



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 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€

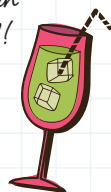
Croustillants chèvre-miel, beignets de courgette au Parmesan, croquettes de chorizo, croquettes de Babybel®, cornet de frites, coulis de poivron, sauce Savora®

LES COCKTAILS

Spritz Time !

Spritz Peach 18cl	11€
Crème de pêche, Prosecco, purée de pêche, jus de citron vert, Perrier, menthe fraîche	
Cosmo Spritz 16cl	10€
Triple Sec, Prosecco, jus de cranberry, jus de citron	
St- Germain Spritz 16cl	13€
Liqueur St-Germain, Prosecco, Perrier, 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	11€
Rhum Bacardi Carta Oro, 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

Sex on the beach 18cl	11€
Vodka Eristoff, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry	
Caïpirinha 12cl	10€
Cachaça, citron vert, cassonade	
Caïpirinha fruits 12cl	11€
Cachaça, citron vert, purée de fruits, cassonade	
Mojito 12cl	11€
Rhum Bacardi Carta Oro, Perrier, menthe fraîche, citron vert - avec purée de fruits du jour ? +1€	
St-Germain Gin tonic 16cl	13€
Gin Acmé, St-Germain, Tonic La French Agrumes	

Les Mocktails (sans alcool)

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

Cranberry Fraise 17cl 8,5€

Jus de cranberry, purée de fraise,
Perrier, jus de citron vert,
menthe fraîche

Mojito like a virgin 20cl 8,5€

Perrier, menthe fraîche, citron vert
- avec purée de fruits du jour ? +1€



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€

Tonic La French, La French Agrumes 25cl 5€

Ginger Beer La French 25cl 5€

Sirop à l'eau 25cl 3€

Diabolo 25cl 5€

Jus Pago pomme, fraise ou nectar d'ananas 20cl 5€

EAUX

Vittel 25cl/50cl/100cl 3€ / 4,5€ / 7€

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

BIÈRES **Pression**

Gallia Champ Libre - 5.8° 25cl/50cl 5,5€ / 10€

Bière artisanale française. rafraîchissante et légèrement acidulée

Affligem - 6.8° 25cl/50cl 6€ / 11€

Bière blonde d'Abbaye

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

BIÈRES **Bouteilles**

La Bière des Fils à Maman - 6° 33cl 8€

Bière IPA artisanale. 100% française!

Mort Subite Witte - 5.5° 33cl 8€

Heineken 0.0° (bière sans alcool) 33cl 7€

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

Martini 6cl 5€

Rouge ou blanc

Campari, Suze 6cl 5€

Americano 12cl 10€

Campari. Martini rouge. Perrier

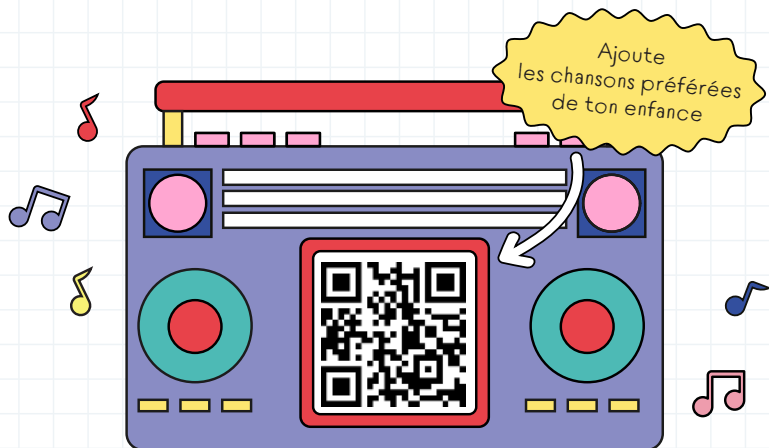
Ricard 2cl 5€

Lillet rosé 6cl 5€

Coupe de Prosecco 12cl 8€

BOOMBOX DES FILS

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



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€

Croustillants chèvre-miel, beignets de courgette au Parmesan, croquettes de chorizo, croquettes de Babybel®, cornet de frites, coulis de poivron, sauce Savora®

Planche charcuteries / fromages 25€

Camembert, Comté AOP, Fourme d'Ambert, saucisse sèche artisanale, jambon de Pays

Camembert entier rôti au miel et au thym 19€

Mouillettes de pain grillé
- avec jambon de Pays ? +4€

Saucisse sèche Fuet artisanale 150g 7€

Plateaux de fruits de mer

servis avec mayonnaise et vinaigre



Petit 6 huîtres, crevettes roses 150g 19€

Grand 12 huîtres, crevettes roses 300g 34€

Gaspacho tomate-poivron,
œuf pané coulant



Cranberry
Fraise



Bière des Fils



Beignets
de courgette



Croustillants chèvre-miel



photos non contractuelles - Crédit photo Rina Nurra

À PARTAGER OU PAS !

Huîtres de Bretagne n°3 x6 = 14€ / x9 = 20€ / x12 = 25€

Vinaigre, échalote

Crevettes roses 200g, mayonnaise 10€

Rillettes de poisson du jour à l'ardoise !

Croustillants chèvre-miel 9€
Sauce Savora®

Beignets de courgette au Parmesan 9€
Coulis de poivron

Croquettes de chorizo 10€
Salade

Aiguillettes de poulet panées 10€
Sauce barbecue, salade

Croquettes de Babybel® 12€
Mayonnaise aux pickles et paprika

Gaspacho tomate-poivron, œuf pané coulant 10€
Bacon crispy

Demi-camembert rôti au miel et au thym 12€
Mouillettes de pain grillé



Tomates farcies (végé)

EAUX

Vittel 25cl/50cl/100cl

3€ / 4,5€ / 7€

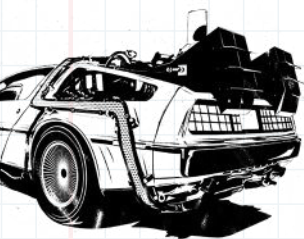
Perrier Fines Bulles 50cl/100cl

4,5€ / 7€

Perrier 33cl

5€

photos non contractuelles / Credit photo Rina Nurra



RETOUR VERS L'ENFANCE

Cordon bleu des Fistons

20€

Filet de poulet français. poitrine fumée. Comté AOP.
sauce Savora®, potatoes, salade

Moules, frites

à l'ardoise !

Moules frites à la sauce du jour (au tableau)

Tomates farcies (végé)

18,5€

Tomates farcies au risotto, courgettes, aubergines et Boursin®.
coulis de tomate et poivron

Chickenburger au poulet pané

19€

Poulet pané, confit d'oignons, mayonnaise aux pickles et paprika,
frites, salade

- avec poitrine fumée ? +2€ / Cheddar ou Fourme d'Ambert +2€
- avec œuf au plat ? +1.5€

Filet trop mignon

21,5€

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

Steak de thon mi-cuit

24€

Courgettes grillées, frites

Croque-Monsieur
chèvre frais et épinards (végé)



PLATS D'ÉTÉ

*C'est l'amour
à la plage...*

Croque-Monsieur chèvre frais et épinards (végé) 18€

Fromage de chèvre, pousses d'épinards, aubergines et courgettes grillées, confit d'oignons, frites, salade
- avec poitrine fumée +2€ / avec jambon de Pays +2€

Tartare de poisson du jour (au tableau) 23€

Frites, salade

Salade RoboCobb 20€

Poulet français pané, bacon crispy, avocat, Fourme d'Ambert, œuf poché, tomates cerise, salade

Salade Mille Sabords 21€

Saumon fumé, avocat, œuf pané coulant, pickles de concombre, tomates cerise, salade

VIANDES & BURGER

Cheeseburger des Fistons 19€

Steak haché de bœuf français, Cheddar ou Fourme d'Ambert, confit d'oignons, tomate, mayonnaise aux pickles et paprika, frites, salade

- avec poitrine fumée ? +2€ / supplément Cheddar ou Fourme d'Ambert +2€
- avec œuf au plat ? +1.5€

Tartare de bœuf Charolais au couteau 21€

Mayonnaise aux pickles et paprika, câpres, tuile de Parmesan, frites, salade

Carpaccio de bœuf, olives, pesto, frites 19€

Cœur de basse côte de bœuf Angus (env. 200g) 24€

Sauce au bleu, potatoes, salade



Tiramisu
framboise-pistache

LES DESSERTS

Assiette de fromages	10€
Comté AOP. Camembert. Fourme d'Ambert. confit d'oignons. salade	
Brownie aux M&M's	9€
- supplément boule de glace au choix +2.5€	
- supplément crème fouettée +1.5€	
Soupe de fraises, sorbet citron vert	10€
Parfait citron	9€
Crème citron. meringue. crème fouettée	
Tiramisù framboise-pistache	9,5€
Crème au mascarpone et chocolat blanc. framboises. pistaches	
Tiramisù au Kinder® (sans surprise. c'est maxi bon!)	10€
Cookie de Maman, crème fouettée. pâte à tartiner	6€
J'ai été vilain, je suis privé de dessert	0€

LES CAFÉS GOURMANDS

Café, cookie	6€
Café ou Thé gourmand, 3 minis desserts	11€

.....> **GLACES** <.....

Bananana Bananana Banana split 10€

Banane, boules de glace vanille, chocolat et fraise, crème fouettée, sauce chocolat

Le Liégeois 9,5€

Boules de glace chocolat ou café, vanille, crème fouettée, sauce chocolat

La Bauloise 10€

Boules de glace vanille, chocolat et caramel, Kinder®, crème fouettée

La Fraise Melba 10€

Boules de glace vanille et fraise, crème fouettée, coulis de fraise, fraises

Boules de glaces 1 boule = 3€ / 2 boules = 5,5€ / 3 boules = 7,5€

Parfums au choix : 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€

Les glaces à emporter

Mister Freeze® 3€

Bâtonnet Pirulo Tropical 3,5€

Cône Extrême vanille 4€

Glace Smarties pop up 4€

Bâtonnet Nuii amande vanille java 4€

La Recette de Maman

Tiramisù au Kinder® (pour 4 personnes)

Ingrédients

- 75g jaunes d'œufs
- 75g sucre semoule
- 250g mascarpone
- 4 barres de Kinder® maxi
- 110g blancs d'œufs
- 12g sucre semoule
- 8 biscuits à la cuillère
- Café
- Cacao en poudre



Faites blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre au fouet. Ajoutez le mascarpone et mélangez.

Faites fondre les barres de Kinder® au bain marie ou au micro-ondes. Une fois fondues, ajoutez-les à la préparation et mélangez jusqu'à obtenir un appareil homogène. Réservez au frais.

Montez les blancs d'œufs en neige à l'aide d'un batteur, en ajoutant les 12g de sucre en trois fois. Serrez bien l'appareil.

Incorporez délicatement les blancs montés à l'appareil au mascarpone.

Imbibez légèrement les biscuits à la cuillère dans du café. Répartissez les biscuits imbibés et cassés en deux au fond de quatre ramequins individuels. Remplissez ensuite de crème mascarpone jusqu'à la moitié, ajoutez un demi-biscuit, puis terminez de remplir les ramequins. Pour finir, saupoudrez de cacao en poudre.

Laissez reposer au minimum 2h au réfrigérateur avant de déguster.

LA CARTE DES MÔMES

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

LES PLATS

Croquettes de Babybel® 10€

Moules 9€

Bâtonnets de poulet panés, ketchup 9€

Steak haché de bœuf 11€

Accompagnement au choix :

Frites ou Potatoes ou Coquillettes

LES DESSERTS

Mini Tiramisù au Kinder® 4€

Ou celui des adultes 10€

Boule de glace 3€

Parfum au choix

Cookie 4€

Mister Freeze® 3€

LES BOISSONS

Tropico, Fuze Tea 25cl 5€

Sirop à l'eau 25cl 3€

Diabolo 25cl 5€

VINS

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 7,5€

Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge 8€

Vins blancs 15cl

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

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

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

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

Vins rosés 15cl

Coteaux de Béziers IGP - Domaine Lasserre 6,5€

Côte de Provence AOP Bio 8€
Domaine St Victorin « Nathalie »

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

35€

Duché d'Uzes AOP - Domaine Les Lys

34€

Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Les Javeaux

35€

Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge

38€

Pic Saint Loup AOP - Les Déesses Muettes

39€

AOP Anjou « 1927 » - Domaine des Trottières

39€

Lussac Saint-Émilion AOC - Château de Vert

42€

Crozes Hermitage AOP - Calunas

43€

Vins rosés

75cl

Coteaux de Béziers IGP - Domaine Lasserre

29€

Côte de Provence AOP Bio

38€

Domaine St Victorin « Nathalie »

LES VINS

à la bouteille

Vins blancs

75cl

Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier »

29€

IGP Coteaux de Béziers

30€

Domaine Lassere « Chardonnay »

Muscadet Sèvre et Maine AOP

32€

Famille Lieubeau « Générations »

Côtes de Bergerac AOC Bio (Moelleux)

35€

Domaine Fabien Castaing

Champagne & Bulles !

12cl

75cl

Prosecco Martini

8€

45€

Champagne EPC Brut

70€

Cuvée Blanc de Noirs

DIGESTIFS & Cie 4cl

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

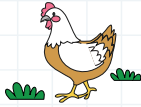
LES ALCOOLS 4cl

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

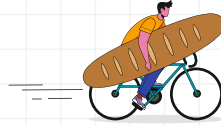
Avec un accompagnement soft +2€

CAFÉ, THÉ & Cie

Espresso, décaféiné	3€	Cappuccino	5€
Double Espresso	4€	Thé, Infusion	4€
Noisette	3,5€	Les 2 Marmottes	
Café au lait	4€	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.

ORIGINES 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 Yann Nadaud-Delahaye, artisan boucher-charcutier à Rungis, de père en fils.

Origine de nos viandes :

Poulet, origine France
Poitrine fumée tranchée, porc origine France
Fuet artisanal, porc origine Espagne
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

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 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

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)