



LE HIT PARADE de l'apéro

Spritz Français 18cl 11€
Lillet rosé, purée de fraise, tonic La French, jus de citron, menthe fraîche

Le Cocktail des Fils 16cl 11€
Gin Bombay Sapphire, citron vert, basilic, limonade

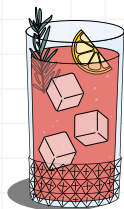
La Bière des Fils à Maman 33cl 8€
Bière IPA artisanale (6°), 100% française!

Dujardin (cocktail sans alcool) 20cl 8.5€
Limonade, jus de citron, purée de fraise, basilic

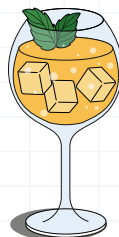
Thé glacé des Fils 25cl 6€
Thé noir, menthe fraîche, sirop de pêche, citron

Planche géniale des Fils 28€
Croquettes de Babybel®, beignets de courgettes au Parmesan, croquettes de chorizo, bâtonnets de poulet panés, cornet de pommes grenaille, sauce des fistons, fromage frais aux herbes

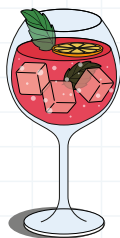
SPRITZ



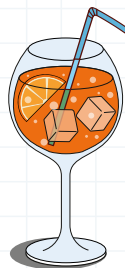
Hibiscus Spritz 18cl 11€
Martini blanc, sirop d'hibiscus,
purée de framboise, Prosecco,
romarin, orange, Perrier



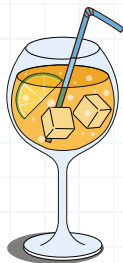
Spritz Peach 14cl 11€
Crème de pêche, Prosecco,
purée de pêche, Perrier,
menthe fraîche



Spritz Français 18cl 11€
Lillet rosé, purée de fraise,
tonic La French, jus de citron,
menthe fraîche



Spritz Classique 14cl 10€
Cinzano, Prosecco, Perrier,
orange



Passion Spritz 16cl 11€
Martini blanc, purée de fruits de la passion, Prosecco,
sirop de passion, jus de citron vert, Perrier

COCKTAILS

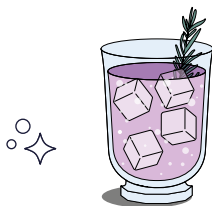
création



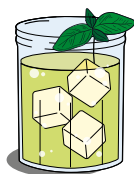
Sex on the Beach 18cl 11€
Vodka Eristoff. crème de pêche.
jus d'orange. jus de cranberry



Mojito Fraise 14cl 12€
Bacardi Carta Oro.
purée de fraise. Perrier.
menthe fraîche. citron vert



Purple Rain 16cl 10,5€
Gin Bombay Sapphire.
sirop de violette. jus de citron.
tonic La French. romarin



Le Cocktail des Fils 16cl 11€
Gin Bombay Sapphire.
citron vert. basilic. limonade



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

Miami Vice 18cl 10,5€
Rhum blanc Trois Rivières. purée de fraise.
jus d'ananas. sirop de noix de coco. jus de citron

Et les incontournables sont toujours disponibles !
Mojito, Moscow Mule ou Gin Tonic...

11€

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
- Dujardin** 20cl 8,5€
Limonade, jus de citron, purée de fraise, basilic
- Mojito like a virgin** 20cl 8,5€
Perrier, menthe fraîche, citron vert
- avec purée de fraise ? +1€

LES DIABOLOS DES FILS 27 cl

6€

Hibis-cool

Sirop d'hibiscus, menthe fraîche, limonade

Fraise-style

Sirop de fraise, citron vert, limonade

Ultra-violet

Sirop de violette, romarin, limonade

BOISSONS MAISON

Thé glacé des Fils 25cl 6€

Thé noir, 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 & EAUX

Coca-Cola, Coca-Cola zero 33cl 5,5€

Sprite, Fanta, Fuze Tea 25cl 5€

Perrier 33cl 5€

Tonic La French 25cl 5€

Ginger Beer La French 25cl 5€

Sirop à l'eau 25cl 3€

Diabolo grenadine ou menthe 27cl 5€

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

EAUX

Vittel 25cl/50cl/100cl 3€ / 4,5€ / 7€

S. Pellegrino 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€

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

APÉRITIFS

Kir 15cl 6€
Vin blanc. crème de cassis.
mûre. framboise ou pêche

Kir pétillant 12cl 9,5€
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€

PLANCHES À PARTAGER

Planche géniale des Fils 28€

Croquettes de Babybel®, beignets de courgettes au Parmesan.
bâtonnets de poulet panés, croquettes de chorizo.
cornet de pommes grenaille, sauce des fistons.
fromage frais aux herbes

Planche mixte 26€

Saint-Nectaire, Fourme d'Ambert, fromage frais aux herbes.
jambon blanc, rillettes de porc, saucisse sèche, cornichons

Giga croque toasté jambon - Emmental 22€

Jambon blanc, béchamel à l'Emmental

Saucisse sèche Fuet artisanale 150g 7,5€

Plateaux de fruits de mer

servis avec mayonnaise et vinaigre



Petit 6 huîtres, crevettes roses 150g 20€

Grand 12 huîtres, crevettes roses 300g 35€

Croquettes de chorizo



Beignets de courgettes



Œufs mimosa



FILS À MAMAN



À PARTAGER OU PAS !

Huîtres de Bretagne n°3 x6 = 15€ / x9 = 21€ / x12 = 26€
Vinaigre, échalote

Crevettes roses 200g. mayonnaise 10,5€

Rillettes de poisson du jour à l'ardoise !

Croquettes de Babybel® 12€
Sauce des fistons

Croquettes de chorizo 10€
Salade

Beignets de courgettes au Parmesan 10€
Fromage frais aux herbes

Bâtonnets de poulet panés 10€
Sauce des fistons

Œufs mimosa 9€
Mayonnaise au paprika. bacon

Cordon bleu
des Fists



RETOUR VERS L' ENFANCE

Cordon bleu des Fistons

20€

Filet de poulet français, Saint-Nectaire, poitrine fumée, crème de Saint-Nectaire, pommes grenaille, salade

Filet trop mignon

22€

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

Croque toasté jambon - Emmental

18€

Jambon blanc, béchamel à l'Emmental, frites, salade

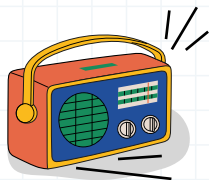
Moules & frites

à l'ardoise !

Sauce du jour

Poisson du jour

à l'ardoise !



*Tout est cuisiné maison,
comme chez Maman ♡*

BURGERS

Servis avec frites et salade

Cheeseburger des Fistons 19,5€

Steak haché de bœuf français, pickles d'oignons rouges.

Saint-Nectaire, tomate, salade, sauce des fistons

- Supplément bacon ou Fourme d'Ambert +2€

- Supplément œuf au plat +1.5€

Burger chèvre-miel (végé) 18,5€

Fromage de chèvre Selles-sur-Cher pané, miel.

pickles d'oignons rouges, tomate, salade, sauce des fistons

VIANDES

Tartare de bœuf 21,5€

Tartare de bœuf préparé, cornichons, copeaux de Parmesan,

frites, salade

Carpaccio de bœuf 19,5€

Olives, pesto, frites

Cœur de basse côte de bœuf Angus (200g env.) 25€

Sauce échalotes, frites, salade

PLATS D'ÉTÉ

*C'est l'amour
à la plage...*

Tartare de poisson du jour

23€

Frites, salade

Salade RoboCobb

20€

Bâtonnets de poulet panés, bacon, avocat, Fourme d'Ambert, tomates cerise, salade

Salade de Maman (végé)

19€


Fromage de chèvre Selles-sur-Cher, œuf poché, tagliatelles de courgettes, pickles d'oignons rouges, pommes grenaille, tomates cerise, salade



Tartare de poisson du jour



Thé glacé
des Fils



Tiramisu
framboise-pistache



LES DESSERTS

Assiette de fromages	11€
Fourme d'Ambert. Selles-sur-Cher. Saint-Nectaire. confit d'oignons. salade	
Mousse au chocolat façon liégeois	9,5€
Aux éclats de Daim®	
Tiramisù framboise-pistache	9,5€
Crème au mascarpone et chocolat blanc. framboises. pistaches	
Brownie au chocolat , coulis de caramel	10€
-avec une boule de glace de ton choix ? +2.5€ -avec de la crème fouettée ? +1.5€	
Soupe de fraise , sorbet citron vert	10€
Tiramisù au Kinder® (sans surprise. c'est maxi bon!)	10,5€
Cookie de Maman , crème fouettée	6€
J'ai été vilain, je suis privé de dessert	0€

LES CAFÉS GOURMANDS

Café, cookie de Maman	7€
Café ou Thé gourmand, 3 mini desserts	10€

.....> **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

Bâtonnet Pirulo® tropical 3,5€

Cône Extrême vanille 4€

Glace Smarties® pop up 4€

Bâtonnet Nuii® amande vanille java 4,5€

la carte des **MÔMES** ★

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

LES PLATS

Moules 10€

Bâtonnets de poulet panés 9€

Croque toasté jambon - Emmental 10€

Steak haché de bœuf 10€

Accompagnement au choix :

Frites ou pommes grenaille ou coquillettes

LES DESSERTS

Mini mousse au chocolat façon liégeois 3€
ou la grande des adultes 9,5€

Mini tiramisù au Kinder® 3,5€
ou celui des adultes 10,5€

Glace Pirulo® tropical 3,5€

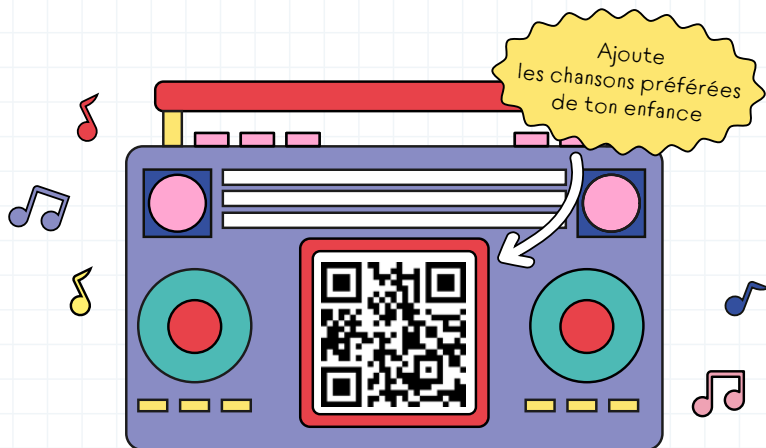
LES BOISSONS

Fuze Tea 25cl 5€ / Sirop à l'eau 25cl 3€

Diabolo menthe ou grenadine 27cl 5€

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

LES VINS

au verre

Vins rouges

12,5cl

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

Chinon AOP - Baudry Dutour - Amaranthe 7€

Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge 7,5€

Vins blancs

12,5cl

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

Coteaux de Béziers IGP 6€
Domaine Lasserre « Chardonnay »

Muscadet Sèvre et Maine AOP 6,5€
Famille Lieubeau « Générations »

Vins rosés

12,5cl

Île de Beauté IGP - Costa Serena 6€

Côtes de Provence AOP Bio 7,5€
« Nathalie » - Domaine Saint Victorin

LES VINS

à la bouteille

Vins rouges

75cl

Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu AOP Domaine du Vallon	32€
Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières	33€
Duché d'Uzes AOP Bio- « La petite » - Domaine Les Lys	35€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Les Javeaux	37€
Chinon AOP - Baudry Dutour - Amaranthe	38€
AOP Anjou « 1927 » - Domaine des Trottières	39€
Pic Saint Loup AOP - Les Déesses Muettes	41€
Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge	41€
Lussac Saint-Émilion AOC « Cuvée Bellevue » - Château de Lussac	43€
Crozes Hermitage AOP - Calunas	44€



LES VINS

à la bouteille

Vins blancs

75cl

Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier »

32€

Coteaux de Béziers IGP

32€

Domaine Lasserre « Chardonnay »

Muscadet Sèvre et Maine AOP

35€

Famille Lieubeau « Générations »

Vins rosés

75cl

Île de Beauté IGP - Costa Serena

32€

Côtes de Provence AOP Bio

41€

« Nathalie » - Domaine Saint Victorin

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€

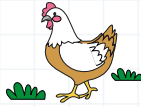
LES ALCOOLS 4cl

Vodka Eristoff	9€	Whisky	10,5€
Gin Bombay Sapphire	9€	Monkey Shoulder	
Whisky J&B	9€	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€	Chocolat chaud	5€
Café au lait	4€	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
Jambon blanc, porc origine France
Fuet, porc origine Espagne
Rillettes de porc, porc origine France
Gros chorizo, porc origine Espagne
Filet mignon de porc, porc origine Royaume-Uni
Viande hachée, bœuf origine France
Tartare de bœuf, 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 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



Saint-Herblain

8 Rue Victor Schoelcher
- 02 52 59 72 10

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)