

L'APÉRO

— — français — —

Spritz Français 18cl 11€

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

Le Cocktail des Fils 16cl 11€

Gin français Acmé, citron vert, basilic, limonade

La Bière des Fils à Maman 33cl 8€

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

Dujardin (cocktail sans alcool) 20cl 8,5€

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€

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

COCKTAILS

Spritz Français 18cl

11€

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

Margarita Hibiscus 12cl

10,5€

Tequila, Triple Sec, sirop d'hibiscus, jus de citron

Banana Daïquiri 17cl

11€

Bacardi Carta Oro, Triple Sec, jus de banane, jus de citron vert, sirop de sucre de canne

Spritz Classique 14cl

10€

Cinzano, Prosecco, Perrier, quartier d'orange

Sex on the beach 18cl

11€

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

Mojito 12cl

11€

Bacardi Carta Oro, Perrier, menthe fraîche, citron vert
- avec purée de fraise ou passion ? +1€

MOCKTAILS

(sans alcool)

La Nana 20cl

8,5€

Jus d'ananas, jus de pomme, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche, citron vert

Passionnément 20cl

8,5€

Purée de fruits de la passion, sirop de vanille, citron vert, Perrier, menthe fraîche

Banana Rama 20cl

8,5€

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

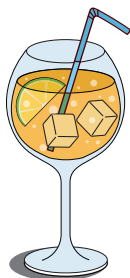
Dujardin 20cl

8,5€

Limonade, jus de citron, purée de fraise, basilic

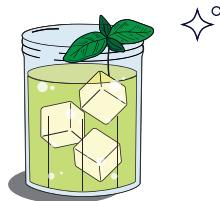
COCKTAILS

création



Passion Spritz 16cl 10,5€

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



Le Cocktail des Fils 16cl 11€

Gin français Acmé, citron vert, basilic, limonade



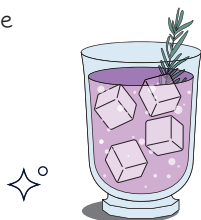
Meringué 12cl 11€

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



Miami Vice 18cl 10,5€

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



Purple Rain 16cl 10,5€

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 6€

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

Citronnade pétillante sureau - gingembre 25cl 6€

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

JUS, SODAS...

Coca-Cola, Coca-Cola zero 33cl 5,5€

Sprite, Fanta, Tropic, Fuze Tea 25cl 5€

Perrier 33cl 5€

Sirop à l'eau 25cl 3€

Ginger beer La French, Tonic La French 25cl 5€

Diabolo 25cl 5€

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

EAUX

Vittel 25cl/50cl/100cl 3€ / 4,5€ / 7€

Perrier Fines Bulles 50cl/100cl 4,5€ / 7€

BIÈRES Pression

Gallia coq d'habitude - 4.2° 25cl/50cl 5,5€ / 10€
Bière blonde légère

Affligem - 6.8° 25cl/50cl 6€ / 11€
Bière blonde d'Abbaye

Panaché ou Monaco 25cl/50cl 5,5€ / 10€

BIÈRES en bouteille

La Bière des Fils à Maman - 6° 33cl 8€
Bière IPA artisanale. 100% française!

Mort Subite Witte - 5.5° 33cl 8€
Bière blanche

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, Martini rouge ou Martini blanc 6cl 5€

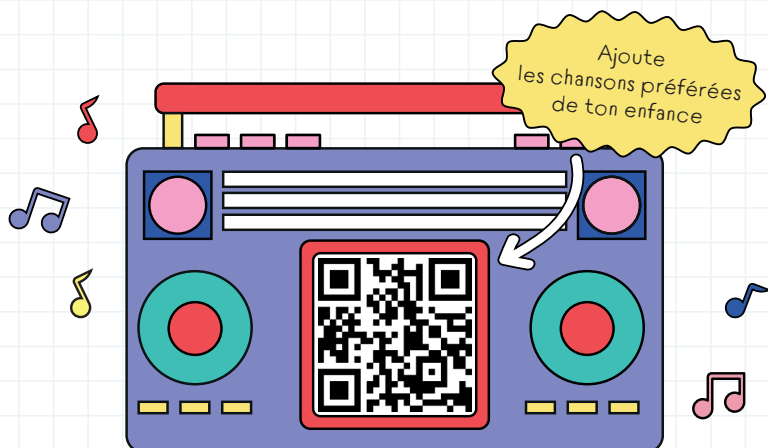
Lillet rosé 6cl 5€

Coupe de Prosecco 12cl 8€

Americano 12cl 10€
Campari. Martini rouge. Perrier

BOOMBOX DES FILS

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



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 27€

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

Planche charcuterie & fromages 25€

Camembert, Comté AOP, Saint-Nectaire AOP,
saucisse sèche artisanale, jambon blanc, pâté Hennaif®

Camembert feuilleté coulant (végé) 17,5€

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

Saucisse sèche Fuet artisanale 150g 7€



Spritz Français



Passionément

Planche géniale des Fils

LES - CROQUETTES DES FISTONS

Babybels® panés	12€
Mayonnaise aux pickles et paprika	
Croquettes de chorizo	10€
Salade	
Croustillants chèvre-miel	9€
Menthe fraîche. sauce Savora®	
Croquettes de coquillettes au Cantal AOP	9€
Salade	

LES ENTRÉES — DE MAMAN —

Velouté de butternut	7,5€
Bacon crispy	
Œuf cocotte au Saint-Nectaire AOP	8€
Champignons de Paris. mouillettes de pain grillé	

❄️ * **LES PLATS D'HIVER** 🎿

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

Crêpes gratinées au Cantal (végé)

17€

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

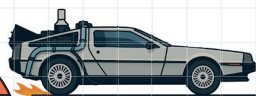
Parmentier de joue de porc confite

18€

Purée de pommes de terre et butternut, salade



RETOUR VERS L'ENFANCE



Cordon bleu des Fistons

20€

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

Cordon bleu champignons - Camembert

19€

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

Filet trop mignon

21,5€

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

Camembert feuilleté coulant (végé)

17,5€

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

Fish & Chips

19€

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

Salade gourmande de Maman

17,5€

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

18€

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

Cheeseburger des Fistons

19€

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

18€

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.)

24€

Sauce au poivre. gratin dauphinois. salade

Magret de canard (200g env.)

23€

Sauce au poivre. gratin dauphinois. salade



Meringué

Tarte façon Bounty

Croustillant
aux pommes

.....🍷 DESSERTS 🍷.....

Tarte au chocolat façon Bounty , crème fouettée	9,5€
Croustillant aux pommes Caramel au beurre salé, crème fouettée	9€
Mousse liégeoise au chocolat Crème fouettée	9€
Pain perdu roulé à la pâte à tartiner Crème fouettée	9,5€
Tiramisù au Kinder® (sans surprise, c'est maxi bon!)	10€
Cookie de Maman , crème fouettée	6€
Café, cookie de Maman	8€
Café ou Thé gourmand , 4 mini desserts	11€

~~~~~ GLACES ~~~~~

Bananana Bananana Banana split Banane, boules de glace vanille, chocolat et fraise, crème fouettée, sauce chocolat	10€
Le Liégeois Boules de glace chocolat ou café, vanille, crème fouettée, sauce chocolat	9,5€
La Bauloise Boules de glace vanille, chocolat et caramel, Kinder®, crème fouettée	10€
Boules de glaces au choix 1 boule = 3€ / 2 boules = 5,5€ / 3 boules = 7,5€ 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 +1,5€	

la carte des **MÔMES** ★

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

LES PLATS

Croquettes de Babybel® 10€

Bâtonnets de poulet panés, ketchup 9€

Steak haché de bœuf 11€

Accompagnement au choix :

Frites ou Pommes grenaille ou Purée ou Salade

LES DESSERTS

Mini mousse au chocolat 3,5€

ou la grande à partager avec tes parents 9€

Mini pain perdu roulé à la pâte à tartiner 3,5€
crème fouettée

Kinder Surprise® 3,5€ / Boule de glace 3€

LES BOISSONS

Tropico, Fuze Tea 25cl 5€

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

LES VINS

au verre

Vins rouges

15cl

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

Chinon AOP - Baudry Dutour - Amaranthe 7,5€

Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge 8€

Vins blancs

15cl

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

IGP Côteaux de Béziers 6,5€
Domaine Lasserre « Chardonnay »

Muscadet Sèvre et Maine AOP 7€
Famille Lieubeau « Générations »

Vin rosé

15cl

Côteaux de Béziers IGP - Domaine Lasserre 6,5€

LES VINS

à la bouteille

Vins rouges

75cl

Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu AOP

29€

Domaine du Vallon

Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières

32€

Chinon AOP - Baudry Dutour - Amaranthe

35€

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

34€

Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Les Javeaux

35€

Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge

38€

Anjou AOP «1927» - Domaine des Trottières

39€

Pic Saint Loup AOP - Les Déesses Muettes

39€

Lussac Saint-Émilion AOC - Château de Vert

42€

Crozes Hermitage AOP - Calunas

43€



LES VINS

à la bouteille

Vins blancs

75cl

Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier »

29€

Côteaux de Béziers IGP

30€

Domaine Lassere « Chardonnay »

Muscadet Sèvre et Maine AOP

32€

Famille Lieubeau « Générations »

Vin rosé

75cl

Coteaux de Béziers IGP - Domaine Lasserre

29€

Côte de Provence AOP Bio

38€

Domaine St Victorin « Nathalie »

Vin pétillant

12cl 75cl

Prosecco Martini

8€ 45€

DIGESTIFS & Cie 4cl

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

LES ALCOOLES 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	10€	Rhum blanc	9€
		Trois Rivières	

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	3,5€	Chocolat chaud	5€
		Irish Coffee	11€



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

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)