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'<br>Croissant. baguette. beurre. confiture et<br>le pot de 100g de pâte à tartiner des Fils. à finir ou à emporter ! | 9,5€ |
| Irish Coffee  | 9€   |



### 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://facebook.com/lesfilsamaman)  
Instagram : @lesfilsamaman



**SCAN ME  
FOR THE ENGLISH MENU**