



# 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

<b>Thé glacé des Fils</b> 27cl	4€
Thé Les 2 Marmottes. menthe fraîche. sirop de pêche. citron	
<b>Citronnade pétillante sureau - gingembre</b> 27cl	4,5€
Jus de citron. sirops de fleur de sureau 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€ / 7,5€**  
Bière artisanale française. rafraîchissante et légèrement acidulée

**Affligem** - 6.8° 25cl/50cl **4,5€ / 8€**  
Bière blonde d'Abbaye

**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€**

# CIDRE

**Cidre de Normandie « Denise »** 33cl/75cl **6,5€ / 14€**  
Domaine Duclos Fougeray

# 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

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, 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 !

- |   |      |
|---|------|
| <b>Croquettes de Babybel®</b><br>Mayonnaise aux pickles et paprika              | 9€   |
| <b>Croustillants jambon à la truffe-Vache qui Rit®</b><br>Salade                | 7,5€ |
| <b>Croquettes de chorizo,</b> salade  | 7€   |
| <b>Croustillants chèvre-miel, menthe fraîche</b><br>Salade                      | 7,5€ |
| <b>Aiguillettes de poulet panées au bacon crispy</b><br>Sauce au Comté AOP      | 9€   |
| <b>Œufs bio mimosa, mayonnaise légère aux herbes</b><br>Paprika, oignons crispy | 6€   |
| <b>Potatoes maison au paprika</b><br>Mayonnaise légère aux herbes               | 5€   |



Totally Spice



Bière des Fils

Cranberry Fizz

Planche des Fils



# PLANCHES À PARTAGER

## Planche géniale des Fils 25€

Croquettes de Babybel<sup>®</sup>, croquettes de chorizo, croûtilants jambon à la truffe, aiguillettes de poulet bacon, potatoes maison au paprika

## Planche fan de fromage (végé) 25€

Croquettes de Babybel<sup>®</sup>, croûtilants 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 TABLEE ? 44€

(à partir de 4 personnes)

## Les suggestions de cocktails des Fists

### 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 Fists** 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 fists) 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 ?

**Get 27** 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€
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€

# 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	16€	25€
<b>Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP</b> Domaine du Vallon	18,5€	29€
<b>Bordeaux AOP</b> - Château Haut-Mazières	19€	30€
<b>Saint Nicolas de Bourgueil AOP</b> - Les Javeaux		34€
<b>Brouilly AOP</b> - La Chapelle de Venenge		36€
<b>Languedoc Cabardes</b> - Chateau Pennautier. Terre Altitude		36€
<b>Pic Saint Loup AOP</b> - Les Déesses Muettes		38€
<b>Lussac Saint Emilion AOP</b> Château Lussac. Cuvée Bellevue		40€
<b>Crozes Hermitage AOP</b> - Calunas		41€

# CARTE DES VINS

50cl 75cl

## VINS BLANCS

Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier »	17,5€	27€
IGP Coteaux de Béziers Domaine Lassere « Chardonnay »	19€	30€
Premières Côtes de Bordeaux AOP (Moelleux) - Château Gravelines		32€

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€

- 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

# 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 Fleur de sureau - gingembre 27cl	4,5€

## 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

# BRUNCH MÔMES

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](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**