

# L'APÉRO FRANÇAIS

• COCORICO •

## Cosmo Spritz 18cl

10€

Triple Sec, Prosecco, jus de cranberry, jus de citron

## Le Cocktail des Fils 18cl

11€

Gin français Acmé, citron vert, basilic, limonade

## La Bière des Fils à Maman 33cl

7€

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

## Dujardin (cocktail sans alcool) 27cl

8€

Limonade, jus de citron, purée de fraise, basilic

## Thé glacé des Fils 27cl

6€

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

## Planche géniale des Fils

26€

Croquettes de Babybel®, croquettes de chorizo, croquettes de Curé Nantais, aiguillettes de poulet panées, potatoes maison, mayonnaise au piment d'Espelette

# LES COCKTAILS

## Cocktails Spritz

- Spritz Peach** 18cl 10€  
Martini blanc, Prosecco, purée de pêche, Perrier, menthe fraîche
- Cosmo Spritz** 18cl 10€  
Triple sec, Prosecco, jus de cranberry, jus de citron
- Spritz Classique** 18cl 10€  
Cinzano, Prosecco, Perrier, quartier d'orange
- Spritz Français** 18cl 11€  
Lillet rosé, Prosecco, purée de fraise, Perrier, citron, menthe fraîche

## Cocktails Créations

- Mister Tea** 18cl 11€  
Rhum Bacardi Cuatro Anejo, Triple sec, thé glacé maison à la pêche, menthe fraîche, citron vert
- Le Cocktail des Fils** 18cl 11€  
Gin français Acmé, citron vert, basilic, limonade
- Moscow Mule** 18cl 10€  
Vodka Eristoff, jus de citron vert, ginger beer La French

# Cocktails Classiques

- Mojito** 18cl 11€  
Rhum Bacardi Cuatro Anejo, Perrier, menthe fraîche, citron vert  
- avec purée de fruits du jour ? +1€
- Caïpirinha** 12cl 10€  
Cachaça, citron vert, cassonade
- Caïpirinha fruits** 12cl 11€  
Cachaça, citron vert, purée de fruits, cassonade
- Americano** 12cl 10€  
Campari, Martini rosso, Perrier

# Cocktails Sans Alcool

- Mojito like a virgin** 27cl 8€  
Perrier, menthe fraîche, citron vert  
- avec purée de fruits du jour ? +1€
- Virgin Paloma** 27cl 8€  
Jus de pamplemousse, sirop de framboise, tonic La French, menthe fraîche
- Dujardin** 27cl 8€  
Limonade, jus de citron, purée de fraise, basilic
- Cranberry Fizz** 27cl 8€  
Jus de cranberry, jus de citron, sirop de framboise, Perrier



# MAISON

<b>Thé Glacé des Fils</b> 27cl	6€
Thé Les 2 Marmottes. menthe fraîche. sirop de pêche. citron	
<b>Citronnade pétillante</b> 27cl	6€
Citron jaune et vert. menthe. infusion citron-gingembre. Perrier	

## JUS, SODAS...

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

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

## JUS DE FRUITS KOOKABARRA

Un jus de fruits frais pressé comme à la maison

<b>Jus d'orange</b> 25cl	6€
<b>Jus pomme, mangue, gingembre</b> 25cl	6€
<b>Jus pomme, fruits rouges, citron</b> 25cl	6€

# BIÈRES **Pression**

**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 **Bouteilles**

**La Bière des Fils à Maman** - 6° 33cl **7€**  
Bière IPA artisanale, 100% française!

**Mort Subite Witte** - 5,5° 33cl **7€**

**Heineken 0.0 (bière sans alcool)** 33cl **6€**

# APÉRITIFS

**Kir** 12cl **6€** **Cidre brut** 25cl **6€**  
Vin blanc, crème de cassis,  
mûre, framboise ou pêche **Lillet rosé** 6cl **5€**

**Kir pétillant** 12cl **9€** **Martini** rouge ou blanc 6cl **5€**  
Prosecco, crème de cassis,  
mûre, framboise ou pêche **Campari** 6cl **5€**

**Ricard** 2cl **5€** **Suze** 6cl **5€**

## EAUX

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

**San Pellegrino** 50cl / 100cl **4,5€ / 7€**

## DIGESTIFS & Cie 4cl

Get 27, Get 31, Menthe pastille	8€
Limoncello, Manzana, Baileys	8€
Eau de vie de poire, Calvados, Cognac, Cointreau, Amaretto	9€
Rhum Diplomatico	12€

## LES ALCOOLS 4cl

Vodka Eristoff	9€	Whisky Monkey Shoulder	10,5€
Gin Bombay Sapphire	9€	Rhum Bacardi Cuatro Anejo	9€
Gin français Acmé	10€	Rhum blanc	9€
Whisky J&B	9€	Trois Rivières	
Whiskey Jack Daniel's	10€		

Avec un accompagnement soft +2€

## CAFÉ, THÉ & Cie

Espresso, Décaféiné	3€	Thé ou Infusion Les 2 Marmottes	4€
Noisette	3,5€	Chocolat chaud	5€
Double Espresso	4€	Irish Coffee	11€
Café crème	4€		
Cappuccino	5€		

# À PARTAGER OU PAS !

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

**Crevettes roses 200g** 9€

**Rillettes de poisson du jour** à l'ardoise !

**Croquettes de Babybel®** 12€  
Mayonnaise au piment d'Espelette

**Croquettes de chorizo, salade** 12€

**Croquettes de Curé Nantais, salade** 12€

**Croustillants chèvre-miel** 9€  
Salade

**Aiguillettes de poulet panées** 10€  
Sauce barbecue

**Potatoes maison** 5€  
Mayonnaise au piment d'Espelette

**Demi-camembert rôti au miel et thym** 11€



Bière des Fils

Planche des Fils

Cranberry Fizz



# LES PLANCHES ET PLATEAUX

## PLATEAUX DE FRUITS DE MER

servis avec mayonnaise et vinaigre

**Petit** 6 huîtres, crevettes roses 150g **19€**

**Grand** 12 huîtres, crevettes roses 300g **34€**

## Planche géniale des Fils 26€

Croquettes de Babybel®, croquettes de chorizo, croquettes de Curé Nantais, aiguillettes de poulet panées, potatoes maison, mayonnaise au piment d'Espelette

## Planche fan de fromage (végé) 26€

Croquettes de Babybel®, croustillants chèvre-miel, Saint-Nectaire AOP, Comté AOP, potatoes maison, mayonnaise au piment d'Espelette

**Saucisse sèche Fuet artisanale** 150g **7€**

## Planche charcuteries / fromages 22€

Saucisse sèche artisanale, Saint Nectaire AOP, Comté AOP, Curé Nantais, Fourme d'Ambert, jambon à la truffe, jambon de Pays, cornichons

# EAUX

Vittel 25cl / 50cl / 100cl

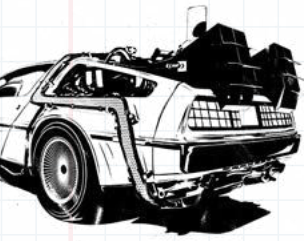
3€ / 4,5€ / 7€

San Pellegrino 50cl / 100cl

4,5€ / 7€



Filet trop mignon



# RETOUR VERS L'ENFANCE

## LE CORDON BLEU DU PÈRE DOUDOU

20€

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

## COQUILLETES, JAMBON À LA TRUFFE

22€

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

## CAMEMBERT RÔTI AU MIEL ET THYM

21€

Jambon de Pays. potatoes maison au paprika. salade

## MOULES FRITES !

18€

Moules frites à la sauce du jour (au tableau)

## FILET TROP MIGNON

21,5€

Filet mignon en croûte. risotto de coquillettes au Chorizo. tuile de Parmesan

## CHICKENBURGER AU POULET PANÉ

18,5€

Poulet pané. oignons rouges. sauce tartare. tomate. frites. salade  
- Supplément poitrine fumée +2€ / Cheddar ou Fourme d'Ambert +2€



Tartare de poisson du jour

# 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

**Salade de chèvre chaud (végé)** 19€  
Croustillants chèvre-miel, oignons rouges, agrumes, tomates cerises, menthe fraîche, salade

**Salade Robocobb** 20€  
Poulet pané, Fourme d'Ambert, poitrine fumée, avocat, œuf dur, tomates cerises, salade

## LES VIANDARDS

**Cheeseburger des Fistons** 18,5€  
Steak haché de bœuf français, Cheddar ou Fourme d'Ambert, oignons rouges, sauce cocktail, tomate, frites, salade  
- Supplément poitrine fumée +2€ / steak haché +5€ / fromage +2€

**Tartare de bœuf Charolais au couteau** 20€  
Mayonnaise au piment d'Espelette, câpres, tuile de Parmesan, frites, salade

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

**Côte de bœuf** 1 kg env. pour 2 fistons 68€  
« Vintage Beef Select », frites, salade



Tiramisu  
framboise

# 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>Tiramisù au Kinder®</b> (sans surprise, c'est maxi bon!)	10€
<b>Brownie aux M&amp;M's</b> - Supplément boule de glace au choix ou Chantilly +1€	9€
<b>Tiramisu framboise - pistache</b> Crème au mascarpone et chocolat blanc. framboise. pistache	9,5€
<b>Soupe de fraises</b> Sorbet citron vert	10€
<b>Café gourmand</b> Café + 3 mini-desserts	11€
<b>Thé gourmand</b> Thé + 3 mini-desserts	11€
<b>J'ai été vilain, je suis privé de dessert</b>	0€

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

**Assiette de Fromages**

10€

Comté AOP. Curé Nantais. Fourme d'Ambert. salade

# LES GLACES

## Bananana Bananana Banana split

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

ET TOUT MANGER 9€

SUP!  
Love Lis.

## Le Liégeois

Boules de glace chocolat ou café, vanille, Chantilly, sauce chocolat

9€

## La Fraise Melba

Boules de glace vanille, fraises, Chantilly, coulis de fraise

10€

## La Bauloise

Boules de glace vanille, chocolat et caramel, Kinder®, Chantilly

9€

## BOULES DE GLACES AU CHOIX:

Chocolat, vanille, citron vert, fraise, passion, rhum-raisin,  
menthe-chocolat, caramel, café ou Smarties®

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

- Supplément Chantilly, Kinder®, sauce café,  
sauce caramel ou sauce chocolat +1€

## Le monsieur Gelé

Mr Freeze®

3€

# LA CARTE DES MÔMES

(Jusqu'à 12 ans)

13€

Steak haché ou Bâtonnets de poulet ou Moules  
frites ou coquillettes

+ Boule de glace aux Smarties®  
ou Mini brownie M&M's ou Mr Freeze®

+ Sirop à l'eau 25cl ou Thé glacé 20cl ou Diabolo 20cl



# LES VINS AU VERRE

15cl

## VINS ROUGES

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

## VINS BLANCS

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

## VINS ROSÉS

<b>Ile de Beauté IGP</b> - Costa Serena	6€
<b>Rosé Garcia Bio</b>	7,5€
<b>Côte de Provence AOP</b> - Amaryllis Bio	8€

# CARTE DES VINS

50cl 75cl

## VINS ROUGES

<b>Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP</b> Domaine du Vallon	20€	29€
<b>Bordeaux AOP</b> - Château Haut-Mazières	22€	32€
<b>Chinon AOP</b> - Baudry Dutour - Amaranthe	22€	32€
<b>Saint Nicolas de Bourgueil AOP</b> - Les Javeaux		35€
<b>Brouilly AOP</b> - La Chapelle de Venenge	23€	36€
<b>Côte de Bourg AOP</b> - Château La Bataille		37€
<b>Pic Saint Loup AOP</b> - Les Déesses Muettes		39€
<b>Lussac Saint Emilion AOP</b> Château Lussac. Cuvée Bellevue		40€
<b>Crozes Hermitage AOP</b> - Calunas		43€

## 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€	32€
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC - Château Bourdinière	22€	32€
Premières Côtes de Bordeaux AOP (Moelleux) - Château Gravelines		35€
Ménetou Salon AOP - Domaine Leclerc		38€

50cl 75cl

## VINS ROSÉS

Ile de Beauté IGP - Costa Serena	17€	25€
Rosé Garcia Bio		35€
Côte de Provence AOP - Amaryllis Bio	24€	37€

## CHAMPAGNE & Bulles !

Prosecco Martini	Coupe 12cl	Btle 75cl
	8€	42€
Champagne Louis Constant « Brut réserve »		70€



## **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

**Poitrine fumée tranchée**, porc 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.

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



## 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)

# 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

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

## Val d'Isère

240 rue du Parc des Sports  
- 04 79 08 01 62

## 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**