



LE HIT PARADE

de l'apéro

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 Bombay Sapphire, citron vert, basilic, limonade

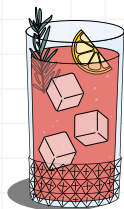
La Bière des Fils à Maman 33cl 7€
Bière IPA artisanale (6°), 100% française!

Dujardin (cocktail sans alcool) 20cl 7,5€
Limonade, jus de citron, purée de fraise, basilic

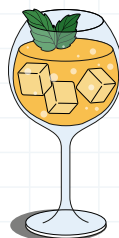
Thé glacé des Fils 25cl 4,5€
Thé noir, menthe fraîche, sirop de pêche, citron

Planche géniale des Fils 25€
Croquettes de Babybel®, beignets de courgettes au Parmesan, croquettes de chorizo, bâtonnets de poulet aux corn flakes, cornet de pommes noisettes Emmental, sauce des Fistons, fromage frais aux herbes

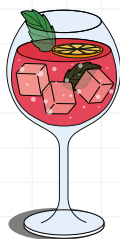
SPRITZ



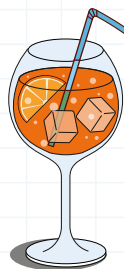
Hibiscus Spritz 18cl 9,5€
Martini blanc. sirop d'hibiscus.
purée de framboise. Prosecco.
romarin. orange. Perrier



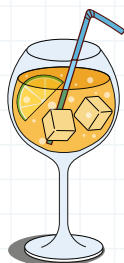
Spritz Peach 14cl 9,5€
Crème de pêche. Prosecco.
purée de pêche. Perrier.
menthe fraîche



Spritz Français 18cl 9,5€
Lillet rosé. purée de fraise.
tonic La French. jus de citron.
menthe fraîche



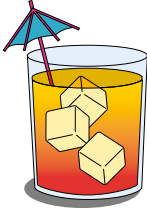
Spritz Classique 14cl 9€
Cinzano. Prosecco. Perrier.
orange



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

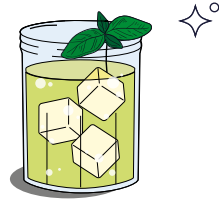
COCKTAILS

création

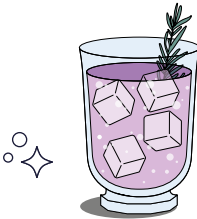


Sex on the Beach 18cl 9,5€
Vodka Eristoff, crème de pêche,
jus d'orange, jus de cranberry

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



Le Cocktail des Fils 16cl 10€
Gin Bombay Sapphire,
citron vert, basilic, limonade



Purple Rain 16cl 9,5€
Gin Bombay Sapphire,
sirop de violette, jus de citron,
tonic La French, romarin



Miami Vice 18cl 9,5€
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...

10€

MOCKTAILS

(sans alcool)

La Nana 20cl

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

7,5€

Passionnément 20cl

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

7,5€

Dujardin 20cl

Limonade, jus de citron, purée de fraise, basilic

7,5€

Une pêche d'enfer 17cl

Purée de pêche, sirop de pêche, jus de citron vert, Perrier, menthe fraîche

7,5€

LES DIABOLOS DES FILS 27 cl

4,5€

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 4,5€
Thé noir, 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 & EAUX

Coca-Cola, Coca-Cola zero 33cl 4,5€

Sprite, Fanta, Fuze Tea 25cl 4,2€

Perrier 33cl 4,5€

Sirop à l'eau 25cl 2,5€

Diabolo grenadine ou menthe 27cl 3,8€

Limonade 25cl 3,5€

Jus Pago pomme, fraise ou nectar de pêche 20cl 4,5€

EAUX

Vittel 50cl/100cl 4€ / 6€

S. Pellegrino 50cl/100cl 4,5€ / 6,5€

BIÈRES Pression

Gallia Coq d'Habitude - 4.2° 25cl/50cl 4€ / 7,5€
Bière blonde légère

Affligem - 6.8° 25cl/50cl 4,5€ / 8€
Bière blonde d'Abbaye

Picon bière 25cl/50cl 5€ / 9€

Panaché ou **Monaco** 25cl/50cl 4€ / 7,5€

BIÈRES en bouteille

La Bière des Fils à Maman - 6° 33cl 7€
Bière IPA artisanale. 100% française!

Mort Subite Witte - 5.5° 33cl 7€
Bière blanche

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€

PLANCHES À PARTAGER

Planche géniale des Fils 25€

Croquettes de Babybel®, beignets de courgettes au Parmesan, bâtonnets de poulet aux corn flakes, croquettes de chorizo, cornet de pommes noisettes Emmental, sauce des Fistsons, fromage frais aux herbes

Planche mixte 22€

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

Giga croque toasté jambon - Emmental 19€

Jambon blanc, béchamel à l'Emmental



Bière des Fils

Croquettes de Chorizo

Pommes noisettes
à l'Emmental

Beignets de courgettes
au Parmesan

Œufs mimosa



À PARTAGER OU PAS !

Croquettes de Babybel® 9€
Sauce des Fistons

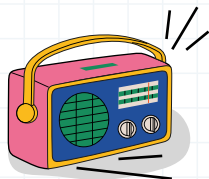
Croquettes de chorizo 7,5€
Salade

Beignets de courgettes au Parmesan 7,5€
Fromage frais aux herbes

Bâtonnets de poulet panés aux corn flakes 8€
Sauce des Fistons

Œufs mimosa 7€
Mayonnaise au paprika, bacon

Cornet de pommes noisettes à l'Emmental 7€
Sauce des Fistons



*Tout est cuisiné maison,
comme chez Maman ♡*

photos non contractuelles - Crédit: photo Rina Nurra



Passion Spritz



Cordon bleu
des Fists



RETOUR VERS L'ENFANCE



Cordon bleu des Fistons 19€

Filet de poulet français. Munster, poitrine fumée.
crème de Munster, pommes grenaille, salade

Cordon bleu courgettes & Boursin® 18,5€

Filet de poulet français. Boursin®, courgettes grillées.
tomates confites, crème de Boursin®, pommes grenaille, salade

Crêpes jambon - Vache qui rit® 15,5€

Crêpes, jambon blanc, Vache qui rit®, béchamel, salade

Filet trop mignon 18€

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

Club sandwich poulet 17€

Poulet français mariné au citron vert et paprika, poitrine fumée.
œuf dur, tomate, mayonnaise, frites, salade

Croque toasté jambon - Emmental 17,5€

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

BURGERS

Servis avec frites et salade

Cheeseburger des Fistons

17,5€

Steak haché de bœuf français, pickles d'oignons rouges, crème de Munster, tomate, salade, sauce des Fistons
- avec bacon +2€

Burger chèvre-miel (végé)

17€

Fromage de chèvre Selles-sur-Cher pané, miel, pickles d'oignons rouges, tomate, salade, sauce des Fistons

VIANDES

Tartare de bœuf au Boursin®

19€

Tartare de bœuf préparé, Boursin® ail et fines herbes, herbes fraîches, frites, salade

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

22,5€

Sauce échalotes, frites, salade

PLATS D'ÉTÉ

*C'est l'amour
à la plage...*

Tartare aux deux saumons

21€

Saumon frais et saumon gravlax, avocat, oignons rouges, citron vert, herbes fraîches, frites, salade

Salade RoboCobb

17€

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

Salade de Maman (végé)

16€

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



Tartare aux
deux saumons

La cantine

MENU MIDI EN SEMAINE

(hors boissons - sauf jours fériés)

Plat seul : 13€

Entrée + Plat / Plat + Dessert : 17€

Entrée + Plat + Dessert : 21€

Les Entrées

Œufs mimosa

Mayonnaise au paprika, bacon

Beignets de courgettes au Parmesan

Fromage frais aux herbes

Les Plats

Plat de Maman du semainier

Crêpes jambon - Vache qui rit®

Crêpes, jambon blanc, Vache qui rit®, béchamel, salade

Pièce du boucher

Sauce à la Fourme d'Ambert, frites, salade

Les Desserts

Cookie de Maman

Crème fouettée

Tiramisù framboise-pistache

Crème au mascarpone et chocolat blanc, framboises, pistaches

LE SEMAINIER

des plats de Maman

LUNDI

Poulet à la basquaise
Riz pilaf, salade

MARDI

Gnocchi à la crème de Munster
Poitrine fumée, salade

MERCREDI

Tarte salée courgettes - chèvre
Tomates confites, salade

JEUDI

Boulettes de porc à la provençale
Coquillettes à la sauce tomate

VENDREDI

Lieu noir, tomates cerise et citron
Courgettes grillées, salade



Une pêche d'enfer



Millefeuille façon palmito
aux fraises



LES

DESSERTS

Millefeuille façon palmito aux fraises Biscuit feuilleté. crème Mascarpone. fraises	8€
Pain perdu roulé à la pâte à tartiner Crème fouettée	8€
Tiramisù au Kinder® (sans surprise. c'est maxi bon!)	8,5€
Croustillant aux pommes Caramel au beurre salé. crème fouettée	7,5€
Tiramisù framboise-pistache Crème au mascarpone et chocolat blanc. framboises. pistaches	8€
Cookie de Maman , crème fouettée	5,5€
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 Tiramisù Kinder®, crème Mascarpone et fraises. biscuit façon palmito. pain perdu à la pâte à tartiner	10€

la carte des **MÔMES** ★

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

LES PLATS

Crêpes jambon - Vache qui rit® 7,5€

Bâtonnets de poulet panés aux corn flakes 8€

Croque toasté jambon - Emmental 10€

Steak haché de bœuf 10€

Accompagnement au choix :

Frites ou coquillettes ou courgettes grillées ou salade

LES DESSERTS

Cookie de Maman 5,5€
crème fouettée

Mini tiramisù au Kinder® 3€
ou celui des adultes 8,5€

Mini pain perdu roulé à la pâte à tartiner 4€
crème fouettée

LES BOISSONS

Fuze Tea 25cl 4,2€ / Sirop à l'eau 25cl 2,5€

Diabolo menthe ou grenadine 27cl 3,8€

LES VINS

au verre

Vins rouges

12,5cl

Cévennes IGP - Cevanna n°3 - Vignobles Boissier 5€

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

Alsace AOP Pinot Noir - Joseph Cattin 6€

Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge 7€

Vins blancs

12,5cl

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

Coteaux de Béziers IGP 6€
Domaine Lasserre « Chardonnay »

Alsace AOP Pinot Gris - Joseph Cattin 6€

Riesling AOP - Joseph Cattin 6,5€

Gewurztraminer AOC (Moelleux) 6,5€
Joseph Cattin

Vins rosés

12,5cl

Île de Beauté IGP - Costa Serena 5€

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

LES VINS

à la bouteille

Vins rouges

75cl

Cévennes IGP - Cevanna n°3 - Vignobles Boissier	27€
Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu AOP Domaine du Vallon	32€
Alsace AOP Pinot Noir - Joseph Cattin	32€
Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières	32€
Duché d'Uzes AOP Bio - « La petite » - Domaine Les Lys	34€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Les Javeaux	35€
Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge	38€
Pic Saint Loup AOP - Les Déeses Muettes	39€
Crozes Hermitage AOP - Calunas	42€
Lussac Saint-Émilion AOC « Cuvée Bellevue » - Château de Lussac	43€



LES VINS

à la bouteille

Vins blancs

75cl

Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier »

29€

IGP Coteaux de Béziers

32€

Domaine Lassere « Chardonnay »

Alsace AOP Pinot Gris - Joseph Cattin

32€

Riesling AOP - Joseph Cattin

34€

Gewurztraminer AOC (Moelleux)

34€

Joseph Cattin

Vins rosés

75cl

Île de Beauté IGP - Costa Serena

27€

Côtes de Provence AOP

36€

« Nathalie » - Domaine Saint Victorin Bio

Vin pétillant

12cl 75cl

Prosecco Martini

7,5€ 40€

DIGESTIFS & Cie 4cl

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

LES ALCOOLS 4cl

Vodka Eristoff	9€	Gin Bombay Sapphire	9,5€
Whiskey Jack Daniel's	9,5€	Rhum Bacardi Carta Oro	9€
Whisky Monkey Shoulder	10,5€	Rhum blanc Trois Rivières	8,5€

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€	Chocolat chaud	3,6€
Café au lait	3,2€	Irish Coffee ou Irish Mirabelle	9€

On va bruncher ?

TOUS LES DIMANCHES MIDI

29,5€



photos non contractuelles - Crédit photo Rina Nurra

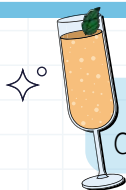
Tous les plats et boissons peuvent aussi
être commandés à la carte

Menu Brunch

29,5€*

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



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

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

Pancakes	8€
Fraises. chocolat fondu	
Fromage blanc, granola. fraises. miel	6,5€
Œufs mimosa au saumon gravlax	8€
Bâtonnets de poulet panés aux corn flakes	8€
Sauce des Fistons	

Plats du dimanche

- Tartine œuf poché, bacon et avocat** 17€
Fromage frais aux herbes. pickles d'oignons rouges.
pommes grenaille. salade
- Tartine saumon gravlax, avocat** 17€
Fromage frais aux herbes. pickles d'oignons rouges.
pommes grenaille. salade
- Œufs Bénédicte**, pommes grenaille. salade 17€
2 œufs pochés. bacon. muffin. sauce hollandaise
- du saumon gravlax à la place du bacon ? +2€
- Croque toasté jambon - Emmental** 17,5€
Jambon blanc. béchamel à l'Emmental. frites. salade
- Salade de Maman (végé)** 16€
Fromage de chèvre Selles-sur-Cher. œuf au plat. tagliatelles de courgettes.
pickles d'oignons rouges. pommes grenaille. tomates cerise. salade
- Cheeseburger des Fistons** 17,5€
Steak haché de bœuf français. pickles d'oignons rouges.
crème de Munster. tomate. salade. sauce des Fistons.
frites. salade
- avec bacon +2€

Desserts

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

le brunch des **MÔMES** ☆

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

Boissons

Chocolat chaud	3,6€
Sirop à l'eau 25cl	2,5€
Citronnade pétillante 25cl	4,5€
Thé glacé des Fils 25cl	4,5€

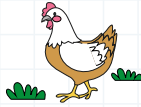
Plats

Croque toasté jambon - Emmental	10€
Bâtonnets de poulet panés aux corn flakes	8€
Steak haché de bœuf	10€

Accompagnement au choix :
Frites ou Pommes grenaille ou Salade

Desserts

Pancakes, fraises, chocolat fondu	4€
Cookie de Maman, crème fouettée	5,5€
Mini pain perdu roulé à la pâte à tartiner Ou celui des adultes 8€	4€



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
Jambon blanc, porc origine France
Rillettes de porc, porc origine France
Fuet, porc origine Espagne
Chair à saucisse, porc origine France
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

suivez
nous !



 facebook.com/lesfilsamaman
 Instagram : [@lesfilsamaman](https://instagram.com/lesfilsamaman)
 Tiktok : [@lesfilsamaman_](https://tiktok.com/@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)