

coCORICO !

L'APÉRO

— — français — —

Cosmo Spritz 16cl 9,5€
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 7,5€
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€
Croustillants chèvre-miel, beignets de courgettes au Parmesan, croquettes de chorizo, croquettes de Babybel®, cornet de frites, coulis de poivron, sauce Savora®

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 9,5€
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 10€
Bacardi Carta Oro. 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

Candy Crush 16cl 10€
Gin Bombay Sapphire. sirop de fleur de sureau.
purée de fraise. citron vert

Les Incontournables

- Piña Margarita** 14cl 9,5€
Triple Sec. Tequila. jus d'ananas. sirop de noix de coco
- 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€
Bacardi Carta Oro. 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 7,5€
Limonade. jus de citron.
purée de fraise. basilic
- Cranberry Fraise** 17cl 7,5€
Jus de cranberry. purée de fraise.
Perrier. jus de citron vert.
menthe fraîche



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 4,7€

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**

Brassin des Fils 25cl/50cl 4€ / 7€
Une pils toute légère

La Pression du mois (au tableau) 25cl/50cl 4,5€ / 8€

Picon bière 25cl/50cl 5€ / 9€

Panaché ou **Monaco** 25cl/50cl 4,5€ / 8€

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 3,2€

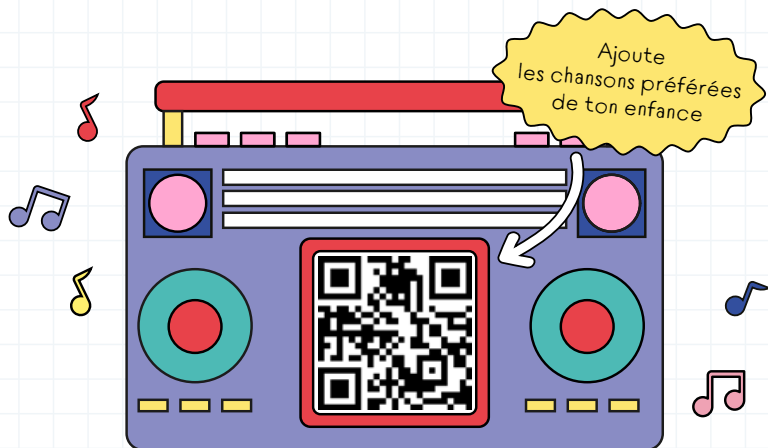
Martini rouge ou blanc 6cl 5,5€

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€

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

Camembert entier rôti au miel et au thym 18€

Mouillettes de pain grillé



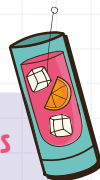
Les suggestions de cocktails des Fistons

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



Gaspacho tomate-poivron,
œuf pané coulant

Cranberry
Fraise

Bière des Fils

Beignets
de courgettes

Croustillants chèvre-miel

À PARTAGER OU PAS !

Croustillants chèvre-miel 8€
Menthe fraîche. sauce Savora®

Beignets de courgettes au Parmesan 7,5€
Coulis de poivron

Croquettes de chorizo 7,5€
Salade

Croquettes de Babybel® 9€
Mayonnaise au paprika

Saucisse sèche Fuet artisanale 150g 6€

Gaspacho tomate-poivron, œuf pané coulant 8,5€
Bacon crispy

Œuf cocotte à la crème de chorizo 8€
Mouillettes de pain grillé



Tomates farcies (végé)

EAUX

Vittel 50cl/100cl

4€ / 6€

Perrier Fines Bulles 50cl/100cl

4,5€ / 6,5€

Perrier 33cl

4,5€



RETOUR VERS L'ENFANCE

Cordon bleu des Fistons

19€

Filet de poulet français, poitrine fumée, Maroilles, sauce Savora®, pommes rissolées persillées, salade

Cordon bleu chèvre-aubergine

18€

Filet de poulet français, fromage de chèvre, aubergine, sauce tomate au basilic, pommes rissolées persillées, salade

Tomates farcies (végé)

17€

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

Filet trop mignon

18€

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

Brochettes de poulet marinées au citron et thym 18,5€

Poulet français (env.200g), poêlée de courgettes et aubergines, coulis de poivron

Citronnade
pétillante



Croque-Monsieur
chèvre frais et épinards (végé)



PLATS D'ÉTÉ

*C'est l'amour
à la plage...*

Croque-Monsieur chèvre frais et épinards (végé) 17€

Fromage de chèvre, pousses d'épinards, aubergines et courgettes grillées, confit d'oignons, frites, salade

Tartare de saumon Gravlax 21€

Saumon Gravlax, avocat, oignons rouges, citron vert, herbes fraîches, frites, salade

Salade RoboCobb 18€

Poulet français pané, bacon crispy, avocat, bleu d'Auvergne, œuf poché, tomates cerise, salade

Salade Mille Sabords 19€

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

VIANDES — — & BURGER

Cheeseburger des Fistons 17,5€

Steak haché de bœuf français, Cheddar, confit d'oignons, pickles de concombre, tomate, mayonnaise au paprika, frites, salade
- avec poitrine fumée +2€

Tartare de bœuf Charolais au couteau 18€

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

Cœur de basse côte de bœuf Angus (env. 200g) 22,5€

Sauce au bleu, pommes rissolées persillées, salade



Tiramisu
framboise-pistache

LES DESSERTS

Pain perdu roulé à la pâte à tartiner Crème fouettée	7,5€
Crumble aux pommes - fruits rouges , crème d'Isigny	7€
Gâteau façon Snickers Chocolat, caramel et cacahuètes, crème fouettée	9€
Tiramisù framboise-pistache Crème au mascarpone et chocolat blanc, framboises, pistaches	8€
Tiramisù au Kinder® (sans surprise, c'est maxi bon!)	8,5€
Cookie de Maman , crème fouettée, pâte à tartiner	5,5€
J'ai été vilain, je suis privé de dessert	0€

LES CAFÉS GOURMANDS

Café, cookie	5,5€
Café ou Thé gourmand , 3 minis desserts Tiramisù framboise-pistache, gâteau Snickers, crumble pommes - fruits rouges	10€

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 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 cocotte à la crème de Chorizo

Beignets de courgettes, coulis de poivron

Les Plats

Plat du jour (au tableau!)

**Tomates farcies au risotto
de légumes et Boursin® (végé)**

Courgettes, aubergines, coulis de tomate et poivron

Bavette (env. 150g), sauce au bleu, frites, salade

Les Desserts

Tiramisù framboise-pistache

Café gourmand : Café et 3 mini desserts +2€

Tiramisù framboise-pistache, gâteau snickers,
crumble pommes - fruits rouges

LA CARTE DES MÔMES

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

LES PLATS

Croquettes de Babybel® 9€

Bâtonnets de poulet panés, ketchup 7€

Steak haché de bœuf 10€

Accompagnement au choix :

Frites ou Pommes rissolées ou Coquillettes
ou Poêlée de légumes

LES DESSERTS

Mini Tiramisù au Kinder® 3€

Ou celui des adultes 8.5€

Mini crumble pommes - fruits rouges 3€

Ou le grand pour partager avec tes parents. ou pas 7€

Cookie 4€

Mister Freeze® 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

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) 7€
Domaine Fabien Castaing

Vins rosés 15cl

Île de Beauté IGP - Costa Serena 5,5€

Sable de Camargue IGP 6,5€
Domaine de Figueirasse Gris de Gris

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

Vins blancs

	75cl
Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier »	27€
IGP Coteaux de Béziers Domaine Lassere « Chardonnay »	30€
Côtes de Bergerac AOC Bio (Moelleux) Domaine Fabien Castaing	33€

Vins rosés

	75cl
Île de Beauté IGP - Costa Serena	25€
Sable de Camargue IGP Domaine de Figueirasse Gris de Gris	30€

Vin pétillant

Prosecco Martini

12cl 75cl

7,5€ 40€

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	10,5€
Gin Bombay Sapphire	9,5€	Monkey Shoulder	
Gin français Acmé	10€	Rhum Bacardi Carta Oro	9€
Whisky J&B	9€	Rhum blanc	8,5€
Whiskey Jack Daniel's	9,5€	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€
		Irish Coffee	9€

On va bruncher ?

TOUS LES
DIMANCHES MIDIS

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

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

Œufs mimosa au saumon Gravlax	7,5€
Aiguillettes de poulet panées Mayonnaise aux pickles et paprika	6€
Fromage blanc, granola, fruits rouges	6,5€
Pancakes, fruits rouges, sirop d'érable	8€

Plats du dimanche

- Œufs Bénédicte**, pommes rissolées persillées, salade 17€
2 œufs pochés, poitrine fumée, muffin, sauce mousseline
- du saumon Gravlax à la place de la poitrine fumée ? +2€
- Bun saumon Gravlax et avocat** 18€
Fromage frais aux herbes, saumon Gravlax, avocat,
pousses d'épinards, pommes rissolées persillées, salade
- Croque-Monsieur chèvre frais et épinards (végé)** 17€
Fromage de chèvre, pousses d'épinards, aubergines
et courgettes grillées, confit d'oignons, frites, salade
- Cheeseburger des Fistons** 17,5€
Steak haché de bœuf français, Cheddar, confit d'oignons,
pickles de concombre, tomate, mayonnaise au paprika, frites, salade
- avec poitrine fumée ? +2€
- Salade RoboCobb** 18€
Poulet français pané, bacon crispy, avocat, bleu d'Auvergne,
œuf poché, tomates cerise, salade
- Cordon bleu des Fistons** 19€
Filet de poulet français, poitrine fumée, Maroilles,
sauce Savora®, pommes rissolées persillées, salade

Desserts

- Pain perdu roulé à la pâte à tartiner**, crème fouettée 7,5€
- Tiramisù framboise - pistache** 8€
Crème au mascarpone et chocolat blanc, framboises, pistaches
- Tiramisù au Kinder®** (sans surprise, c'est maxi bon !) 8,5€
- Cookie de Maman**, crème fouettée, pâte à tartiner 5,5€

BRUNCH MÔMES

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€

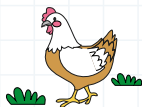
Plats

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

Accompagnement au choix :
Frites ou Pommes rissolées persillées ou Salade

Desserts

Pancakes, sirop d'érable	4€
Mister Freeze®	2,5€
Mini Tiramisù au Kinder® ou celui des adultes 8.5€	3€



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
Bavette, bœuf origine au Royaume-Uni
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)