

L'APÉRO

— — français — —

Spritz Français 18cl 9.5€

Lillet rosé, purée de fraise, tonic La French, jus de citron, menthe fraîche

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 7.5€

Limonade, jus de citron, purée de fraise, basilic

Thé glacé des Fils 25cl 4.5€

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

Planche géniale des Fils 25€

Babybels® panés, croquettes de chorizo, croustillants chèvre-miel, croquettes de coquillettes au Cantal AOP, pommes grenaille, pâté de campagne Hénaff®, cornichons

COCKTAILS

Soupe Angevine 12cl 9€
Cointreau, Crémant, jus de citron, sucre de canne

Spritz Français 18cl 9,5€
Lillet rosé, purée de fraise, tonic La French, jus de citron, menthe fraîche

Margarita Hibiscus 12cl 9,5€
Tequila, Triple Sec, sirop d'hibiscus, jus de citron

Banana Daïquiri 17cl 10€
Bacardi Carta Oro, Triple Sec, jus de banane, jus de citron vert, sirop de sucre de canne

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

Sex on the beach 18cl 9,5€
Vodka Eristoff, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry

Mojito 12cl 10€
Bacardi Carta Oro, Perrier, menthe fraîche, citron vert
- avec purée de fraise ou passion ? +0,5€

MOCKTAILS

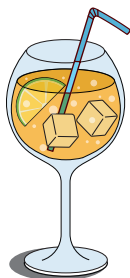
(sans alcool)

La Nana 20cl 7,5€	Passionnément 20cl 7,5€
Jus d'ananas, jus de pomme, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche, citron vert	Purée de fruits de la passion, sirop de vanille, citron vert, Perrier, menthe fraîche

Banana Rama 20cl 7,5€	Dujardin 20cl 7,5€
Jus de banane, purée de pêche, jus de citron vert, sirop vanille	Limonade, jus de citron, purée de fraise, basilic

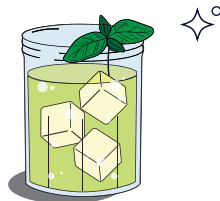
COCKTAILS

création



Passion Spritz 16cl 9,5€

Martini blanc, purée de fruits de la passion, Prosecco, sirop de passion, jus de citron vert, Perrier



Le Cocktail des Fils 16cl 10€

Gin français Acmé, citron vert, basilic, limonade



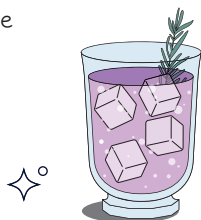
Meringué 12cl 10€

Vodka, Limoncello, Martini blanc, sirop de vanille, jus de citron vert, émulsion de meringue



Miami Vice 18cl 9,5€

Rhum blanc Trois Rivières, purée de fraise, sirop de noix de coco, jus d'ananas, jus de citron



Purple Rain 16cl 9,5€

Gin Bombay Sapphire, sirop de violette, jus de citron, tonic La French, romarin

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

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, Fanta, Tropic, Fuze Tea 25cl 4,2€

Perrier 33cl 4,5€

Sirop à l'eau 25cl 2,5€

Limonade 25cl 3,5€

Diabolo 25cl 3,8€

Jus Pago pomme, fraise ou nectar de pêche 20cl 4,5€

EAUX

Vittel 50cl/100cl 4€ / 6€

Perrier Fines Bulles 50cl/100cl 4,5€ / 6,5€

BIÈRES Pression

Gallia coq d'habitude - 4.2° 25cl/50cl 4€ / 7,5€
Bière blonde légère

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

Panaché ou **Monaco** 25cl/50cl 4€ / 7,5€

BIÈRES en bouteille

La Bière des Fils à Maman - 6° 33cl 7€
Bière IPA artisanale. 100% française!

Mort Subite Witte - 5.5° 33cl 7€
Bière blanche

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 3,2€

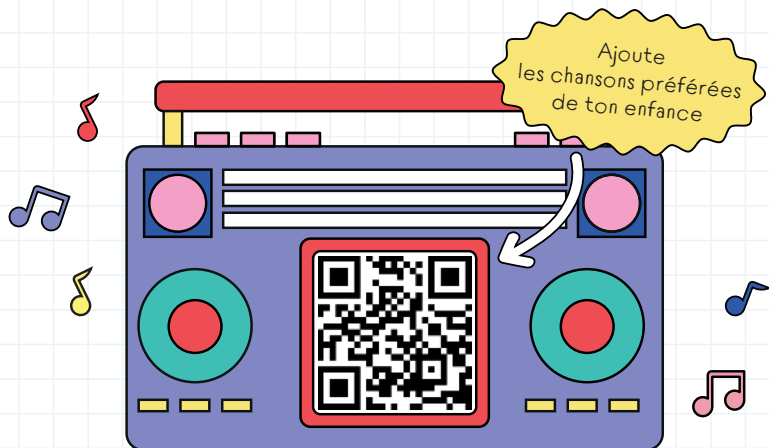
Martini rouge ou blanc 6cl 5,5€

Lillet rosé 6cl 5,5€

Coupe de Prosecco 12cl 7,5€

BOOMBOX DES FILS

À toi de choisir la prochaine musique
et participe à la playlist des Fists !



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

PLANCHES À PARTAGER

Planche géniale des Fils 25€

Babybels® panés, croquettes de chorizo,
croustillants chèvre-miel, croquettes de coquillettes
au Cantal AOP, pommes grenaille,
pâté de campagne Hénaff®, cornichons

Camembert feuilleté coulant (végé) 16,5€

Champignons de Paris, confit d'oignons, miel,
pommes grenaille, salade



Spritz Français



Passionément

Planche géniale des Fils

LES - CROQUETTES DES FISTONS

Babybels® panés	9€
Mayonnaise aux pickles et paprika	
Croquettes de chorizo	7,5€
Salade	
Croustillants chèvre-miel	8€
Menthe fraîche. sauce Savora®	
Croquettes de coquillettes au Cantal AOP	7,5€
Salade	

LES ENTRÉES — DE MAMAN —

Velouté de butternut	6,5€
Bacon crispy	
Ouf cocotte au Saint-Nectaire AOP	7€
Champignons de Paris. mouillettes de pain grillé	

❄️ * **LES PLATS D'HIVER** 🎿

*Quand te reverrai-je,
pays merveilleux...*

Crêpes gratinées au Cantal (végé)

16€

Crêpes à la béchamel et pœlée de champignons,
gratinées au Cantal AOP, salade

Parmentier de joue de porc confite

17€

Purée de pommes de terre et butternut, salade



RETOUR VERS L'ENFANCE



Cordon bleu des Fistons

19€

Filet de poulet français. poitrine fumée. Raclette.
sauce tartare. purée de pommes de terre. salade

Cordon bleu champignons - Camembert

18€

Filet de poulet français. Camembert. champignons de Paris.
crème de Camembert à la moutarde. purée de pommes de terre. salade

Filet trop mignon

18€

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

Camembert feuilleté coulant (végé)

16,5€

Champignons de Paris. confit d'oignons. miel.
pommes grenaille. salade

Fish & Chips

18€

Cabillaud pané aux corn flakes. sauce tartare. frites. salade

Salade gourmande de Maman

15€

Œuf au plat. croustillants chèvre-miel. bacon crispy.
pommes grenaille. champignons de Paris crus.
pickles d'oignons rouges. salade



Diabolo fraise

Croque-Madame
Raclette & Jambon

BURGERS & CROQUE

Croque-Madame Raclette & jambon

17€

Chiffonnade de jambon blanc. Raclette. champignons de Paris.
œuf au plat. frites. salade

Cheeseburger des Fistons

17,5€

Steak haché de bœuf français. Saint-Nectaire AOP. confit d'oignons.
pickles de concombre. mayonnaise au paprika. frites. salade
- avec bacon crispy +2€

Burger qui claque au Camembert

17€

Steak haché de bœuf français. crème de Camembert à la moutarde.
confit d'oignons. pickles de concombre. mayonnaise au paprika.
frites. salade
- avec bacon crispy +2€

VIANDES

Cœur de basse côte de bœuf Angus (200g env.)

22,5€

Sauce au poivre. gratin dauphinois. salade

Magret de canard (200g env.)

22€

Sauce au poivre. gratin dauphinois. salade

La cantine

MENU MIDI EN SEMAINE

(hors boissons - sauf jours fériés)

Plat seul : 13€

Entrée + Plat / Plat + Dessert : 17€

Entrée + Plat + Dessert : 21€

Les Entrées

Œuf cocotte au Saint-Nectaire AOP

Champignons de Paris, mouillettes de pain grillé

Velouté de butternut, bacon crispy

Les Plats

Plat de maman du semainier

Crêpes gratinées au Cantal (végé)

Crêpes à la béchamel et pôlée de champignons.
gratinées au Cantal AOP, salade

Pièce du boucher, sauce au poivre, frites, salade

Les Desserts

Mousse liégeoise au chocolat, crème fouettée

Croustillant aux pommes

Caramel au beurre salé, crème fouettée

LE SEMAINIER

des plats de Maman

LUNDI

Gratin de coquillettes au Cantal AOP
chiffonnade de jambon blanc, œuf poché

MARDI

Cuisse de poulet rôtie
frites, jus de cuisson

MERCREDI

Blanquette de volaille
carottes, champignons, riz

JEUDI

Saucisse de Toulouse
purée de pommes de terre, jus de cuisson

VENDREDI

Bœuf bourguignon
poitrine fumée, coquillettes



Meringué

Tarte façon Bounty

Croustillant
aux pommes

LES DESSERTS

Tarte au chocolat façon Bounty, crème fouettée 8€

Croustillant aux pommes 7,5€
Caramel au beurre salé, crème fouettée

Mousse liégeoise au chocolat 7€
Crème fouettée

Pain perdu roulé à la pâte à tartiner 7,5€
Crème fouettée

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

Cookie de Maman, crème fouettée 5,5€

J'ai été vilain, je suis privé de dessert 0€

LES CAFÉS GOURMANDS

Café, cookie de Maman 7€

Café ou Thé gourmand, 4 mini desserts 10€
Mousse liégeoise au chocolat, tarte façon Bounty,
pain perdu roulé à la pâte à tartiner,
pommes caramélisées au beurre salé

la carte des **MÔMES** ★

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

LES PLATS

Croquettes de Babybel® 9€

Bâtonnets de poulet panés, ketchup 8€

Steak haché de bœuf 10€

Accompagnement au choix :

Frites ou Pommes grenaille ou Purée ou Salade

LES DESSERTS

Mini mousse au chocolat 2,5€

ou la grande à partager avec tes parents 7€

Mini pain perdu roulé à la pâte à tartiner 2,5€
crème fouettée

Kinder Surprise® 2,5€

LES BOISSONS

Tropico, Fuze Tea 25cl 4,2€

Sirop à l'eau 25cl 2,5€ / Diabolo 25cl 3,8€

LES VINS

au verre

Vins rouges

15cl

Cévennes IGP - Cevanna n°3 - Vignobles Boissier 5,5€

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

Anjou AOP 6,5€
Chateau Roulerie Bio - Le Ptit Cab

Chinon AOP 7€
Baudry Dutour - Amaranthe

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 »

Vins rosés

15cl

Île de Beauté IGP - Costa Serena 5,5€

Cabernet d'Anjou AOP 5,5€
Domaine de Terrebrune

LES VINS

à la bouteille

Vins rouges

75cl

Cévennes IGP - Cevanna n°3 - Vignobles Boissier 26€

Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP 29€
Domaine du Vallon

Anjou AOP 30€
Chateau Roulerie Bio - Le Ptit Cab

Chinon AOP 32€
Baudry Dutour - Amaranthe

Saumur Champigny AOP 36€
Thierry Germain

Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières 31€

Duché d'Uzes AOP - « La petite » - Domaine Les Lys 33€

Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Les Javeaux 34€

Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge 37€

Pic Saint Loup AOP - Les Déesses Muettes 38€

Anjou AOP « 1927 » - Domaine des Trottières 38€

Crozes Hermitage AOP - Calunas 41€

Lussac Saint-Émilion AOC - Château de Vert 42€

LES VINS

à la bouteille

Vins blancs

75cl

Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier »

27€

Touraine AOP - Domaine du Bouc

28€

IGP Coteaux de Béziers

30€

Domaine Lassere « Chardonnay »

Vins rosés

75cl

Île de Beauté IGP - Costa Serena

25€

Cabernet d'Anjou AOP

25€

Domaine de Terrebrune

Vins pétillants

12cl 75cl

Prosecco Martini

7,5€ 40€

Crémant de Loire AOC - Monmousseau

7,5€ 40€



DIGESTIFS & Cie 4cl

Menthe Pastille	7,5€
Eau-de-vie de poire, Calvados	8,5€
Armagnac	9€
Rhum Diplomatico	12€

LES ALCOOLS 4cl

Vodka Eristoff	9€	Whisky	10,5€
Gin Bombay Sapphire	9,5€	Monkey Shoulder	
Gin français Acmé	10€	Rhum Bacardi Carta Oro	9€
Whiskey Jack Daniel's	9,5€	Rhum blanc	8,5€
		Trois Rivières	

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€

On va bruncher ?

TOUS LES
DIMANCHES MIDI

29€



photos non contractuelles - Crédit photo Rina Nurra

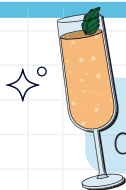
Tous les plats et boissons peuvent aussi
être commandés à la carte

Menu Brunch

29€*

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



+ 5€ avec un cocktail Bellini 12cl
Crème de pêche. purée de pêche. Prosecco

Boissons chaudes

Café ou café allongé	2,4€
Cappuccino	3,9€
Thé	3,4€
Chocolat chaud	3,6€

Boissons fraîches 25cl

Jus d'orange	5€
Thé glacé des Fils	4,5€
Citronnade pétillante	4,5€
Fleur de sureau - gingembre	

P'tit Dej' salé ou sucré

Fromage blanc, granola. banane	6,5€
Pancakes, banane. sirop d'érable	8€
Œufs mimosa au saumon fumé	8€
Velouté de butternut, bacon crispy	6,5€

Plats du dimanche

Pancakes salés au saumon fumé	17€
Avocat, saumon fumé, œuf poché, crème ciboulette, pommes grenaille, salade	
Œufs Bénédicte , pommes grenaille, salade	17€
2 œufs pochés, bacon crispy, muffin, sauce mousseline - du saumon fumé à la place du bacon crispy ? +2€	
Croque-Madame Raclette (végé)	15€
Raclette, champignons de Paris, œuf au plat, frites, salade - avec une chiffonnade de jambon blanc ? +2€	
Salade du brunch de Maman	16€
Œuf au plat, avocat, croustillants chèvre-miel, bacon crispy, pommes grenaille, champignons de Paris crus, pickles d'oignons rouges, salade	
Gratin de coquillettes à la crème de Cantal AOP	16€
Chiffonnade de jambon blanc, œuf poché	
Cheeseburger des Fistons	17,5€
Steak haché de bœuf français, Saint-Nectaire AOP, pickles de concombre, mayonnaise au paprika, frites, salade - avec bacon crispy +2€	

Desserts

Pain perdu roulé à la pâte à tartiner , crème fouettée	7,5€
Tiramisù au Kinder® (sans surprise, c'est maxi bon !)	8,5€
Croustillant aux pommes	7,5€
Caramel au beurre salé, crème fouettée	
Cookie de Maman , crème fouettée	5,5€

le brunch des **MÔMES**

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

Boissons

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

Plats

Œufs au plat	7€
Bâtonnets de poulet panés, ketchup	8€
Steak haché de bœuf	10€

Accompagnement au choix :
Frites ou Pommes grenaille ou Salade

Desserts

Pancakes, sirop d'érable	4€
Kinder Surprise®	2,5€
Mini pain perdu roulé à la pâte à tartiner	2,5€
Ou celui des adultes	7.5€



Nos œufs sont issus de poules élevées en plein air.



Notre pain est livré chaque jour par notre artisan boulanger.

ORIGINE DE NOS PRODUITS

*Tout beau,
tout frais!*



Nous privilégions les fruits & légumes frais et de saison. Ils sont livrés chaque semaine dans nos restaurants.



Nos viandes sont sélectionnées par Nadaud-Delahaye, artisan boucher-charcutier à Rungis.

Origine de nos viandes

Poulet, origine France
Poitrine fumée tranchée, porc origine France
Gros chorizo, porc origine Espagne
Filet mignon de porc, porc origine Royaume-Uni
Viande hachée, bœuf origine France
Cœur de basse côte de bœuf Angus
bœuf origine Royaume-Uni
Magret de canard, canard origine France
Jambon blanc, porc origine France
Joue de porc, porc origine Union Européenne
Bœuf du bourguignon, bœuf origine France
Saucisse de Toulouse, porc origine France
Cuisse de poulet, poulet origine 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

Caen

2 rue du Vagueux - 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

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



facebook.com/lesfilsamaman



Instagram : @lesfilsamaman



Tiktok : @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)