

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®, 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

7€

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 violette - gingembre 27cl

4€

Jus de citron. sirops de violette 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€

Bière artisanale française, rafraîchissante et légèrement acidulée

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€

Muscat de Lunel 8cl

5,5€

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 !

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 à la Fourme d'Ambert

8€

Salade, chutney de figues

Potatoes maison au paprika

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

OEUFS BÉNÉDICTE AU SAUMON GRAVLAX

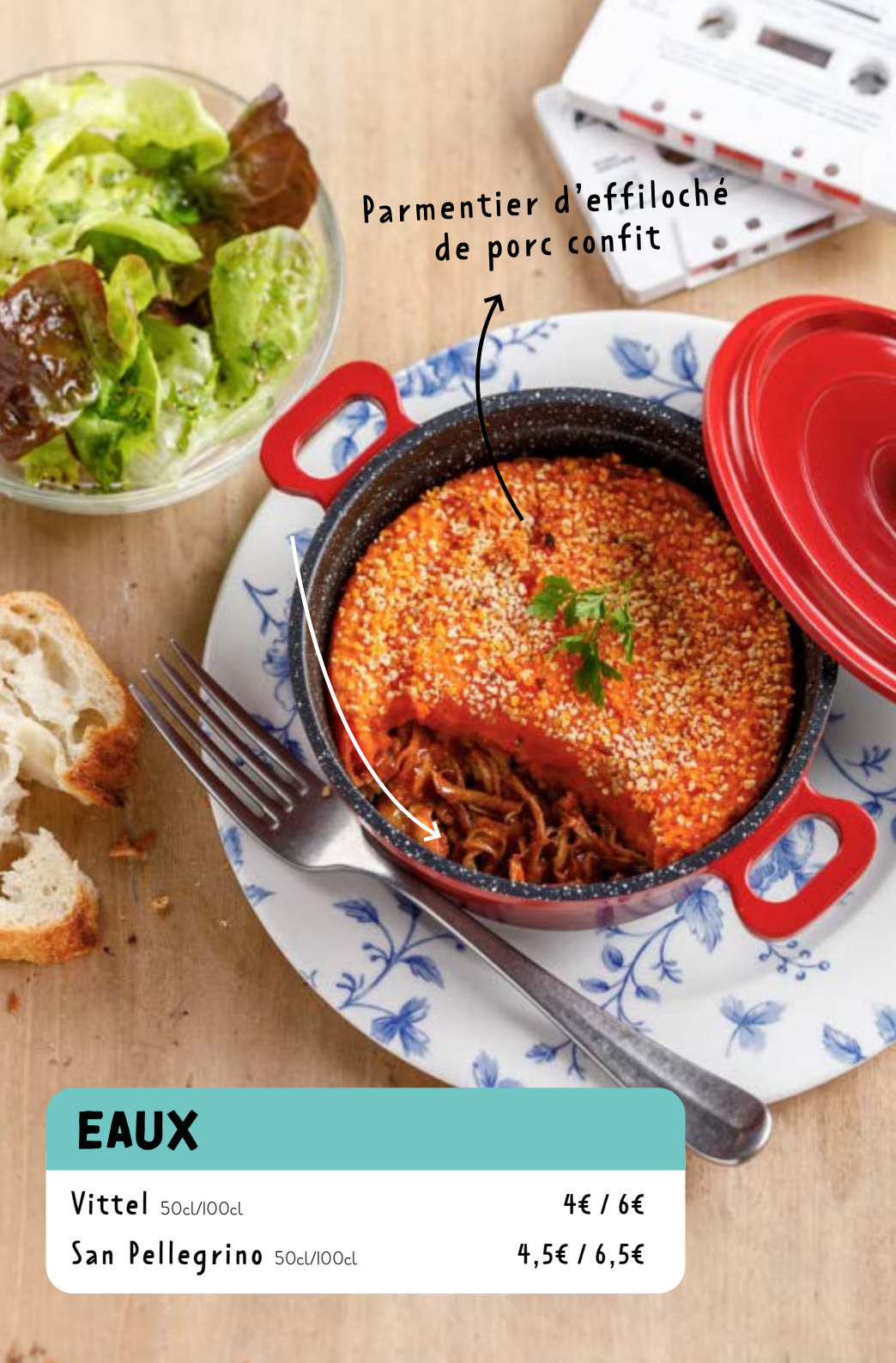
18,5€

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 ! •

Tarte crumble pomme-banane, chantilly 7€

Gâteau façon Snickers 8,5€
Chocolat, caramel et cacahuètes, chantilly

Croissant perdu au four, caramel au Carambar® 8€

Mont-blanc 7,5€
Meringue, crème de marron, chantilly

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

Café ou Thé gourmand 3 mini desserts 9,5€
Tiramisù Kinder®, gâteau façon Snickers, tarte crumble
pomme-banane

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€

**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 25cl 4€

Sirop à l'eau 25cl 2,5€

Diabolo 25cl 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 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) - 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

Pays d'Oc IGP - Tour des Pins	17€	25€
Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP Domaine du Vallon	18€	27€
Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières	19€	29€
Languedoc AOP - Terrasses du Larzac - Aigal		31€
Minervois Livinière AOC - Sirius Bio		32€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Les Javeaux		33€
Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge		34€
Côte de Bourg AOP - Château La Bataille		34€
Pic Saint Loup AOP - Les Déesses Muettes		37€
Lussac Saint Emilion AOP Château Lussac. Cuvée Bellevue		39€
Crozes Hermitage AOP - 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) - 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€		

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 Fists

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' 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



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 Vagueux - 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
Instagram : @lesfilsamaman



**SCAN ME
FOR THE ENGLISH MENU**