

L'APÉRO - finançais - -

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	e

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 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 Lillet rosé, purée de fraise, tonic La French, jus de citron, menthe fraîche	9,5€
Margarita Hibiscus 12cl Tequila. Triple Sec. sirop d'hibiscus. jus de citron	9,5€
Banana Daïquiri 17cl Bacardi Carta Oro. Triple Sec. jus de banane. jus de citron vert sirop de sucre de canne	10€
Spritz Classique 14-cl Cinzano. Prosecco. Perrier. quartier d'orange	9€
Sex on the beach 18cl Vodka Eristoff, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry	9,5€
Mojito 12cl Bacardi Carta Oro. Perrier. menthe fraîche. citron vert - avec purée de fraise ou passion ? +0.5€	10€

MOCKLAIIC

(sans alcool)				
La Nana 20cl Jus d'ananas. jus de pomme sirop de fleur de sureau. menthe fraîche. citron vert		Passionnément 20cl Purée de fruits de la passio sirop de vanille. citron vert. Perrier. menthe fraîche		
Banana Rama 20cl Jus de banane, purée de pêc jus de citron vert, sirop vanil		Dujardin 20cl Limonade. jus de citron. purée de fraise. basilic	7,5€	

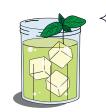
COCKTAILS



Passion Spritz 16cl 9,5€ Martini blanc, purée de fruits de la passion. Prosecco. sirop de passion. jus de citron vert. Perrier



Meringué 12cl 10€ Vodka. Limoncello. Martini blanc. sirop de vanille. jus de citron vert. émulsion de meringue



Le (ocktail des Fils 16cl 10€ Gin français Acmé. citron vert. basilic. limonade



Miami Vice 18cl 9,5€ Rhum blanc Trois Rivières. purée de fraise. sirop de noix de coco. jus d'ananas. jus de citron



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

Purple Rain 16cl 9,5€

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

BOISSONS MAISON

Thé glacé des Fils 25cl 4,5€ Thé Les 2 Marmottes. menthe fraîche. sirop de pêche. citron

(itronnade 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, Tropico, 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

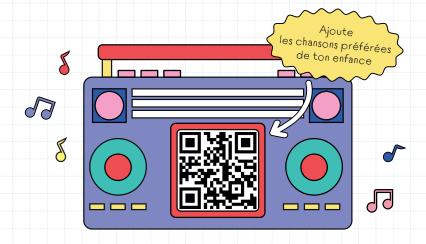
4,5€ / 6,5€

	30	P C,	
p)	2 3	52)	Pression

Gallia coq d'habitude - 4.2° 25cl/50cl Bière blonde légère	4€ / 7,5€
Affligem - 6.8° 25cl/50cl Bière blonde d'Abbaye	4,5€ / 8€
Panaché ou Monaco 25cl/50cl	4€ / 7,5€
BJERES (en bouteille	
La Bière des Fils à Maman - 6° 33cl Bière IPA artisanale. 100% française!	7€
Mort Subite Witte - 5.5° 33cl Bière blanche	7€
APÉRITIFS	
Kir 15cl Vin blanc. crème de cassis. mûre. framboise ou pêche	6€
Kir pétillant 12cl Prosecco, crème de cassis, mûre, framboise ou pêche	8€
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 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 A 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

(amembert feuilleté coulant (végé) 16,5€

Champignons de Paris. confit d'oignons. miel.





CROQUETTES DES FISTONS

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

6,5€

7€

		DE	MAI	MAR]—
Valautá	de butte	vnut			

Œuf cocotte au Saint-Nectaire AOP Champignons de Paris, mouillettes de pain grillé

Bacon crispy



(rêpes gratinées au (antal (végé) Crêpes à la béchamel et pôelée de champignons. gratinées au Cantal AOP. salade

Parmentier de joue de porc confite Purée de pommes de terre et butternut. salade 17€

16€



photos non contractuelles - Crédit photo Rina Nurra

RETOUR SENFANCE

Cordon bleu des Fistons Filet de poulet français, poitrine fumée. Raclette, sauce tartare, purée de pommes de terre, salade	19€
Cordon bleu champignons - Camembert Filet de poulet français. Camembert. champignons de Paris. crème de Camembert à la moutarde. purée de pommes de terr	18€ e. salade
Filet trop mignon Filet mignon en croûte. risotto de coquillettes au chorizo. tuile de Parmesan	18€
(amembert feuilleté coulant (végé) Champignons de Paris, confit d'oignons, miel, pommes grenaille, salade	16,5€
Fish & (hips Cabillaud pané aux corn flakes, sauce tartare, frites, salade	18€
Salade gourmande de Maman (Euf au plat, croustillants chèvre-miel, bacon crispy, pommes grenaille, champignons de Paris crus, pickles d'oignons rouges, salade	15€



BURGERS— ECROQUE

Croque-Madame Raclette & jambon Chiffonnade de jambon blanc. Raclette. champignons de Paris. œuf au plat. frites. salade Cheeseburger des Fistons 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 (amembert 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€



(œur de basse côte de bœuf Angus (200g env.) 22,5€ Sauce au poivre. gratin dauphinois. salade

Magret de canard (200g env.)

Sauce au poivre. gratin dauphinois. salade

La cantine

(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

(rêpes gratinées au (antal (végé)

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

Pièce du boucher, sauce au poivre. frites. salade

Les Desserts

Mousse liégeoise au chocolat, crème fouettée

(roustillant 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

(visse 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



LES DESSERTS

Tarte au chocolat façon Bounty, crème fouettée	8€
(roustillant aux pommes Caramel au beurre salé, crème fouettée	7,5€
Mousse liégeoise au chocolat Crème fouettée	7€
Pain perdu roulé à la pâte à tartiner Crème fouettée	7,5€
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

7€

10€

Café, cookie de Maman

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



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

LES PLATS

(roquettes 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
(évennes IGP - Cevanna n°3 - Vignobles Boissier	5,5€
Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP Domaine du Vallon	6,5€
Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge	7,5€
Vins blancs	15cl
Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier »	6€
IGP (oteaux de Béziers Domaine Lasserre « Chardonnay »	6,5€
Vin rosé	15cl
Île de Beauté IGP - Costa Serena	5,5€

LES VINS à la bouteille

Vins rouges	75cl
Cévennes IGP - Cevanna n°3 - Vignobles Boissier	26€
Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP Domaine du Vallon	29€
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€
Crozes Hermitage AOP - Calunas	41€
Lussac Saint-Émilion AOC - Château de Vert	42€



LES VINS à la bouteille

Île de Beauté IGP - Costa Serena	
Vin rosé	7:
Domaine Lassere « Chardonnay »	
IGP Coteaux de Béziers	3
Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier »	2

DIGESTIFS & Cie 4d

Get 27	7,5€
Eau-de-vie de poire, (alvados	8,5€
Armagnac	9€
Rhum Diplomatico	12€

LES ALCOOLS 4cl

Vodka Eristoff	9€	Whisky 10 Monkey Shoulder	0,5€
Gin Bombay Sapphire	9,5€	1	0.6
Gin français Acmé	10€	Rhum Bacardi (arta Orc) 9 €
Whiskey Jack Daniel's	9,5€		8,5€

Avec un accompagnement soft +2€

CAFÉ, THÉ & (ie

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

On va bruncher? Tous les DIMANCHES MIDI



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

Menu Brunch

29€*

I boisson chaude ou fraîche au choix + I petit dej sucré ou salé au choix

+ I plat du dimanche au choix + I dessert au choix

*prix hors suppléments indiqués sur carte



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

Boissons chaudes

(afé ou café allongé 2,4€

(appuccino 3,9€

Thé 3,4€

(hocolat chaud 3,6€

Boissons fraîches 25cl

Jus d'orange 5€

Thé glacé des Fils 4,5€

(itronnade pétillante 4,5€

Fleur de sureau - gingembre

P'tit Dej' salé ou sucré

Fromage blanc, granola. banane	6,5€
Pancakes, banane. sirop d'érable	δ€
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€	
(roque-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€
Euf 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	17,5€
concombre. mayonnaise au paprika. frites. salade	
- avec bacon crispy +2€	
Desserts	
	7.54
Pain perdu roulé à la pâte à tartiner, crème fouetté	₂ /,5€
Tiramisù au Kinder® (sans surprise. c'est maxi bon 1)	8,5€
(voustillant aux nommos	7 [4
Caramel au beurre salé, crème fouettée	7,5€
Salation and Boar of Salation of Chical Control	
Cookie de Maman, crème fouettée	5,5€



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

(Presque comme les granas, Jusqua 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 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 Ou celui des adultes 7.5€	2,5€



Nos œufs sont issus de poules élevées en plein air.



Notre pain est livré chaque jour par notre artisan boulanger.

ORIGINE DE NOS PRODUITS







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 Pilori - 02 44 85 20 67

Bordeaux

19 rue des faussets - 05 56 48 20 01

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

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_



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) - Tickets restaurant le midi en semaine -Prix TTC - TVA 10 et 20% incluse - service compris - Les chèques ne sont pas acceptés