



L'APÉRO FRANÇAIS

• COCORICO •

Cosmo Spritz 18cl

8.5€

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

Le Cocktail des Fils 18cl

9.5€

Gin français Acmé, citron vert, basilic, limonade

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

Planche géniale des Fils

25€

Croquettes de Babybel®, croquettes de chorizo, croustillants jambon à la truffe, aiguillettes de poulet bacon, potatoes maison au paprika

LES COCKTAILS

Cocktails Spritz

Spritz Peach 18cl 9€

Martini blanc. Prosecco. purée de pêche. Perrier. menthe fraîche

Cosmo Spritz 18cl 8,5€

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

Spritz Classique 18cl 9€

Cinzano. Prosecco. Perrier. quartier d'orange

Spritz Français 18cl 9€

Lillet rosé. Prosecco. purée de fraise. Perrier. citron. menthe fraîche

Cocktails Créations

Mister Tea 18cl 9,5€

Rhum Bacardi Cuatro Anejo. Triple sec. thé glacé maison à la pêche. menthe fraîche. citron vert

Le Cocktail des Fils 18cl 9,5€

Gin français Acmé. citron vert. basilic. limonade

Totally Spice 12cl 9,5€

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 9,5€

Gin Bombay Sapphire. Vermouth rouge. sirop de framboise.
jus de citron. fraise Tagada

Cocktails Classiques

Madeleine 12cl

9,5€

Tout le goût de l'enfance dans un cocktail...

Liqueur d'Amaretto. Triple sec. jus d'ananas

Moscow Mule 18cl

9,5€

Vodka Eristoff. jus de citron vert. ginger beer La French

Mojito 18cl

9,5€

Rhum Bacardi Cuatro Anejo. Perrier. menthe fraîche. citron vert

- avec purée de fraise ou passion ? +0.5€

Cocktails Sans Alcool

La Nana 27cl

7,5€

Jus d'ananas. sirop de fleur de sureau. menthe fraîche. citron vert

Virgin Paloma 27cl

7,5€

Jus de pamplemousse. sirop de framboise. tonic La French. menthe fraîche. baies roses

Dujardin 27cl

7€

Limonade. jus de citron. purée de fraise. basilic

Cranberry Fizz 27cl

7€

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



MAISON

Thé glacé des Fils 27cl

4€

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

Citronnade pétillante sureau - gingembre 27cl

4,5€

Jus de citron, sirops de fleur de sureau et gingembre, Perrier

JUS, SODAS...

Tonic 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 KOOKABARRA

Un jus de fruits frais pressé comme à la maison

Jus d'orange 25cl

5€

Jus pomme, mangue, gingembre 25cl

5€

Jus pomme, fruits rouges, citron 25cl

5€

BIÈRES **Pression**

Gallia Champ Libre - 5.8° 25cl/50cl 4€ / 7,5€

Bière artisanale française, rafraîchissante et légèrement acidulée

Panaché 25cl/50cl 4€ / 7,5€

BIÈRES **Bouteilles**

La Bière des Fils à Maman - 6° 33cl 6,5€

Bière IPA artisanale, 100% française!

Mort Subite Witte - 5.5° 33cl 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€ **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€

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

À PARTAGER OU PAS !

Croquettes de Babybel® 9€
Mayonnaise aux pickles et paprika

Croustillants jambon à la truffe-Vache qui Rit® 7,5€
Salade

Croquettes de chorizo, salade 7€

Croustillants chèvre-miel, menthe fraîche 7,5€
Salade

Aiguillettes de poulet panées au bacon crispy 9€
Sauce au Comté AOP

Œufs bio mimosa, mayonnaise légère aux herbes 6€
Paprika, oignons crispy

Potatoes maison au paprika 5€
Mayonnaise légère aux herbes



Totally
Spice



Bière des Fils



Planche des Fils



Cranberry
Fizz



PLANCHES À PARTAGER

Planche géniale des Fils 25€

Croquettes de Babybel®, croquettes de chorizo.
croustillants jambon à la truffe, aiguillettes de poulet bacon.
potatoes maison au paprika

Planche fan de fromage (végé) 25€

Croquettes de Babybel®, croustillants chèvre-miel.
Saint-Nectaire AOP, Comté AOP, potatoes maison au paprika.
sauce au Comté AOP

Saucisse sèche Fuet artisanale 150g 6€

TU VEUX UN MIX DES 3 POUR UNE GIGA TABLÉE ? 44€

(à partir de 4 personnes)

Les suggestions de cocktails des Fistons

Totally Spice 12cl

9,5€

Rhum blanc Trois Rivières, jus d'ananas, sirop d'épices
Tu aimes quand c'est spicy ? Ajoute une goutte de piment français

Cranberry Fizz (sans alcool) 27cl

7€

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

Boulettes
de viande



EAUX

Vittel 50cl/100cl

4€ / 6€

San Pellegrino 50cl/100cl

4,5€ / 6,5€

Perrier 33cl

4,5€



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. potatoes. salade

BOULETTES DE VIANDE, POLENTA

16€

Boulettes de bœuf et porc aux herbes. sauce tomate. polenta crémeuse au Parmesan. salade

COQUILLETES, JAMBON À LA TRUFFE

17€

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

PETITS FARCIS, RISOTTO AU BOURSIN® (VÉGÉ)

16€

Courgettes et tomates farcies. risotto au Boursin®. sauce tomate

FILET TROP MIGNON

18€

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

PAVÉ DE SAUMON EN CROÛTE DE PARMESAN

22€

Crème citron-aneth. polenta crémeuse au Parmesan. courgettes rôties



Tartare aux
deux saumons



VOILÀ L'ÉTÉ !

Burger chèvre-miel (végé)

17€

Fromage de chèvre pané, miel, oignons rouges, mayonnaise aux pickles et paprika, potatoes, salade

Tartare aux deux saumons

20,5€

Saumon Gravlax et saumon cru, courgettes, oignons rouges, agrumes, aneth, frites, salade

Salade de chèvre chaud (végé)

17€

Croustillants chèvre-miel, oignons rouges, agrumes, courgettes rôties, menthe fraîche, salade

LES VIANDARDS

Cheeseburger des Fistons

17€

Steak haché de bœuf français, Cheddar, oignons rouges, mayonnaise aux pickles et paprika, tomate, frites, salade

- Supplément poitrine fumée +2€ / œuf au plat +1.5€ / steak haché +4€

Tartare de bœuf Charolais au couteau

18€

Mayonnaise aux pickles et paprika, câpres, tuile de Parmesan, frites, salade

Entrecôte Vintage Beef Select (200g)

25€

Beurre maître d'hôtel, 1 garniture au choix

Côte de bœuf Vintage Beef Select (1kg env. pour 2 fistons)

61€

Beurre maître d'hôtel, 2 garnitures au choix, mayonnaise aux pickles et paprika

Garnitures au choix :

Potatoes, frites, courgettes rôties, polenta crémeuse, salade



Tiramisu
framboise-pistache

LES DESSERTS

Tiramisù au Kinder® (sans surprise, c'est maxi bon!) 8,5€

Gâteau façon Snickers 8,5€

Chocolat, caramel et cacahuètes. Chantilly

Tiramisu framboise - pistache 8€

Crème au mascarpone et chocolat blanc, framboise, pistache

Cheesecake au citron 8,5€

Petit-Suisse, coulis de fraises et Granola®

Brioche perdue au popcorn BAFF® 8€

Caramel au Carambar®, Chantilly

Café, gâteau marbré de Maman 5€

Café ou Thé gourmand 3 minis desserts 9,5€

Tiramisù framboise-pistache, gâteau marbré de Maman,
cheesecake au citron

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

Un petit digeo pour la fin ?

Menthe Pastille 4cl 7€

Calvados, Eau de vie de poire 4cl 8€

Rhum Diplomatico 4cl 11,5€

La Recette de Maman

Les boulettes de viande, sauce tomate, polenta crémeuse (pour 4 personnes)

Pour les boulettes

- 240g de chair à saucisse
- 120g de bœuf haché
- 1 œuf
- 50g de pain rassis trempé dans du lait
- 1 bouquet de persil
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon

Pour la polenta au Parmesan

- 160g de polenta
- 80g de Parmesan râpé
- 20cl de crème liquide
- 25cl de lait
- 25cl d'eau salée



Pour commencer, préparez votre sauce tomate en l'assaisonnant à votre goût.

Préparez les boulettes de viande.

Hachez l'oignon et le persil finement, écrasez la gousse d'ail.

Mélangez le tout avec les viandes, le pain ramolli et l'œuf battu.

Assaisonnez.

Formez les boulettes et faites-les cuire à la poêle avec de l'huile.

Faites chauffer le lait et l'eau salée dans une casserole, versez la polenta et faites cuire 5 min.

En dehors du feu, mélangez avec la crème liquide et le Parmesan.

Refaites chauffer avec un peu de crème si besoin avant de servir.

Servez les boulettes avec la sauce tomate et la polenta bien crémeuse et dégustez !

La cantine de Maman

MENU MIDI EN SEMAINE

(hors boissons - sauf jours fériés)

Plat seul : 12€

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

Entrée + Plat + Dessert : 19€

Les Entrées

Entrée du jour (au tableau!)

2 croustillants jambon à la truffe-Vache qui rit®

Œufs bio mimosa, mayonnaise légère aux herbes

Les Plats

Plat du jour (au tableau!)

Boulettes de viande, polenta

Bavette 150g. frites. salade

Les Desserts

Dessert du jour (au tableau!)

Tiramisù au Kinder®

Café gourmand : café + 3 mini desserts +2€

Tiramisù framboise-pistache. gâteau marbré de Maman.
cheesecake au citron

LA CARTE DES MÔMES

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

LES PLATS

Croquettes de Babybel® 7€

Bâtonnets de poulet panés, bacon crispy, 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 Courgettes rôties ou Salade

LES DESSERTS

Mini Tiramisù au Kinder® 2,5€

Ou celui des adultes 8.5€

Mini gâteau façon Snickers 2,5€

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

Gâteau marbré 2,5€

Mister Freeze® 2€

LES BOISSONS

Tropico, Fuze Tea 25cl 4€

Sirop à l'eau 25cl 2,5€

Diabolo 25cl 3,5€

LES VINS AU VERRE

15cl

VINS ROUGES

Pays d'Oc IGP - Tour des Pins	5,5€
Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP Domaine du Vallon	6,5€
Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières	6,5€
Chinon AOP - Baudry Dutout - Amaranthe	7€
Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge	7,5€

VINS BLANCS

Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier »	6€
IGP Coteaux de Béziers - Domaine Lasserre « Chardonnay »	6,5€
Premières Côtes de Bordeaux AOP (Moelleux) - Château Gravelines	7€

VINS ROSÉS

Ile de Beauté IGP - Costa Serena	5,5€
Côte de Provence AOP - Amaryllis Bio	6,5€

CARTE DES VINS

50cl 75cl

VINS ROUGES

Pays d'Oc IGP - Tour des Pins	16€	25€
Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP Domaine du Vallon	18,5€	29€
Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières	19€	30€
Chinon AOP - Baudry Dutout - Amaranthe		32€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Les Javeaux		34€
Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge		36€
Languedoc Cabardes - Chateau Pennautier. Terre Altitude		36€
Pic Saint Loup AOP - Les Déesses Muettes		38€
Lussac Saint Emilion AOP Château Lussac. Cuvée Bellevue		40€
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 » 17,5€ 27€

IGP Coteaux de Béziers 19€ 30€
Domaine Lassere « Chardonnay »

Premières Côtes de Bordeaux AOP (Moelleux) 32€
- Château Gravelines

50cl 75cl

VINS ROSÉS

Ile de Beauté IGP - Costa Serena 16€ 25€

Côte de Provence AOP - Amaryllis Bio 30€

12cl 75cl

VIN PÉTILLANT

Prosecco Martini 7€ 39€



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

Bavette, bœuf né et élevé en France

Chair à saucisse, 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

Entrecôte, bœuf 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

On va bruncher ?

TOUS LES DIMANCHES MIDIS



Menu Brunch

28€

- | boisson chaude **ou** fraîche au choix
- + | petit dej' sucré **ou** salé au choix
- + | plat du dimanche au choix
- + | dessert au choix

Menu Brunch

28€

1 boisson chaude **ou** fraîche au choix
+ 1 petit dej' sucré **ou** salé au choix
+ 1 plat du dimanche au choix
+ 1 dessert au choix

Tous les plats et boissons peuvent aussi
être commandés à la carte !

Boisson chaude au choix

Café ou café allongé	2,3€
Cappuccino	3,8€
Thé	3,3€
Chocolat chaud	3,5€

Boisson fraîche au choix

Jus d'orange 25cl	5€
Thé glacé des Fils 27cl	4€
Citronnade pétillante 4,5€	
Fleur de sureau - gingembre 27cl	

P'tit Dej' sucré ou salé

Le pot de pâte à tartiner des Fils 100g, baguette	5€
Tartines de baguette, pain de campagne, brioche Beurre. confiture	5€
Gâteau marbré de Maman	4€
Fromage blanc, granola, agrumes	6€
Œufs bio mimosa Mayonnaise légère aux herbes. paprika. oignons crispy	6€
Croustillants jambon à la truffe-Vache qui Rit® (x2)	5,5€

Plats du dimanche

Œufs Bénédicte avocat, potatoes. salade 16€

2 œufs bio pochés. avocat. muffin. sauce mousseline
- avec poitrine fumée ? +2€ / avec saumon Gravlax ? +3€

Œufs bio brouillés au chorizo 17€

Cheddar fondu. bun. potatoes. salade

Tartine avocat et fromage frais, œuf bio poché 16€

Tagliatelles de courgette. oignons rouges. aneth. potatoes. salade
- avec poitrine fumée ? +2€ / avec saumon Gravlax ? +3€

Croque-madame au pain perdu 16€

Pain de campagne façon pain perdu. chiffonnade de jambon
à la truffe. œuf bio au plat. frites. salade

Cheeseburger des Fistons 17€

Steak haché de bœuf français. Cheddar. oignons rouges.
mayonnaise aux pickles et paprika. tomate. frites. salade
- avec poitrine fumée ? +2€ / œuf au plat ? +1.5€ / steak haché ? +4€

Coquillettes, jambon à la truffe, œuf bio poché 17€

Coquillettes à la crème de Comté AOP. jambon à la truffe noire

Côte de bœuf* Vintage Beef Select (1kg env. pour 2 fistons) 61€

Frites. salade. beurre maître d'hôtel. mayonnaise aux pickles et paprika

*Hors menu

Desserts

Pancakes, sauce Nutella®, popcorn BAFF® 8€

Brioche perdue au popcorn BAFF® 8€

Caramel au Carambar®. Chantilly

Tiramisù au Kinder® (sans surprise. c'est maxi bon !) 8,5€

Tiramisu framboise - pistache 8€

Crème au mascarpone et chocolat blanc. framboise. pistache



jusqu'à 10 ans

Boissons

Chocolat chaud	3,5€
Tropico 25cl	4€
Sirop à l'eau 25cl	2,5€
Citronnade pétillante fleur de sureau - gingembre 27cl	4,5€
Thé glacé des Fils 27cl	4€

Plats

Œuf bio au plat, frites. salade	7€
Coquillettes, jambon à la truffe	7€
Croustillants jambon à la truffe-Vache qui Rit (x3) Frites. salade	7€
Steak haché de bœuf 150g. frites. salade	10€

Desserts

Pancakes, sauce Nutella [®] . popcorn BAFF [®]	4€
Mister Freeze [®]	2€
Mini Tiramisù au Kinder [®]	2,5€



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

Les Restos des Fils

Aix en Provence

42 rue de la Verrerie - 09 81 21 20 97

Angers

4 place du Pilon - 02 44 85 20 67

Bordeaux

19 rue des Faussets - 05 56 48 20 01

Bruxelles - Ixelles

29 rue Saint Fourmois - +32 2 534 56 26

Caen

2 rue du Vagueux - 02 31 30 09 29

Dijon

16 bis rue Quentin - 03 80 30 58 92

La Baule

16 boulevard Darlu - 02 40 24 26 47

La Rochelle

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

Lille

41 rue de Gand - 03 20 21 02 33

Lyon

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

Montpellier

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

Nancy

41 rue des Maréchaux - 03 83 30 59 03

Nantes Bouffay

14 rue Beauregard - 09 81 89 41 49

Orléans

195 rue de Bourgogne - 02 38 53 44 09

Paris

7 bis rue Geoffroy Marie - 01 48 24 59 39

Rennes

11 rue du Champ Jacquet - 02 23 30 88 03

Rouen

232-234 rue Martainville - 02 27 08 57 45

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
Instagram : @lesfilsamaman



**SCAN ME
FOR THE ENGLISH MENU**