LE HIT PARADE de l'apéro

Planche géniale des Fils 24€
Beignets de chou-fleur au Parmesan, croquettes de Babybel®
croquettes de Reblochon AOP, croustillants à la Vache qui rit®
et jambon à la truffe*, pommes grenaille, mayonnaise pickles
et paprika, confit d'oignons

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 !

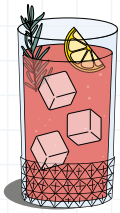
Dujardin (cocktail sans alcool) 20cl 7,5€
Limonade, jus de citron, purée de fraise, basilic

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

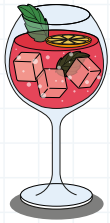
Verre de vin 12,5cl
Cévennes IGP - Cevanna n°3 - Vignobles Boissier (rouge) 5€
Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier » (blanc) 5,5€
Île de Beauté IGP - Costa Serena (rosé) 5€

*Truffe blanche d'été - Tuber Aestivum Vitt.

SPRITZ

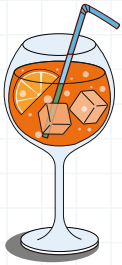


Hibiscus Spritz 18cl **9,5€**
Martini blanc, sirop d'hibiscus, purée de framboise, Prosecco, romarin, orange, Perrier

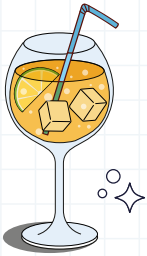


Spritz Français 18cl **9,5€**
Lillet rosé, purée de fraise, tonic La French, jus de citron, menthe fraîche

Hugo Spritz 17cl **9,5€**
Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, menthe fraîche, Perrier



Spritz Classique 14cl **9€**
Cinzano, Prosecco, Perrier, orange

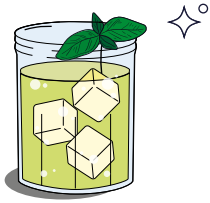


Passion Spritz 16cl **9,5€**
Martini blanc, Prosecco, purée de fruits de la passion, sirop de passion, jus de citron vert, Perrier

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

COCKTAILS
création

Génération Tang 18cl **9,5€**
Vodka Eristoff, Pulco orange citron,
sirop de pêche, Perrier, orange



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

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

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

Soupe Angevine 12cl **9€**
Cointreau, Crémant de Loire, jus de citron,
sucre de canne

MOCKTAILS

(sans alcool)

La Nana 20cl — **7,5€**
Jus d'ananas, jus de pomme, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche, citron vert

Passionnément 20cl — **7,5€**
Purée de fruits de la passion, sirop de vanille, citron vert, Perrier, menthe fraîche

Dujardin 20cl — **7,5€**
Limonade, jus de citron, purée de fraise, basilic

Pink 18cl — **7,5€**
Purée de framboise, sirop d'hibiscus, Perrier, basilic

LES DIABOLOS DES FILS 25cl

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, Oasis Tropical 25cl — 4,2€

Perrier 33cl — 4,5€

Sirop à l'eau 25cl — 2,5€

Diabolo grenadine ou menthe 25cl — 3,8€

Limonade 25cl — 3,5€

Jus de fruits Verre 25cl — 3,5€
Pomme, ananas, orange

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

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 12.5cl — **6€**
Vin blanc. crème de cassis. mûre ou pêche

Kir pétillant 12.5cl — **8€**
Prosecco. crème de cassis. mûre ou pêche

Ricard 2cl — **3,2€**

Martini blanc 6cl — **5,5€**

Lillet rosé 6cl — **5,5€**

Coupe de Prosecco 12cl — **7,5€**

PLANCHES À PARTAGER

Planche géniale des Fils 24€

À partager à 3 ou plus !

Beignets de chou-fleur au Parmesan, croquettes de Reblochon AOP, croustillants à la Vache qui rit® et jambon à la truffe*, croquettes de Babybel®, pommes grenaille, mayonnaise pickles et paprika, confit d'oignons

Camembert entier rôti au miel et thym 18€

Pommes grenaille

*Truffe blanche d'été - Tuber Aestivum Vitt.

photos non contractuelles - Crédit photo Rina Nurra

À PARTAGER OU PAS !

Beignets de chou-fleur au Parmesan 6,5€
Mayonnaise aux pickles et paprika

Croquettes de Reblochon AOP 6,5€
Confit d'oignons

Croustillants à la Vache qui rit® et jambon à la truffe* 7,5€
Salade

Croquettes de Babybel® 7€
Sauce des Fistons

LES ENTRÉES de Maman

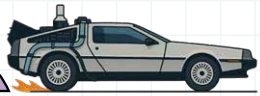
Velouté de butternut, crème de Vache qui rit® 6€
Brisures de bacon

Œuf cocotte à la crème de chorizo 7€
Mouillettes de pain de campagne

*Truffe blanche d'été - Tuber Aestivum Vitt.

photos non contractuelles - Crédit photo Rina Nurra

RETOUR VERS L'ENFANCE



Coquillettes au Comté et jambon à la truffe* **16€**
Coquillettes gratinées à la crème de Comté AOP,
jambon à la truffe*, œuf poché, salade

Cordon bleu des Fistons **19€**
Filet de poulet français, Camembert, poitrine fumée,
crème de Camembert à la moutarde, purée de pommes de terre, salade

Cordon bleu gratiné **19,5€**
Filet de poulet français, jambon à la truffe*,
crème de Comté AOP, champignons de Paris,
pommes grenaille, salade

Filet trop mignon **18€**
Filet mignon en croûte, chorizo grillé,
risotto de coquillettes au chorizo et Parmesan

Saumon en croûte d'herbes et Parmesan **21€**
Pavé de saumon mariné, fondue de poireaux, salade

Salade de maman (végé) **15,5€**
Croquettes de Reblochon AOP, œuf au plat, champignons
de Paris crus, pickles de chou-fleur et oignons rouges, noix,
pommes grenaille, salade

*Truffe blanche d'été - Tuber Aestivum Vitt.

photos non contractuelles - Crédit photo Rina Nurra

LES PLATS D'HIVER

Quand te reverrai-je, pays merveilleux...

Camembert feuilleté coulant (végé) **16,5€**
Demi-Camembert, champignons de Paris, confit d'oignons, miel, pommes grenaille, salade

Parmentier de pulled pork **18€**
Effiloché de porc mariné, purée de butternut et pommes de terre, salade

Gratin de ravioles du Dauphiné (végé) **16€**
Ravioles du Dauphiné, fondue de poireaux, crème de Comté AOP, salade

Croque pulled pork et Cheddar **17€**
Effiloché de porc mariné, Cheddar fondu, confit d'oignons, sauce Savora® et miel, pain de campagne toasté, frites, salade

BURGERS & VIANDE

Burger des Fistons **17,5€**
Steak haché de bœuf français, Reblochon AOP, confit d'oignons, mayonnaise pickles et paprika, frites, salade
- avec bacon +2€

Burger au poulet croustillant **17€**
Poulet français pané, crème de Cheddar, confit d'oignons, cornichons, mayonnaise pickles et paprika, frites, salade
- avec bacon +2€

Cœur de rumsteck (200g env.) **23€**
Sauce béarnaise, frites, salade

Crousti'pommes

photos non contractuelles - Crédit photo Rina Nurra

LES DESSERTS

Tiramisù au Kinder® (sans surprise, c'est maxi bon !) **8,5€**

Crémeux citron **7,5€**
Crème citron, mousse Mascarpone, sablé breton

Brioche perdue à la pâte à tartiner **8€**
Crème fouettée

Crousti'pommes **7,5€**
Chausson croustillant aux pommes caramélisées, crème fouettée

Crumble aux poires et chocolat **7€**

Cookie de Maman aux Daim®, crème fouettée **5,5€**

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

LES CAFÉS GOURMANDS

Café, cookie de Maman aux Daim® **7€**

Café ou Thé gourmand **10€**
Mini tiramisù Kinder®, crémeux citron, brioche perdue à la pâte à tartiner

la carte des MÔMES

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

LES PLATS

Ravioles du Dauphiné 7,5€
Fondue de poireaux, crème de Comté AOP, salade

Croquettes de Babybel® 7€
Frites ou coquillettes ou salade

Bâtonnets de poulet panés 8€
Frites ou coquillettes ou salade

LES DESSERTS

Cookie de Maman aux Daim® 5,5€
Crème fouettée

Mini tiramisù au Kinder® 2,5€
Ou celui des adultes 8,5€

Mini brioche perdue à la pâte à tartiner 4€
Crème fouettée

LES BOISSONS

Thé glacé des Fils 25cl **4,5€ / Sirop à l'eau** 25cl **2,5€**

Diabolo menthe ou grenadine 25cl **3,8€**

Oasis Tropical 25cl **4,2€**

La cantine

Menu midi en semaine

(hors boissons - sauf jours fériés)

Plat seul : 13€
Entrée + Plat / Plat + Dessert : 17€
Entrée + Plat + Dessert : 21€

Entrées

Velouté de butternut, crème de Vache qui rit®
Brisures de bacon

Beignets de chou-fleur au Parmesan
Mayonnaise aux pickles et paprika

Plats

Plat du jour

Gratin de ravioles du Dauphiné (végé)
Ravioles du Dauphiné, fondue de poireaux,
crème de Comté AOP, salade

Pièce du boucher
Sauce béarnaise, frites, salade

Desserts

Cookie de Maman aux Daim®
Crème fouettée

Crémeux citron
Crème citron, mousse Mascarpone, sablé breton

DIGESTIFS & Cie 4cl

Menthe Pastille	7€
Limoncello	7€
Eau-de-vie de poire, 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€

CAFÉS, 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€		

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LES VINS au verre

Vins rouges — 12,5cl

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

Anjou AOP — **6€**
Château Roulerie Bio - Le Ptit Cab

Chinon AOP — **6€**
Baudry Dutour - Amaranthe

Côtes du Rhône AOP Bio - « Zouzou » — **6,5€**
Côteaux des Travers

Vins blancs — 12,5cl

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

Coteaux de Béziers IGP — **6€**
Domaine Lasserre « Chardonnay »

Vins rosés — 12,5cl

Île de Beauté IGP - Costa Serena — **5€**

Cabernet d'Anjou AOP — **5€**
Domaine de Terrebrune

LES VINS
à la bouteille

Vins rouges — 75cl

Cévennes IGP - Cevanna n°3 - Vignobles Boissier	27€
Anjou AOP - Château Roulerie Bio - Le Ptit Cab	32€
Chinon AOP - Baudry Dutour - Amaranthe	34€
Côtes du Rhône AOP - **« Zouzou »** Côteaux des Travers	35€
Médoc AOP - Château Fontis	35€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP « Expression » Domaine P. Lorieux	37€
Pic Saint Loup AOP Bio - Château de Lascours	39€
Brouilly AOP Bio - Domaine Gilles Gelin	40€
Saint Estèphe AOP Bio - Château de Côme 2019	53€

LES VINS
à la bouteille

Vins blancs — 75cl

Pays d'Oc IGP - Infini « Viognier »	29€
Coteaux de Béziers IGP Domaine Lasserre « Chardonnay »	32€

Vins rosés — 75cl

Île de Beauté IGP - Costa Serena	27€
Cabernet d'Anjou AOP - Domaine de Terrebrune	27€

Vins pétillants

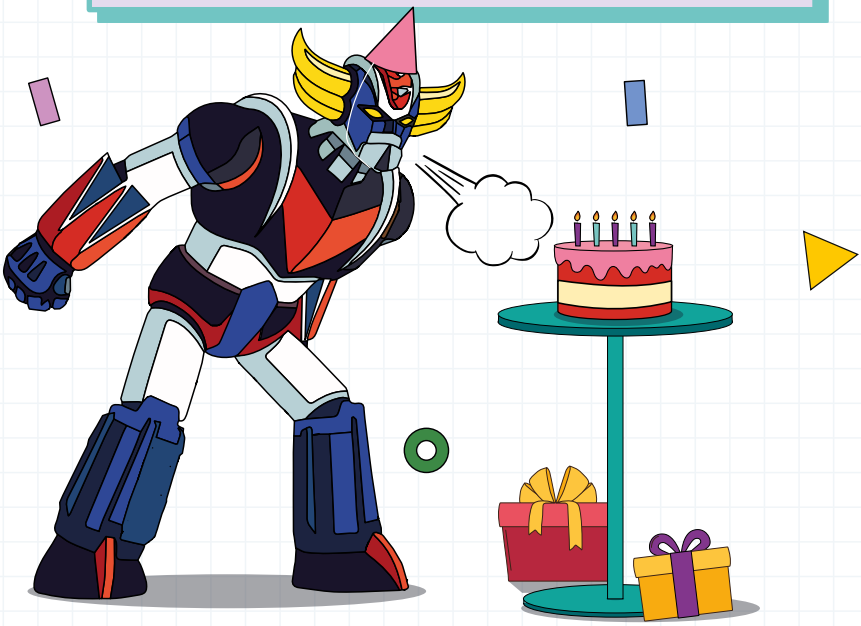
	12,5cl	75cl
Prosecco Martini	7,5€	40€
Crémant de Loire AOC - Monmousseau	7,5€	40€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

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.

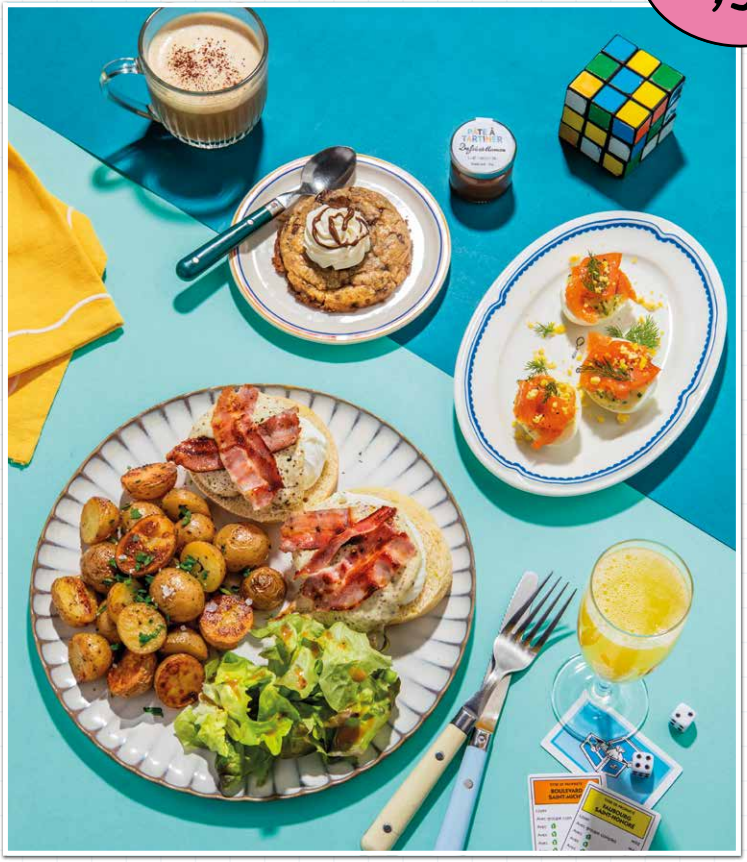
Envoyez un mail à
surpriseparty@lesfilsamaman.com



Brunch

Tous les dimanches midi

29,5€



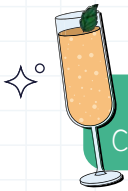
photos non contractuelles - Crédit photo Rina Nurra

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 pressé	5€
Thé glacé des Fils	4,5€
Citronnade pétillante Fleur de sureau - gingembre	4,5€

P'tit Dej' salé ou sucré

Œufs mimosa au saumon Gravlax	8€
Velouté de butternut Crème de Vache qui rit®, brisures de bacon	6€
Fromage blanc, granola, pommes caramélisées, miel	6,5€
Pancakes, banane et chocolat fondu	7€

Plats du dimanche

Brioche perdue au Cheddar et chorizo 17€
Œuf au plat, sauce Cheddar, chorizo grillé, pommes grenaille, salade

Tartine saumon Gravlax, avocat 17,5€
Fromage frais aux herbes, pickles d'oignons rouges,
pommes grenaille, salade

Tartine œuf poché, avocat (végé) 16,5€
Fromage frais aux herbes, pickles de chou-fleur et 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 pulled pork et Cheddar 17€
Effiloché de porc mariné, Cheddar fondu, confit d'oignons,
sauce Savora® et miel, pain de campagne toasté, frites, salade

Burger des Fistons 17,5€
Steak haché de bœuf français, Reblochon AOP, confit d'oignons,
mayonnaise pickles et paprika, frites, salade
- avec bacon +2€

Desserts

Tiramisù au Kinder® (sans surprise, c'est maxi bon!) 8,5€

Crémeux citron 7,5€
Crème citron, mousse Mascarpone, sablé breton

Brioche perdue à la pâte à tartiner 8€
Crème fouettée

Cookie de Maman aux Daim®, 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€
Diabolo menthe ou grenadine 25cl	3,8€
Thé glacé des Fils 25cl	4,5€
Oasis Tropical 25cl	4,2€

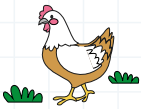
Plats

Œufs au plat	7€
Bâtonnets de poulet panés	8€
Œuf Bénédicte 1 œuf poché, bacon, muffin, sauce hollandaise	8,5€

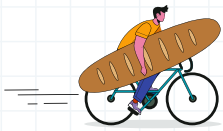
Accompagnement au choix :
Frites ou Coquillettes ou Salade

Desserts

Pancakes, banane et chocolat fondu	4€
Cookie de Maman aux Daim®, crème fouettée	5,5€
Mini tiramisù Kinder®	2,5€



Nos œufs sont issus de poules élevées en plein air.



Notre baguette est livrée chaque jour par notre artisan boulanger.

ORIGINE DE NOS PRODUITS

Nous privilégions les fruits & légumes frais et de saison. Ils sont livrés chaque semaine dans nos restaurants.

Tous nos plats sont cuisinés sur place par notre chef, comme chez Maman.

Origine de nos viandes

Poulet, origine France
Poitrine fumée tranchée, porc origine France
Gros chorizo, porc origine Espagne
Filet mignon de porc, porc origine Royaume-Uni
Viande hachée, bœuf origine France
Jambon blanc à la truffe, porc origine Union Européenne
Cœur de rumsteck, boeuf origine France
Effiloché de porc, porc origine France

Les informations sur les allergènes présents dans nos plats sont à votre disposition au bar.

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 Vaugueux - 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)

Prix TTC - TVA 10 et 20% incluse - service compris - Les chèques et les tickets restaurant papier ne sont pas acceptés - Angers 09/26