

OUVERT TOUS LES JOURS
(SAUF LE DIMANCHE SOIR)

BRUNCH TOUS LES
DIMANCHES MIDI !

Les fils à Maman

RETRO — SYMPA — GOURMAND

100%
FAIT 
MAISON

• L'APÉRO FRANÇAIS •

Le Cocktail des Fils 18cl	9,5€
Gin Citadelle, jus de citron vert, basilic, limonade	
Spritz Français 18cl	9€
Lillet rosé, vin pétillant, citron, menthe fraîche, fraise	
Dujardin (cocktail sans alcool) 27cl	7€
Purée de fraise, jus de citron, limonade, basilic	
La bière des Fils à Maman 33cl	6,5€
Bière IPA artisanale (6°), 100% française!	
Verre de vin 12cl	5,5€
Rouge, blanc ou rosé	
Kir 12cl	6€
Cassis, ou demandez-nous ce que nous avons...	
Thé glacé des Fils 30cl	4,5€
Thé Les 2 Marmottes, menthe fraîche, sirop de pêche, citron	

PETITES PORTIONS À PARTAGER (OU PAS)

Babybels® panés, mayonnaise au piment d'Espelette	8€
Cromesquis à la Fourme d'Ambert AOP et aux noix	7€
Croquettes de poisson pané aux cornflakes, sauce tartare	7€
Croustillants de jambon à la truffe, Vache qui Rit®	7€
Saucisse sèche Fuet artisanale 150g	6€

POUR LES GRANDES TABLÉES...

Planche des Fistons	26€
Babybels® panés, cromesquis à la Fourme d'Ambert AOP, croustillants de jambon à la truffe, cornet de frites et saucisse sèche	
Planche charcuteries et fromages	19€
Jambon à la truffe, saucisse sèche Fuet, Fourme d'Ambert AOP, Comté AOP, Saint-Nectaire fermier, beurre demi-sel	

MENU DU MIDI

du lundi au vendredi
(hors jours fériés, hors boisson)

ENTRÉE + PLAT*
OU PLAT + DESSERT* : 16€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT* : 18,5€

*Menu à l'ardoise

ENTRÉES

Œuf bio à la coque, mouillettes de croque-monsieur au jambon à la truffe	8€
Œuf bio cocotte, crème de Chorizo, tuile de Grana Padano	9€
Crêpe parisienne croustillante	8€
Béchamel aux champignons de Paris, jambon à la truffe, Comté AOP, salade feuille de chêne	

PLATS

Cordon bleu des Fils 18,5€
Poulet français, poitrine fumée, Saint Nectaire fermier, sauce aux champignons, purée de carottes et pommes de terre à la Vache qui Rit®, salade feuille de chêne

Filet mignon en croûte 18€
Risotto de coquillettes au Chorizo, tuile de Grana Padano

Fish and chips, sauce tartare 17€
Filet de lieu noir issu de la pêche durable pané aux cornflakes, frites

Effiloché d'épaule d'agneau confite au thym et romarin 20€
Purée de carottes et pommes de terre à la Vache qui Rit®

Gratin de ravioles du Dauphiné (Végé) 17€
Ravioles Label Rouge, fondue de poireaux, crème de Comté, oignons frits, salade feuille de chêne

Cuisse de canard confite au miel et piment d'Espelette 21€
Pommes grenailles au jus de rôti

Burger des fistons 16,5€
Steak de bœuf, Cheddar, mayonnaise aux pickles et paprika, frites, salade feuille de chêne
-avec poitrine fumée +2€

Entrecôte de bœuf 250g 29€
Sauce béarnaise, frites, salade feuille de chêne

Côte de bœuf 1kg env. pour 2 personnes 31€/par pers.
Purée de pommes de terre et carottes, frites, sauce béarnaise et sauce au bleu

Plat du Semainier à l'ardoise
Tous les jours, un nouveau plat de Maman

SEMAINIER DES PLATS DE MAMAN*

LUNDI

Blanquette de volaille en cocotte,
riz Basmati

MARDI

Boulettes de bœuf,
purée de pommes de terre,
sauce aux champignons de Paris

MERCREDI

Coquillettes, jambon à la truffe,
crème de Comté AOP

JEUDI

Tartiflette au St Nectaire,
poitrine fumée,
salade feuille de chêne

VENDREDI

Bœuf bourguignon en cocotte,
pommes grenailles

*prix à l'ardoise

DESSERTS

Croissant perdu au four, 8€
caramel au Carambar®

Tiramisù au Kinder® 8,5€

Tarte Tatin pommes caramélisées, 7,5€
crème d'Isigny

Gâteau façon Snickers, 9€
chocolat, caramel et cacahuètes

Tartelette sablé breton, 8€
crème aux deux citrons, Chantilly

Café gourmand 10€
Crème de citron, gâteau façon Snickers, Tiramisù Kinder®

J'ai été vilain, je suis privé de dessert 0€

LE MENU DEMI-PORCION

(Pour les enfants jusqu'à 12 ans)

PLATS DEMI-PORCION

Fish and chips 8,5€

Crêpe jambon champignons 8€

Cordon bleu, purée 9€

DESSERTS DEMI-PORCION

Tiramisù Kinder® 4€

Gâteau façon Snickers 4,5€

Le Kinder Surprise® 2€