

cocORICO !

L'APÉRO

— — *français* — —

Cosmo Spritz 16cl

9€

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

Le Cocktail des Fils 16cl

10€

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

7€

Limonade, jus de citron, purée de fraise, basilic

Citronnade pétillante 25cl

4.5€

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

Planche géniale des Fils

25€

Croquettes de Babybel®, croquettes de chorizo, croustilles Raclette - pomme de terre - bacon, aiguillettes de poulet panées, frites

LES COCKTAILS

Spritz Time !

Spritz Peach 18cl 9,5€
Crème de pêche, Prosecco, purée de pêche, jus de citron vert, Perrier, menthe fraîche

Cosmo Spritz 16cl 9€
Triple sec, Prosecco, jus de cranberry, jus de citron

Spritz Classique 14cl 9€
Cinzano, Prosecco, Perrier, quartier d'orange

Spritz Français 18cl 9,5€
Lillet rosé, Prosecco, purée de fraise, Perrier, citron, menthe fraîche

Les Créations des Fistons

Banana Daiquiri 17cl 9,5€
Rhum Bacardi Cuatro Anejo, Triple sec, jus de banane, jus de citron vert, sirop de sucre de canne

Le Cocktail des Fils 16cl 10€
Gin français Acmé, citron vert, basilic, limonade

La Panthère Rose 10cl 9,5€
Gin Bombay Sapphire, Vermouth rouge, sirop de framboise, jus de citron, fraise Tagada

Les Incontournables

Madeleine 12cl 9,5€

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

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

Sex on the beach 18cl 9,5€

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

Pornstar Martini 14cl 9,5€

Vodka Eristoff. purée de passion. sirop de vanille. Prosecco

Mojito 12cl 10€

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

- avec purée de fraise ou passion ? +0,5€

Les Mocktails (sans alcool)

La Nana 20cl 7,5€

Jus d'ananas. jus de pomme.

sirop de fleur de sureau.

menthe fraîche. citron vert

Banana Rama 20cl 7,5€

Jus de banane. purée de pêche.

jus de citron vert. sirop vanille

Dujardin 20cl 7€

Limonade. jus de citron.

purée de fraise. basilic

Cranberry Fizz 17cl 7€

Jus de cranberry. jus de citron.

sirop de framboise. Perrier



BOISSONS MAISON

Thé glacé des Fils 25cl 4,5€

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

Citronnade pétillante sureau - gingembre 25cl 4,5€

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

JUS, SODAS...

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

Jus d'orange, d'ananas ou de pomme 25cl 5€

EAUX

Vittel 50cl/100cl 4€ / 6€

San Pellegrino 50cl/100cl 4,5€ / 6,5€

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

7€

Bière IPA artisanale. 100% française!

Mort Subite Witte - 5.5° 33cl

7€

APÉRITIFS

Kir 15cl

6€

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

Kir pétillant 12cl

8€

Prosecco, crème de cassis, mûre, framboise ou pêche

Ricard 2cl

3€

Martini rouge ou blanc 6cl

5€

Lillet rosé 6cl

5€

Coupe de Prosecco 12cl

7€

DIGESTIFS & Cie 4cl

Get 27	7,5€
Eau de vie de poire, Calvados	8,5€
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	8,5€
Whisky J&B	9€	Trois Rivières	
Whiskey Jack Daniel's	9,5€		

Avec un accompagnement soft +2€

CAFÉ, THÉ & Cie

Espresso, décaféiné	2,4€	Cappuccino	3,9€
Double Espresso	3,4€	Thé, Infusion	3,4€
Noisette	2,9€	Les 2 Marmottes	
Café au lait	2,9€	Chocolat chaud	3,6€

PLANCHES À PARTAGER

Planche géniale des Fils 25€

Croquettes de Babybel®, croquettes de chorizo.
cromesquis Raclette - pomme de terre - bacon.
aiguillettes de poulet panées, frites

Camembert entier rôti au miel et au thym 18€

Mouillettes de pain grillé
- avec jambon à la truffe d'été* ? +4€

Saucisse sèche Fuet artisanale 150g 6€



Les suggestions de cocktails des Fists



Banana Rama (sans alcool) 20cl 7,5€

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

Sex on the beach 18cl 9,5€

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

*Truffe blanche d'été - Tuber aestivum

Sex on the beach

Croquettes
de chorizo

Banana Rama

Aiguillettes
de poulet panées

Œuf bio cocotte

À PARTAGER OU PAS !

Croquettes de Babybel® 9€
Mayonnaise aux pickles et paprika

Croquettes de chorizo 7,5€
Salade

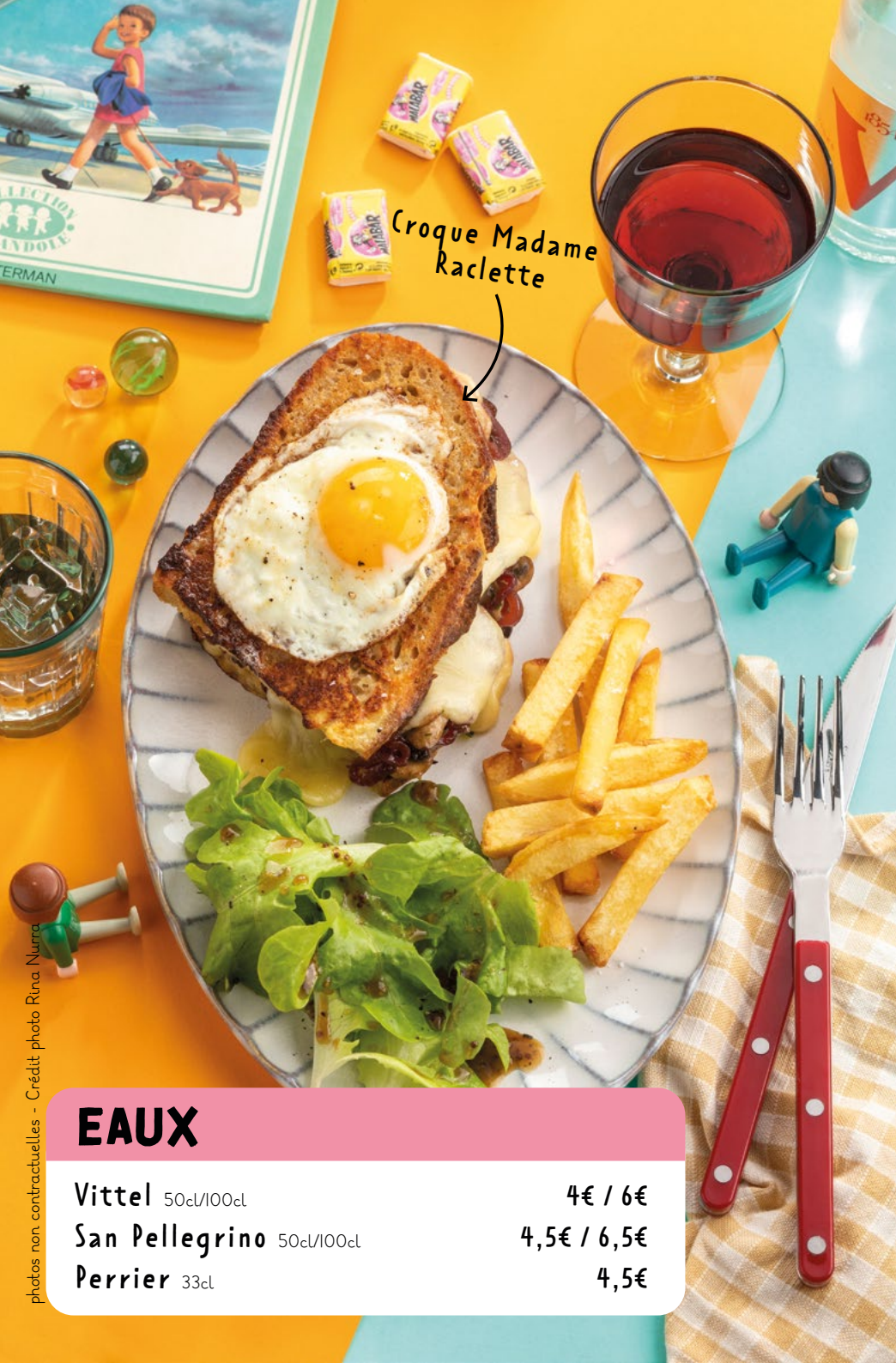
Cromesquis Raclette - pomme de terre - bacon 7,5€
Salade

Aiguillettes de poulet panées 8€
Mayonnaise au piment d'Espelette, salade

**Œuf bio cocotte à la crème de Comté AOP
et champignons** 7€
Mouillettes de pain grillé

Tartine de saumon Gravlax, œuf bio poché 10€
Fromage frais, aneth, salade

Cornet de frites 5€
Mayonnaise au piment d'Espelette



Croque Madame
Raclette

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 des Fistons

19€

Filet de poulet français 180g env. poitrine fumée et Raclette.
sauce aux champignons. purée au beurre. salade

Coquillettes, jambon à la truffe d'été*

17€

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

Croque-madame Raclette et champignons (végé)

16,5€

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 d'été* +2€

Saumon en croûte de pain d'épices et de Parmesan

21€

Pommes rissolées persillées. poêlée de champignons

Saucisse, purée

15,5€

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

Filet trop mignon

18€

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

*Truffe blanche d'été - Tuber aestivum

Bière des
Fils à Maman



Camembert
feuilleté



LES PLATS D'HIVER

Camembert feuilleté coulant (végé)

16,5€

Champignons, oignons confits, miel.
pommes rissolées persillées, salade

Parmentier de confit de canard

18€

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

Salade Caesar au saumon Gravlax

19€

Saumon Gravlax, œuf dur bio, Parmesan, croûtons à l'ail, tomates cerise, salade, sauce Caesar

Salade Caesar au poulet crispy

17€

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

VIANDES **& BURGER**

Cheeseburger des Fistons

17€

Steak haché de bœuf français, Cheddar ou Raclette, confit d'oignons, mayonnaise aux pickles et paprika, tomate, frites, salade
- avec poitrine fumée +2€ / œuf au plat +1,5€

Cœur de basse côte de bœuf Angus (200g)

22,5€

Sauce au poivre, pommes rissolées persillées, salade

Côte de bœuf Vintage Beef Select (1kg env. pour 2 fistons) 65€

Sauce au poivre, beurre maître d'hôtel

2 garnitures au choix : frites, purée au beurre, pommes rissolées persillées, poêlée de champignons, salade



Gâteau façon
Snickers

LES DESSERTS

Tiramisù au Kinder® (sans surprise, c'est maxi bon!)	8,5€
Crème brûlée caramélisée Tuile de Carambar®	7€
Tartelette au citron meringuée Sablé breton, zestes de citron vert	8,5€
Gâteau façon Snickers Chocolat, caramel et cacahuètes	9€
Tarte tatin , crème fouettée vanillée	8€
Cookie de Maman , crème fouettée, sauce Nutella®	5,5€
J'ai été vilain, je suis privé de dessert	0€

LES CAFÉS GOURMANDS

Café, cookie de Maman	5,5€
Café viennois , crème fouettée, cacao	4€
Café ou Thé gourmand , 3 minis desserts Tiramisù Kinder®, crème citron - sablé breton, gâteau Snickers	10€

La Recette de Maman

L'œuf cocotte à la crème de Comté AOP et champignons (pour 4 personnes)

Ingédients

- 4 gros œufs bio
- 20cl de crème de Comté
- 150g de champignons de Paris
- Ail
- Persil
- 50g de beurre
- Pain de campagne tranché

Pour la crème de Comté

- 70g de Comté AOP
- 15cl de crème liquide 30%
- 10g de beurre
- 10g de farine
- Sel/poivre



Commencez par réaliser la sauce au Comté. Pour cela, faites chauffer la crème dans une casserole et ajoutez le Comté coupé en petits morceaux. Faites fondre à feu doux.

Dans une autre casserole, réalisez un roux. Pour cela, faites fondre le beurre puis ajoutez la farine. Incorporez délicatement la crème au Comté au roux sans cesser de remuer afin d'éviter les grumeaux. Réservez au bain-marie.

Lavez les champignons et coupez-les en 4. Faites chauffer un peu d'huile et de beurre dans une casserole. Faites revenir les champignons à feu vif, puis ajoutez l'ail et le persil hachés.

Dans des ramequins allant au four, mettez au fond la poêlée de champignons, puis cassez un œuf dans chaque et pour finir ajoutez la crème de Comté.

Faites cuire au four 7min à 200°. Pendant ce temps, beurrez votre pain de campagne, faites-le griller 5 min au four puis coupez-le en mouillettes.

Avant de servir, ajoutez un peu de persil haché sur l'œuf cocotte et servez avec les mouillettes, dégustez !

La cantine de Maman

MENU MIDI EN SEMAINE

(hors boissons - sauf jours fériés)

Plat seul : 13€

Entrée + Plat / Plat + Dessert : 16,5€

Entrée + Plat + Dessert : 20€

Les Entrées

Œuf bio cocotte

à la crème de Comté AOP et champignons

Croquettes de chorizo, salade

Les Plats

Plat du jour (au tableau!)

Ravioles du Dauphiné

à la crème de Comté AOP, salade

Bavette 150g, sauce au poivre, frites, salade

Les Desserts

Crème brûlée caramélisée

Café gourmand : Café et 3 mini desserts +2€
Tiramisù Kinder®, crème citron - sablé breton, gâteau Snickers

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 Purée ou Coquillettes ou Poêlée de champignons

LES DESSERTS

Mini Tiramisù au Kinder® 3€

Ou celui des adultes 8.5€

Mini gâteau façon Snickers 3€

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

Cookie de Maman 4€

Kinder Surprise® 2,5€

LES BOISSONS

Tropico, Fuze Tea 25cl 4€

Sirop à l'eau 25cl 2,5€

Diabolo 25cl 3,5€

*Truffe blanche d'été – Tuber aestivum

LES VINS

au verre

Vins rouges

15cl

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

15cl

Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier »

6€

IGP Coteaux de Béziers

6,5€

Domaine Lasserre « Chardonnay »

Côtes de Bergerac AOC Bio (Moelleux)
Domaine Fabien Castaing

7€

Vin rosé

15cl

Ile de Beauté IGP - Costa Serena

5,5€

LES VINS

à la bouteille

Vins rouges

75cl

Pays d'Oc IGP - Tour des Pins	25€
Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP Domaine du Vallon	29€
Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières	31€
Minervois Livinière AOC - Sirius Bio	32€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Les Javeaux	34€
Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge	36€
Cabardes AOP - Chateau Pennautier, Terre Altitude	37€
Pic Saint Loup AOP - Les Déesses Muettes	38€
IGP Saint Guilhem du Désert « Anarchic » Château Saint-Jean d'Aumières	38€
Lussac Saint Emilion AOP Château Lussac, Cuvée Bellevue	40€
Crozes Hermitage AOP - Calunas	41€

LES VINS

à la bouteille

Vins blancs

75cl

Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier » 27€

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

Côtes de Bergerac AOC Bio (Moelleux) 33€
Domaine Fabien Castaing

Vin rosé

75cl

Ile de Beauté IGP - Costa Serena 25€

Vin pétillant

12cl 75cl

Prosecco Martini

7€ 40€



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

On va bruncher ?

TOUS LES DIMANCHES MIDIS



28€

Menu Brunch

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

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

*prix hors suppléments indiqués sur carte

Boisson chaude

Café ou café allongé 2,4€

Cappuccino 3,9€

Thé 3,4€

Chocolat chaud 3,6€

Boisson fraîche 25cl

Jus d'orange 5€

Thé glacé des Fils 4,5€

Citronnade pétillante 4,5€

Fleur de sureau - gingembre

P'tit Dej' sucré ou salé

Panier p'tit dej' 7€

Tartines de baguette, brioche, beurre,
pâte à tartiner des Fils (28g), confiture

Fromage blanc, granola, banane 6,5€

Œufs bio, mayonnaise 6,5€

Œufs durs bio, mayonnaise au piment d'Espelette

Aiguillettes de poulet panées, salade 5,5€

Plats du dimanche

Œufs bio Bénédicté pommes rissolées, salade 17€
2 œufs bio pochés, poitrine fumée, muffin, sauce mousseline
- du saumon Gravlax à la place de la poitrine fumée ? +2€

Croque-madame Raclette et champignons (végé) 16,5€
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 d'été* ? +2€

Tartine de saumon Gravlax, œuf bio poché 18€
Fromage frais, aneth, pommes rissolées persillées, salade

Cheeseburger des Fistons 17€
Steak haché de bœuf français, Cheddar ou Raclette, oignons rouges,
mayonnaise aux pickles et paprika, tomate, frites, salade
- avec poitrine fumée ? +2€ / œuf au plat ? +1.5€

Saucisse, purée 15,5€
Saucisse de Toulouse, purée au beurre et son jus réduit, salade

Côte de bœuf** Vintage Beef Select (1kg env. pour 2 fistons) 65€
Frites, salade, sauce au poivre, beurre maître d'hôtel
**Hors menu

Desserts

Pancakes, sauce Nutella® ou sirop d'érable, banane 8€

Tartelette au citron meringuée 8,5€
Sablé breton, zestes de citron vert

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

Cookie de Maman, crème fouettée, sauce Nutella® 5,5€

*Truffe blanche d'été - Tuber aestivum

BRUNCH MÔMES

jusqu'à 10 ans

Boissons

Chocolat chaud	3,6€
Tropico 25cl	4€
Sirop à l'eau 25cl	2,5€
Citronnade pétillante fleur de sureau - gingembre 25cl	4,5€
Thé glacé des Fils 25cl	4,5€

Plats

Œuf bio au plat, salade	7€
Bâtonnets de poulet panés, ketchup	7€
Steak haché de bœuf français, salade	10€

Accompagnement au choix :
Frites ou Purée ou Poêlée de champignons

Desserts

Pancakes, sauce Nutella®	4€
Kinder Surprise®	2,5€
Mini Tiramisù au Kinder®	3€



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 au Royaume-Uni

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

Viande hachée, bœuf né et élevé en France

Bavette, bœuf né et élevé au Royaume-Uni

Cœur de basse côte de bœuf Angus, bœuf né
et élevé au Royaume-Uni

Côte de bœuf, bœuf né et élevé au Royaume-Uni

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](https://instagram.com/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)