

L'APÉRO FRANÇAIS

• COCORICO •

Le Cocktail des Fils 18cl 10€

Gin Acmé, jus de citron vert, basilic, limonade

Cosmo Spritz 18cl 10€

Triple sec, Prosecco, jus de cranberry, jus de citron

La bière des Fils à Maman 33cl 7€

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

Ricard 2cl 5€

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

Verre de vin 12cl

Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge (rouge) 7€

Pays d'Oc IGP - Domaine Lasserre « Chardonnay » (blanc) 6.5€

Ile de Beauté IGP - Costa Serena (rosé) 6€

COCKTAILS Spritz

Spritz Français 18cl 11€

Lillet rosé, vin pétillant, citron, menthe fraîche, purée de fraise

Spritz Classique 18cl 10€

Cinzano, Prosecco Martini, Perrier, quartier d'orange

Cosmo Spritz 18cl 10€

Triple sec, Prosecco, jus de cranberry, jus de citron

COCKTAILS Création

Le Cocktail des Fils 18cl 10€

Gin Acmé, jus de citron vert, basilic, limonade

Moscow Mule 18cl 11€

Vodka Eristoff, citron vert, ginger beer La French

La Panthère Rose 12cl 10€

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

COCKTAILS Classiques

Mojito 18cl 11€

Rhum Bacardi Cuatro Anejo, menthe fraîche, citron vert, Perrier
- 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

COCKTAILS Sans Alcool

Dujardin 27cl

Limonade, jus de citron, purée de fraise, basilic

8€

Mojito like a virgin 27cl

Perrier, menthe fraîche, citron vert

- avec purée de fruits du jour ? +1€

8€

Cranberry Fizz 27cl

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

8€



JUS, SODAS...

| | |
|--|------|
| Thé Glacé des Fils 27cl | 6€ |
| Thé Les 2 Marmottes, menthe fraîche, sirop de pêche, citron | |
| Tonic La French 25cl | 5€ |
| Coca-Cola, Coca-Cola zero 33cl | 5€ |
| Orangina, Fuze Tea, Sprite, Tropic 25cl | 4,5€ |
| Perrier 33cl | 4,5€ |
| Sirop à l'eau 25cl | 3€ |
| Diabolo 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

| | |
|--|----|
| Jus d'orange 25cl | 6€ |
| Jus pomme, mangue, gingembre 25cl | 6€ |
| Jus pomme, fruits rouges, citron 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 - 6° 33cl **7€**

Bière IPA artisanale, 100% française!

Gallia Weiss & Versa - 3,8° 33cl **6€**

APÉRITIFS

Kir 12cl **6€** **Cidre brut** 25cl **6€**

Vin blanc, crème de cassis,
mûre, framboise ou pêche

Americano 12cl **10€**

Kir pétillant 12cl **9€** **Lillet rosé** 6cl **5€**

Prosecco, crème de cassis,
mûre, framboise ou pêche

Martini rouge 6cl **5€**

Ricard 2cl **5€** **Martini** blanc 6cl **5€**

EAUX

Vittel 50cl/100cl **4,5€ / 7€**

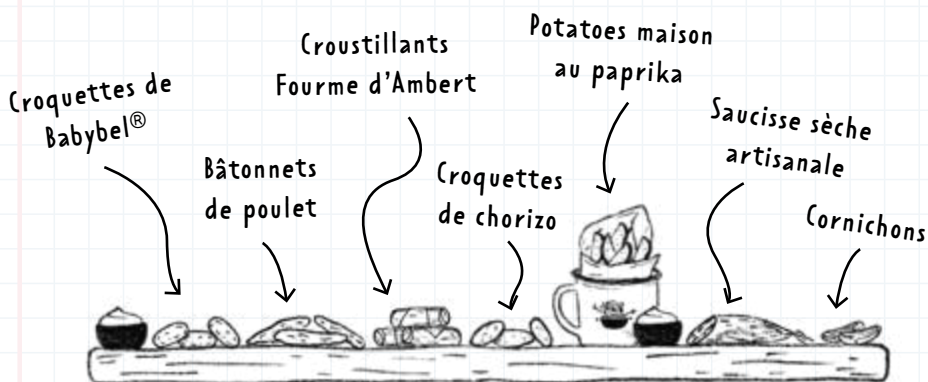
San Pellegrino 50cl/100cl **4,5€ / 7€**

Croquettes de Babybel®



PLANCHES À PARTAGER

Planche géniale des Fils 26€



Planches charcuteries / fromages 19€

Saucisse sèche artisanale, Camembert, Comté AOP, Fourme d'Ambert, jambon à la truffe, jambon de Pays, cornichons

Camembert entier rôti au thym et miel 21€

Jambon de Pays, potatoes maison au paprika, salade

Saucisse sèche Fuet artisanale 150g 7€



Planche géniale des Fils 26€

Croquettes de Babybel®, croquettes de chorizo, croustillants à la Fourme d'Ambert, bâtonnets de poulet, saucisse sèche, potatoes maison au paprika

À PARTAGER OU PAS !

Croquettes de Babybel® x2 = 6,5€ / x4 = 12€ / x6 = 16€
Sauce cocktail

Croquettes de chorizo x2 = 6,5€ / x4 = 12€ / x6 = 16€

Bâtonnets de poulet panés x2 = 6,5€ / x4 = 12€ / x6 = 16€
Sauce barbecue

Croustillants à la Fourme d'Ambert x2 = 6,5€ / x4 = 12€ / x6 = 16€
Confiture de cerise noire

Potatoes maison au paprika 5€
Mayonnaise légère aux herbes

LES ENTRÉES

Demi-camembert rôti au miel et thym 10€

Saumon fumé maison 12€
Salade, citron, crème aux herbes et toasts

Entrée du jour à l'ardoise



Coquillettes, jambon
à la truffe



RETOUR VERS L'ENFANCE

LE CORDON BLEU DE POULET 100% FRANÇAIS

20€

Poitrine fumée et Fourme d'Ambert. sauce aux champignons. purée de butternut et pomme de terre. salade

COQUILLETES À LA CRÈME DE COMTÉ AOP

22€

Jambon à la truffe noire du Piémont. œuf mollet coulant

FILET TROP MIGNON

21,5€

Filet mignon en croûte. risotto de coquillettes au Chorizo. tuile de Grana Padano

STEAK À CHEVAL DES FISTONS

19€

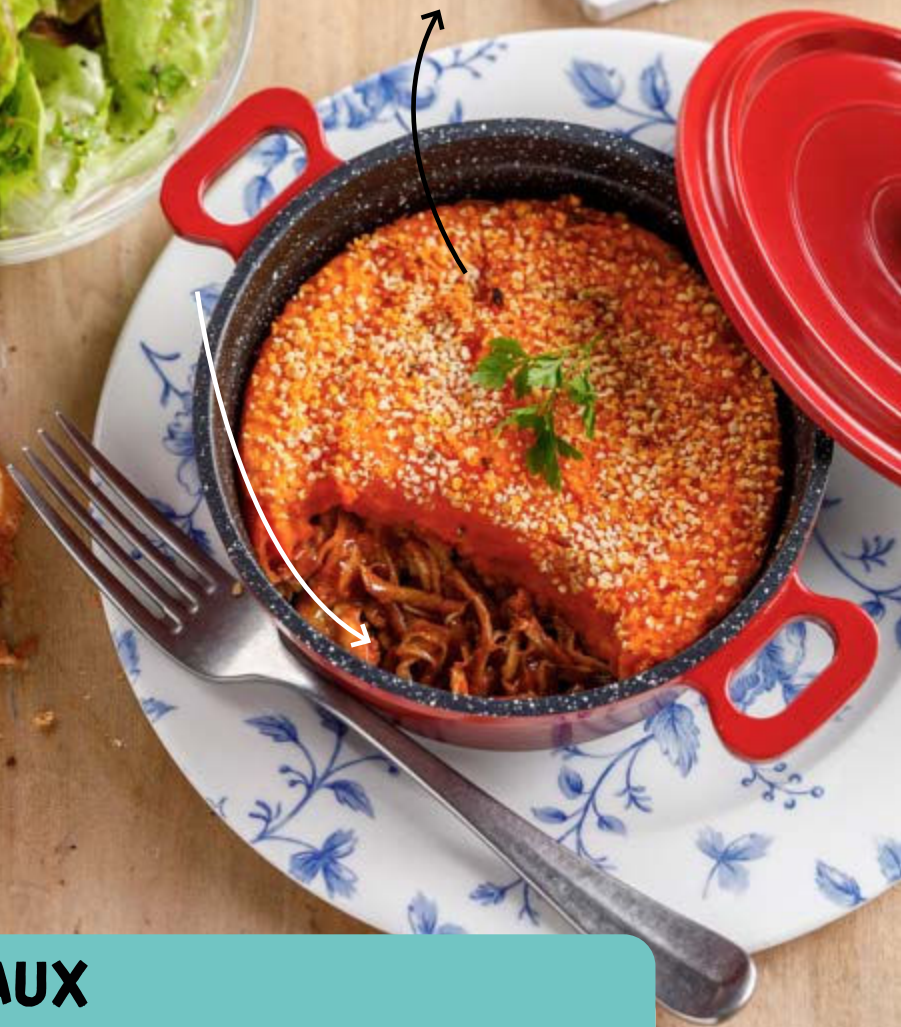
Steak haché de bœuf Charolais. Babybel panés®. œuf au plat. frites. sauce tartare. salade

SALADE DES FILS

17€

Poulet pané. Fourme d'Ambert. poitrine fumée. tomates cerises. croûtons. salade

Parmentier d'effiloché
de porc confit



EAUX

Vittel 50cl/100cl

4,5€ / 7€

San Pellegrino 50cl/100cl

4,5€ / 7€

LES PETITS PLATS DE MAMAN

- Parmentier d'effiloché de porc confit** 18€
Purée de butternut et pommes de terre. gratinée au Grana Padano
- Camembert rôti au miel et thym** 21€
Jambon de Pays. potatoes maison au paprika. salade
- Assiette de saumon fumé** 22€
Saumon fumé maison. salade. crème aux herbes. citron et toasts
- Poisson du jour** (selon arrivage) à l'ardoise

BURGERS ET VIANDES

- Cheeseburger des Fistons** frites. salade 18,5€
Comté AOP ou Cheddar. steak haché de bœuf Charolais.
compotée d'oignons. salade. tomate. sauce cocktail
- supplément poitrine fumée +2€ / supplément Cheddar ou Comté +2€
- Burger au Camembert coulant (végé)** frites. salade 17€
Demi-Camembert pané. compotée d'oignons. tomate. salade.
sauce cocktail
- Pièce du boucher** frites. salade à l'ardoise
- supplément sauce 1€



Gâteau façon
Snickers

DESSERTS & GLACES

Gâteau façon Snickers 9€
Chocolat. caramel et cacahuètes. chantilly

Parfait citron, meringue, sablé breton 8€
Chantilly

Crumble pommes, bananes, chocolat 9€
- supplément Chantilly ou boule de glace +1€

Tiramisù au Kinder® (sans surprise c'est maxi bon!) 10€

Café ou Thé gourmand 10€
3 minis desserts

Kinder Surprise® 3€
T'as plus de 12 ans? Tu veux ton Kinder® aussi? Allez tiens...

Assiette de fromages 10€
Comté. Camembert. Fourme d'Ambert. confit d'oignons. salade

LES COUPES

Bananana Bananana Banana split 9€
Banane. boules de glace vanille. chocolat et fraise.
Chantilly et sauce chocolat

Le Liégeois 9€
Glace chocolat ou café. vanille. Chantilly et sauce chocolat

La Bauloise 9€
Boules de glace chocolat. caramel et vanille. Kinder®. Chantilly

BOULES DE GLACES AU CHOIX:

Chocolat. vanille. citron vert. fraise. rhum-raisin. menthe-chocolat.
caramel ou café

1 boule : 2,5€ / 2 boules : 4,5€ / 3 boules : 6€
- Supplément Chantilly. Kinder®. sauce café.
sauce caramel ou sauce chocolat : 1€

LA CARTE DES MÔMES

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

Plat + Dessert + Boisson : 13€

LES PLATS

Babybel® panés super fondants

Bâtonnet de poulet panés

Steak haché Charolais

Coquillettes, jambon à la Truffe

et si tu préfères des frites avec ton jambon, tu demandes avec le mot magique !

Accompagnement au choix :

Frites ou Coquillettes ou Purée de butternut et pommes de terre

LES DESSERTS

Mini Tiramisù au Kinder®

Mini gâteau façon Snickers

Le Kinder Surprise®

LES BOISSONS

Sirop à l'eau 25cl

Diabolo 25cl

Tropico 25cl

Thé Glacé des Fils 20cl

LES VINS AU VERRE

12cl

VINS ROUGES

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

VINS BLANCS

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

VINS ROSÉS

| | |
|--------------------------------------|----|
| Ile de Beauté IGP - Costa Serena | 6€ |
| Côte de Provence AOP - Amaryllis Bio | 7€ |

CARTE DES VINS

50cl 75cl

VINS ROUGES

| | | |
|---|-----|-----|
| Pays d'Oc IGP - Tour des Pins | 18€ | 27€ |
| Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP Domaine du Vallon | 20€ | 29€ |
| Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières | 22€ | 31€ |
| Chinon AOP - Baudry Dutour - Amaranthe | | 31€ |
| Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge | 24€ | 35€ |
| Pic Saint Loup AOP - Les Déesses Muettes | | 38€ |
| Lussac Saint Emilion AOP Château Lussac - Cuvée Bellevue | | 39€ |
| Crozes Hermitage AOP - Calunas | | 41€ |

100% FRANÇAIS !

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

CARTE DES VINS

50cl 75cl

VINS BLANCS

| | | |
|--|-----|-----|
| Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier » | 20€ | 29€ |
| Pays d'Oc IGP - Domaine Lassere « Chardonnay » | 22€ | 31€ |
| Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC Château Bourdinière | 22€ | 31€ |
| Premières Côtes de Bordeaux AOP (Moelleux) - Château Gravelines | 21€ | 35€ |

50cl 75cl

VINS ROSÉS

| | | |
|--------------------------------------|-----|-----|
| Ile de Beauté IGP - Costa Serena | 20€ | 29€ |
| Côte de Provence AOP - Amaryllis Bio | 24€ | 35€ |

12cl 75cl

VINS PÉTILLANTS

| | | |
|---|----|-----|
| Prosecco Martini | 8€ | 42€ |
| Champagne Louis Constant « Brut réserve » | | 70€ |

DIGESTIFS & Cie 4cl

Get 27, Menthe Pastille, Get 31,
Limoncello, Manzana, Baileys 8€

Eau de vie de poire, Calvados, Cognac
Cointreau, Grand Marnier, Amaretto 8€

Rhum Diplomatico 12€

LES ALCOOLS 4cl

Vodka Eristoff 9€ Whisky J&B 9€

Gin français Acmé 9€ Rhum Cuatro Anejo 9€

Gin Bombay Sapphire 9€ Rhum blanc
Trois Rivières 9€

Whiskey Jack Daniel's 10€

Avec un accompagnement soft +2€

CAFÉ, THÉ & Cie

Espresso, Décaféiné 3€ Thé ou Infusion 4€
Les 2 Marmottes

Noisette 3,5€ Chocolat chaud 5€

Double Espresso 4€ Irish Coffee 11€

Café crème 4€

Cappuccino 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 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
Instagram : @lesfilsamaman



**SCAN ME
FOR THE ENGLISH MENU**