



COCORICO !

L'APÉRO

— — français — —

Cosmo Spritz 16cl 10€
Triple Sec, Prosecco, jus de cranberry, jus de citron

Le Cocktail des Fils 16cl 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) 20cl 8€
Limonade, jus de citron, purée de fraise, basilic

Thé glacé des Fils 25cl 6€
Thé Les 2 Marmottes, menthe fraîche, sirop de pêche, citron

Planche géniale des Fils 27€
Croquettes de Babybel®, croquettes de chorizo, croustillants à la Fourme d'Ambert et miel, aiguillettes de poulet panées, frites

LES COCKTAILS

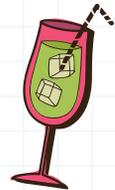
Spritz Time !

Cosmo Spritz 16cl 10€
Triple sec, Prosecco, jus de cranberry, jus de citron

Spritz Classique 14cl 10€
Cinzano, Prosecco, Perrier, quartier d'orange

Spritz Français 18cl 11€
Lillet rosé, Prosecco, purée de fraise, Perrier, citron, menthe fraîche

*Assez de thé vert, maman
a besoin d'un cocktail !*



Les Créations des Fistons

Banana Daïquiri 17cl 10€
Rhum Bacardi Cuatro Anejo, Triple sec, jus de banane, jus de citron vert, sirop de sucre de canne

Le Cocktail des Fils 16cl 11€
Gin français Acmé, citron vert, basilic, limonade

Moscow Mule 18cl 10€
Vodka Eristoff, jus de citron vert, ginger beer La French

Les Incontournables

- Madeleine** 12cl 10€
Tout le goût de l'enfance dans un cocktail...
Liqueur d'Amaretto. Triple sec. jus d'ananas
- Sex on the beach** 18cl 10€
Vodka Eristoff. crème de pêche. jus d'orange. jus de cranberry
- Mojito** 12cl 11€
Rhum Bacardi Cuatro Anejo. Perrier. menthe fraîche. citron vert
- avec purée de fruits du jour ? +1€
- Americano** 12cl 10€
Campari. Martini rouge. Perrier

Les Mocktails (sans alcool)

- Banana Rama** 20cl 8€
Jus de banane. purée de pêche.
jus de citron vert. sirop vanille
- Dujardin** 20cl 8€
Limonade. jus de citron.
purée de fraise. basilic
- Cranberry Fizz** 17cl 8€
Jus de cranberry. jus de citron.
sirop de framboise. Perrier
- Mojito like a virgin** 20cl 8€
Perrier. menthe fraîche. citron vert
- avec purée de fruits du jour ? +1€



JUS, SODAS...

Coca-Cola, Coca-Cola zero 33cl	5€
Sprite, Tropic, Fuze Tea, Fanta 25cl	4,5€
Tonic La French, Ginger Beer La French 25cl	5€
Perrier 33cl	4,5€
Sirop à l'eau 25cl	3€
Diabolo 25cl	5,5€

Jus de fruits Kookabarra

Jus d'orange, d'ananas ou de pomme 25cl	6€
---	----

Thé glacé des Fils 25cl **6€**

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

EAUX

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

San Pellegrino 50cl / 100cl 4,5€ / 7€

BIÈRES **Pression**

Gallia Champ Libre - 5,8° 25cl/50cl **5€ / 9€**
Bière artisanale française, rafraîchissante et légèrement acidulée

Affligem - 6,8° 25cl/50cl **6€ / 11€**
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 15cl **6€**
Vin blanc, crème de cassis, mûre, framboise ou pêche

Kir pétillant 12cl **9€**
Prosecco, crème de cassis, mûre, framboise ou pêche

Ricard 2cl **5€**

Campari, Suze 6cl **5€**

Martini rouge ou blanc 6cl **5€**

Lillet rosé 6cl **5€**

Coupe de Prosecco 12cl **8€**

DIGESTIFS & Cie 4cl

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

LES ALCOOLS 4cl

Vodka Eristoff	9€	Whisky Monkey Shoulder	10,5€
Gin Bombay Sapphire	9,5€	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€	Cappuccino	5€
Double Espresso	4€	Thé, Infusion	4€
Noisette	3,5€	Les 2 Marmottes	
Café au lait	4€	Chocolat chaud	5€
		Irish Coffee	11€

PLANCHES À PARTAGER

Planche géniale des Fils 27€

Croquettes de Babybel®, croquettes de chorizo, croustillants à la Fourme d'Ambert et miel, aiguillettes de poulet panées, frites

Planche charcuteries / fromages 24€

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

Camembert entier rôti au miel et au thym 18€

Mouillettes de pain grillé
- avec jambon à la truffe d'été* ou jambon de Pays ? +4€
- avec des frites ? +3€

Saucisse sèche Fuet artisanale 150g 7€

Les suggestions de cocktails des Fists

Banana Rama (sans alcool) 20cl 8€

Jus de banane, purée de pêche, jus de citron vert, sirop vanille

Sex on the beach 18cl 10€

Vodka Eristoff, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry



*Truffe blanche d'été - Tuber aestivum

Bière
des Fils
à Maman



Cranberry
Fizz



Planche géniale des Fils



À PARTAGER OU PAS !

Croquettes de Babybel® Sauce cocktail	12€
Croquettes de chorizo Salade	10€
Croustillants à la Fourme d'Ambert et miel Salade	10€
Aiguillettes de poulet panées Sauce barbecue, salade	10€
Demi-camembert rôti au miel et au thym Mouillettes de pain grillé	11€
Soupe de poisson Rouille, Emmental râpé, croûtons	10€
Saumon fumé maison Salade, citron, crème aux herbes et toasts	12€
Cornet de frites Crème de Comté AOP	5€

Coquillettes jambon
à la truffe d'été*



EAUX

Vittel 25cl/ 50cl / 100cl

3€ / 4,5€ / 7€

San Pellegrino 50cl/100cl

4,5€ / 7€

Perrier 33cl

4,5€



RETOUR VERS L'ENFANCE

Le Cordon bleu des Fistons

20€

Filet de poulet français 180g env. poitrine fumée et Fourme d'Ambert. sauce aux champignons. purée au beurre. salade

Coquillettes, jambon à la truffe d'été*

22€

Coquillettes à la crème de Comté AOP. jambon à la truffe d'été*. œuf bio poché

Burger au Camembert coulant (végé)

19€

Demi-Camembert pané. compotée d'oignons. tomate. salade. sauce cocktail. frites. salade

Poisson du jour

À l'ardoise

Garniture du moment (au tableau !)

Saucisse, purée

17€

Saucisse de Toulouse. purée au beurre et son jus réduit. salade

Filet trop mignon

21,5€

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

*Truffe blanche d'été - Tuber aestivum



Croque Madame
Raclette

photos non contractuelles - Crédit photo Rina Nurra

LES PLATS D'HIVER

Quand te reverrai-je,
pays merveilleux...

Croque-madame Raclette et champignons (végé) 18€

Pain grillé beurré. Raclette fondue, poêlée de champignons, confit d'oignons, œuf bio au plat, frites, salade
- avec poitrine fumée ou jambon à la truffe blanche d'été* +2€

Parmentier de confit de canard 20€

Effiloché de confit de canard, purée au beurre, jus réduit

Grande assiette de saumon fumé maison 22€

Saumon fumé, crème aux herbes, citron, salade, toasts

Salade Caesar au poulet crispy 19€

Aiguillettes de poulet panées, œuf dur bio, Parmesan, croûtons à l'ail, tomates cerise, salade, sauce Caesar

VIANDES & BURGER

Cheeseburger des Fistons 18,5€

Steak haché de bœuf français, Cheddar ou Fourme d'Ambert, confit d'oignons, sauce cocktail, tomate, frites, salade
- avec poitrine fumée +2€ / œuf au plat +1,5€ /
- avec Cheddar ou Fourme d'Ambert +2€

Steak à Cheval des Fistons 20€

Steak haché de bœuf français, Babybel® panés, œuf bio au plat, frites, sauce tartare, salade

Pièce du boucher, frites, salade à l'ardoise

- avec sauce ? +1€



Gâteau façon
Snickers

ENID
BLYTON

LE MYSTÈRE
DU
MONDIAL
CIRCUS

FRANK
BAUM
LE
MAGICIEN
D'OL

HACHETTE

.....👉 **DESSERTS** 👈.....

Tiramisù au Kinder® (sans surprise. c'est maxi bon!)	10€
Crumble du jour - avec crème fouettée ou boule de glace ? +1€	9€
Tartelette au citron meringuée Sablé breton. zestes de citron vert	9€
Gâteau façon Snickers , chocolat. caramel et cacahuètes	9€
Cookie de Maman , crème fouettée. sauce Nutella®	6€
Café ou Thé gourmand , 3 minis desserts Tiramisù Kinder®, crème citron - sablé breton. gâteau Snickers	11€
Assiette de Fromages Comté AOP. Camembert. Fourme d'Ambert. confit d'oignons. salade	10€

~~~~~ **GLACES** ~~~~~

Bananana Bananana Banana split Banane. boules de glace vanille. chocolat et fraise. crème fouettée. sauce chocolat	9€
Le Liégeois Boules de glace chocolat ou café. vanille. crème fouettée. sauce chocolat	9€
La Bauloise Boules de glace vanille. chocolat et caramel. Kinder®, crème fouettée	9€
Boules de glaces au choix 1 boule = 2,5€ / 2 boules = 4,5€ / 3 boules = 6€ Chocolat. vanille. citron vert. fraise. passion. rhum-raisin. menthe-chocolat. caramel. café ou Smarties® - Supplément crème fouettée. Kinder®, sauce café. sauce caramel ou sauce chocolat +1€	

LA CARTE DES MÔMES

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

LES PLATS

Croquettes de Babybel® 7€

Bâtonnets de poulet panés, ketchup 7€

Steak haché de bœuf 10€

Coquillettes, jambon à la truffe d'été* 7€

Et si tu préfères des frites avec ton jambon.
tu demandes avec le mot magique !

Accompagnement au choix :

Frites ou Coquillettes ou Purée au beurre ou Salade

LES DESSERTS

Mini Tiramisù au Kinder® 4€

Ou celui des adultes 10€

Mini gâteau façon Snickers 4€

Ou le grand pour partager avec tes parents. ou pas 9€

Cookie de Maman 4€

Kinder Surprise® 3€

LES BOISSONS

Tropico, Thé glacé 25cl 4,5€

Sirop à l'eau 25cl 3,5€

Diabolo 25cl 5,5€

*Truffe blanche d'été - Tuber aestivum

LES VINS

au verre

Vins rouges

15cl

Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP 6,5€
Domaine du Vallon

Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières 7€

Chinon AOP - Baudry Dutour - Amaranthe 7€

Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge 7,5€

Vins blancs

15cl

Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier » 6,5€

IGP Coteaux de Béziers 6,5€
Domaine Lassere « Chardonnay »

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC 7€
Château Bourdinière

Côtes de Bergerac AOC Bio (Moelleux) 7€
Domaine Fabien Castaing

Vins rosés

15cl

Ile de Beauté IGP - Costa Serena 6€

Rosé Garcia Bio - Vin de France 7,5€

LES VINS

à la bouteille

Vins rouges

75cl

Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP

29€

Domaine du Vallon

Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières

32€

Chinon AOP - Baudry Dutour - Amaranthe

33€

Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Les Javeaux

35€

Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge

36€

Côte de Bourg AOP - Château La Bataille

37€

Pic Saint Loup AOP - Les Déesses Muettes

39€

AOP Anjou «1927» - Domaine des Trottières

39€

Lussac Saint Emilion AOP

40€

Château Lussac. Cuvée Bellevue

Crozes Hermitage AOP - Calunas

43€

Vins rosés

75cl

Ile de Beauté IGP - Costa Serena

25€

Rosé Garcia Bio - Vin de France

35€

LES VINS

à la bouteille

Vins blancs

75cl

Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier »	29€
IGP Coteaux de Béziers Domaine Lassere « Chardonnay »	30€
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC Château Bourdinière	32€
Côtes de Bergerac AOC Bio (Moelleux) Domaine Fabien Castaing	33€

CHAMPAGNE & Bulles !

	Coupe 12cl	Btle 75cl
Prosecco Martini	8€	45€
Champagne Louis Constant « Brut réserve »		70€



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

Poitrine fumée tranchée, porc né et élevé en France

Saucisse de Toulouse, 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

Effiloché de confit de canard, canard né et élevé en France

Viande hachée, bœuf né et élevé en France

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

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 Vaugueux - 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

232 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**

La carte est réalisée en papier recyclé certifié PEFC dans un atelier imprim'vert
(Les produits PEFC sont issus de forêts gérées de manière responsable)