



L'APÉRO FRANÇAIS

• COCORICO •

Le Cocktail des Fils 18cl 9€

Gin Citadelle, jus de citron vert, basilic, limonade

Le Spritz Français 18cl 9€

Lillet Blanc, vin pétillant, menthe fraîche, citron vert

Ricard 2cl 5€

Soleil & Pétanque!

La Méga, Giga, Super bière des Fils à Maman 33cl 7€

Bière IPA artisanale (6°), 100% française!

Le kir 15cl 6€

Cassis, ou demandez-nous ce que nous avons...

Thé glacé des Fils 30cl 5€

Thé Les 2 Marmottes, menthe fraîche, sirop de pêche, citron

Chez les fistons, on aime grignoter,
vas voir on a des planches à partager !



LES PLANCHES

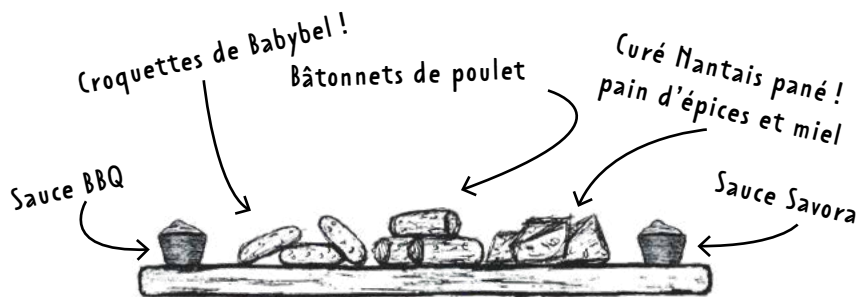
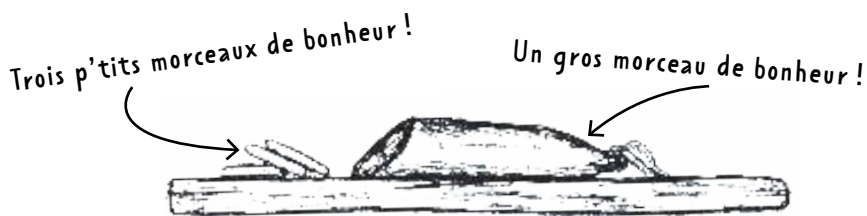


Planche des Fils

Méga (9 croquettes) 16€ / Giga (15 croquettes) 25€



La Saucisse Sèche 6€

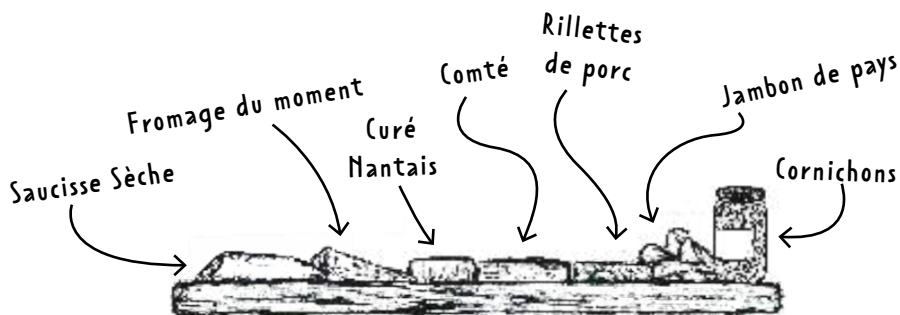


Planche Charcuteries / Fromages 16€

À PARTAGER OU PAS !

Croquettes de Babybel x2=6€ / x4=11€ / x6=15€
sauce savora

Curé Nantais pané x2=6€ / x4=11€ / x6=15€
pain d'épices et miel

Bâtonnets de poulet panés x2=6€ / x4=11€ / x6=15€
sauce BBQ

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

Crevettes roses 200g 9€

PLATEAUX DE FRUITS DE MER servi avec mayo et vinaigre

Petit 6 Huîtres, crevettes roses 19€

Grand 12 Huîtres, crevettes roses 30€

LES ENTRÉES

Rillettes de poisson du jour (au tableau!) à l'ardoise !

Tartare de poisson du jour (au tableau!) 11€

Avocat, crevettes sauce cocktail 10€

Burrata, jambon de Pays 11€
tomates cerise, huile d'olive et basilic

Demi-Camembert rôti au miel et thym 10€



Filet Trop Mignon



RETOUR VERS L'ENFANCE

- QUITTE À VOYAGER À TRAVERS LE TEMPS EN MANGEANT UN PLAT, AUTANT EN CHOISIR UN QUI AIT DE LA GUEULE ! •

LE CORDON BLEU DU PÈRE DOUDOU

Cordon bleu (maison évidemment) à la poitrine fumée 19€
et Gorgonzola. sauce aux champignons et une purée purement bonne

COQUILLETES, JAMBON (À LA TRUFFE !)

Coquillettes à la crème de Comté AOP 22€
affiné 8 à 12 mois, jambon à la truffe noire du Piémont
œuf mollet coulant

MOULES FRITES !

Moules frites à la sauce du jour 18€
(au tableau)

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL ET THYM

Camembert rôti au miel et thym, jambon de Pays 21€
frites et salade

FILET TROP MIGNON

Filet mignon en croûte et risotto 21€
de coquillettes au Chorizo
tuile de Grana Padano

LES VIANDARDS

• ÇA VA TRANCHER CHÉRIE •



- Le Mégacheeseburger, frites** 18€
Cheddar ou Gorgonzola. steak haché. oignons rouges. salade. tomate - avec poitrine fumée? +2€
- supplément Cheddar ou Gorgonzola +2€
- Le Mégachickenburger au poulet pané** 18€
et sa sauce tartare. frites - supp cheddar +2€
- Tartare de bœuf charolais au couteau** 19€
frites et salade
- Carpaccio de bœuf** 17€
feta. olives. sauce pesto et frites

- Côte de bœuf** 64€
« Vintage Beef Select » d'un kilo. pour 2 fistons. frites et salade

Supplément garniture : 3€

Challenge Côte de Bœuf

Si tu arrives à manger cette côte de bœuf de 1kg tout seul, avec les frites, les légumes et même la salade...

On t'offre le dessert et le digestif. Relève le défi!

#challengecotedeboeuf



VOILÀ L'ÉTÉ !

• QUI A DIT QUE L'ÉTÉ, IL FALLAIT ARRÊTER DE MANGER ? •

Tartare de poisson du jour (au tableau!) 21€
frites super bonnes et salade

Poisson du jour garniture du moment (au tableau !) à l'ardoise

Salade Robocobb 17€
poulet pané, Gorgonzola, poitrine fumée, avocat, œuf dur, tomates cerise, salade

Salade de saumon Gravlax 18€
Gravlax de saumon aux agrumes, concombre, tomates cerise, avocat, radis, salade, sauce Savora

Salade Heidi 17€
feta, radis, tomates cerise, concombre, olives, oignons rouges, salade

MENU MÔMES

12,50 €

jusqu'à 12 ans

Steak haché ou **Bâtonnets de poulet**
frites ou coquillettes

+ Glace Smarties

+ sirop à l'eau 20cl



Tiramisù au Kinder

LES DESSERTS

- IL N'Y A PAS À DIRE, DÈS QU'IL Y A DU DESSERT, LE REPAS EST TOUT DE SUITE PLUS CHALEUREUX! •

Dessert du jour (au tableau!)

Sablé Nutella 9€
bananes et Chantilly

Tiramisù au Kinder (sans Surprise. c'est Maxi bon!) 10€

Salade de fruits 8€

Parfait à la fraise 9€
éclats de meringue et Chantilly

Brownie aux M&M's 9€
glace vanille

Café gourmand 9€
café + 3 mini-desserts

Thé gourmand 10€
thé + 3 mini-desserts

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

LES GLACES

LES COUPES

Bananana Bananana Banana split 8€

Banane, boules de glace vanille, chocolat et fraise.
Chantilly et sauce chocolat

Le Liégeois 8€

Glace chocolat ou café, vanille, Chantilly et sauce chocolat

La Bauloise 9€

Boules de glace caramel, vanille, Kinder, Chantilly

BOULES DE GLACES AU CHOIX:

Chocolat, vanille, citron vert, fraise, rhum-raisin, caramel ou café

1 boule : 2,5€ / 2 boules : 4€ / 3 boules : 5€

Supplément Chantilly ou sauce chocolat ou caramel ou café ou Kinder +1€

Le monsieur Gelé 2,5€

Mister Freeze saveur cola, cerise ou framboise

LES VINS AU VERRE

75cl

VINS ROUGES

Vin du Moment (au tableau I)

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

Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières 6,5€

Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge 7€

VINS BLANCS

Pays d'Oc IGP - Domaine Lassere « Chardonnay » 5,5€

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

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC 6,5€
- Château Bourdinière

Premières Côtes de Bordeaux AOP (Moelleux) 6,5€
- Château Gravelines

VINS ROSÉS

Ile de Beauté IGP - Costa Serena 5,5€

Côte de Provence AOP - Amaryllis Bio 6,5€

CARTE DES VINS

50cl 75cl

VINS ROUGES

Vin du Moment (au tableau I)

Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP 19€ 28€
Domaine du Vallon

Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières 21€ 30€

Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge 23€ 33€

Côte de Bourg AOP - Château La Bataille 33€

Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Les Javeaux 34€

Pic Saint Loup AOP - Les Déesses Muettes 36€

Crozes Hermitage AOP - Calunas 40€

100% FRANÇAIS !

Est-il vraiment nécessaire de préciser que tous nos vins sont français ?

• COCORICO •

CARTE DES VINS

50cl 75cl

VINS BLANCS

Pays d'Oc IGP - Domaine Lassere « Chardonnay »	17€	26€
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC Château Bourdinière	19€	29€
Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier »	19€	29€
Premières Côtes de Bordeaux AOP (Moelleux) - Château Gravelines	19€	29€
Ménetou Salon AOP - Domaine Leclerc		34€

50cl 75cl

VINS ROSÉS

Ile de Beauté IGP - Costa Serena	17€	26€
Côte de Provence AOP - Amaryllis BIO	21€	30€

CHAMPAGNE & Bulles !

Champagne Louis Constant « Brut réserve » Bouteille 75cl	70€
Prosecco Martini Coupe 12cl / Bouteille 75cl	7€ / 39€

COCKTAILS

Spritz

- Spritz Français** 18cl 10€
Lillet Blanc, vin pétillant, menthe fraîche, citron vert
- Spritz, le classique** 18cl 10€
Cinzano, Prosecco Martini, Perrier, quartier d'orange

COCKTAILS

Les Classiques

- Le Cocktail des Fils** 18cl 10€
gin Citadelle, jus de citron vert, basilic, limonade
- Moscow Mule** 18cl 10€
vodka Eristoff, citron vert, Ginger Beer
- Lillet à la plage** 18cl 10€
Lillet Rosé, crème de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry
- Mojito** 18cl 10€
rhum Anejo Quarto, menthe fraîche, citron vert, Perrier
- Mojito fruits du jour** 18cl 10€
rhum anejo quarto, purée de fruits du jour, menthe fraîche, citron vert, Perrier
- Caïpirinha** 12cl 8€
Cachaça, jus de citron, citron vert, sucre
- Caïpirinha fruits** 12cl 10€
Cachaça, jus de citron, citron vert, purée de fruits, sucre

COCKTAILS

Sans Alcool

- Dujardin** 27cl 7€
purée de fraise, jus de citron, limonade, basilic
- Juvabien** 27cl 7€
jus d'ananas, jus de cranberry, purée de fraise
- Mojito like a virgin** 27cl 7€
limonade, menthe fraîche, citron vert
- Mojito fruits like a virgin** 27cl 8€
limonade, purée de fruits du jour,
menthe fraîche, citron vert



1 MILLIARD !

C'est le nombre de pailles jetées chaque jour...
Alors les fistons se sont dit que l'on pouvait boire

SANS PAILLE !

Vous n'y arrivez VRAIMENT pas ?
On vous donne une paille biodégradable

BIÈRES **Pression**

Heineken 25cl / 50cl

4,5€ / 8€

Affligem 25cl / 50cl

5€ / 9€

BIÈRES **Bouteilles**

Edelweiss 33cl

6€

La Méga Giga Super Bière des Fils 33cl
Bière IPA artisanale (6°). 100% française!

7€

LES APÉRITIFS

Kir 12cl

cassis, mûre, framboise, pêche

6€

Lillet blanc 6cl

5€

Kir Royal 12cl

cassis, mûre, framboise, pêche

12€

Lillet rosé 6cl

5€

Martini rouge 6cl

5€

Ricard 2cl

5€

Martini blanc 6cl

5€

Cidre Brut 25cl

6€

Coupe de Prosecco 6cl
Martini

7€

EAUX

Vittel / San Pellegrino 50cl/100cl 4€ / 7€

Perrier 33cl 4,5€

Jus de fruits artisanal français

Borderline c'est une collection de cocktails de fruits décalés sans colorant - sans conservateur - sans gluten

Nymphette 25cl 5€
fraise, goyave, violette

Hippie 25cl 5€
ananas, passion, hibiscus

Cougar 25cl 5€
mangue, citron vert, verveine

SODAS

Thé Glacé des Fils 30cl 5€
Thé Les 2 Marmottes, menthe fraîche, sirop de pêche, citron

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Sprite 33cl 5€

Lipton Ice Tea 25cl 4,5€

Schweppes, Orangina 25cl 4,5€

Sirop à l'eau 25cl 2,5€

Vittel-sirop 25cl / Perrier-sirop 33cl 3,5€ / 5,5€

Diabolo 33cl 5€

DIGESTIFS & Cie 4cl

Get 27, Bailey's, Cointreau, Eau de vie de poire, 8€
Armagnac, Calvados, Cognac, Menthe Pastille, Get 31,
Manzana

LES ALCOOLS 4cl

Vodka Eristoff	8€	Rhum Bacardi Quarto	8€
Gin Bombay Sapphire	8€	Rhum blanc	8€
Gin Citadelle	9€	Trois Rivières	
Whisky Jack Daniel's	9€	Rhum Diplomatico	11€
Whisky J&B	8€		

avec un accompagnement soft
+2€

CAFÉ, THÉ & Cie

Espresso, Décaféiné	3€	Thé ou Infusion	4€
Double Espresso	4€	Les 2 Marmottes	
Noisette, café au lait	4€	Chocolat chaud Poulain	4€
Cappuccino	4,5€	Irish Coffee	9€
		Café frappé	4€

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



Yann Nadaud-Delahaye
artisan Boucher-Charcutier à Rungis de père en fils

fournit toutes les viandes des Fils à Maman !
Il a signé le Pacte pour un engagement sociétal qui agit
sur la réduction de l'empreinte environnementale de la
production à l'assiette.

Origine de nos viandes :

Poulet, origine France
Viande hachée Charolaise, origine France
Poitrine fumée tranchée, origine France
Fuet artisanal, origine Espagne
Jambon de pays, origine Espagne

Gros chorizo, origine Espagne
Travers de porc ibérique, origine Espagne
Jambon à la truffe, origine Italie
Filet mignon de porc, origine Irlande
Côte de bœuf, origine Irlande

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)

Les Restos des Fils

Paris 9 Grands Boulevards

7 bis rue Geoffroy Marie - 01 48 24 59 39

Nantes Bouffay

14 rue Beauregard - 02 40 20 06 26

Paris 17 Batignolles

59 rue des Batignolles - 01 53 04 94 73

Rouen

232-234 rue Martainville - 02 27 08 57 45

Lyon

25 rue de l'Arbre Sec - 04 78 39 57 57

Rennes

11 rue du Champ Jacquet - 02 23 30 88 03

La Baule

16 boulevard Darlu - 02 40 24 26 47

Caen

2 rue du Vaugueux - 02 31 30 09 29

Toulouse Carmes

1 rue Pharaon - 05 62 26 40 12

Dijon

38 rue Amiral Roussin - 03 80 43 38 37

Bordeaux

19 rue des Faussets - 05 56 48 20 01

Aix en Provence

42 rue de la Verrerie - 09 81 21 20 97

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

Angers

4 place du Pilon - 02 44 85 20 67

La Rochelle

59 rue St-Jean du Pérot - 05 46 43 56 08

Le Mans

29 rue des Ponts Neufs - 09 81 87 87 53

Lille

41 rue de Gand - 03 20 21 02 33

Bruxelles - Ixelles

29 rue Saint Fourmois - +32 2 534 56 26

LES FILS SONT SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX...

Suivez-nous sur Facebook
www.facebook.com/lesfilsamaman
et Instagram @lesfilsamaman