

Spritz Français 18cl — 12€
Lillet rosé, purée de fraise, tonic La French,
jus de citron, menthe fraîche

Le Cocktail des Fils 16cl — 12,5€
Gin Bombay Sapphire, citron vert, basilic, limonade

La Bière des Fils à Maman 33cl — 7,5€
Bière IPA artisanale (6°), 100% française !

Dujardin (cocktail sans alcool) 20cl — 9,5€
Limonade, jus de citron, purée de fraise, basilic

Thé glacé des Fils 25cl — 6€
Thé Les 2 Marmottes, menthe fraîche, sirop de pêche, citron

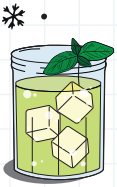
Planche géniale des Fils — 28€
Croquettes de chorizo, croquettes de Reblochon panées,
aiguillettes de poulet panées aux corn flakes,
frites à la crème de Beaufort AOP

LES COCKTAILS

Les Créations des Fistons



Génépito 18cl **12,5€**
Génépi, menthe fraîche,
citron vert, Perrier



Le Cocktail des Fils 16cl **12,5€**
Gin Bombay Sapphire,
citron vert, basilic, limonade

Enlève tes moufles pour trinquer !



Purple Rain 16cl **12,5€**
Gin Bombay Sapphire, sirop de violette,
jus de citron, tonic La French, romarin

Spritz Time !

St-Germain Spritz 16cl **14€**
Liqueur St-Germain, Prosecco, zeste de citron, Perrier

Chartreuse Spritz 16cl **14€**
Chartreuse, Prosecco, citron vert, menthe fraîche, Perrier

Passion Spritz 16cl **12€**
Martini blanc, purée de fruit de la passion, Prosecco,
sirop de passion, jus de citron vert, Perrier

Spritz Classique 14cl **11,5€**
Cinzano, Prosecco, Perrier, quartier d'orange

Spritz Français 18cl **12€**
Lillet rosé, purée de fraise, tonic La French, jus de citron,
menthe fraîche

Les Incontournables

Margarita Fizz 18cl — 12€
Tequila, Triple Sec, jus de citron vert, limonade

Sex on the beach 18cl — 12€
Vodka Eristoff, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry

Jäger Bomb 29cl — 12,5€
Jägermeister, Energy drink

Moscow Mule 18cl — 12,5€
Vodka Eristoff, jus de citron vert, ginger beer La French

Mojito 18cl — 12,5€
Havana Club 3 ans, Perrier, menthe fraîche, citron vert
- avec purée de fraise ou passion ? +1€

Les Mocktails (sans alcool)

La Nana 20cl — 9,5€
Jus d'ananas, jus de pomme,
sirop de fleur de sureau,
menthe fraîche, citron vert

Virgin Mojito 27cl — 9,5€
Sirop de rhum, menthe fraîche,
citron vert, Perrier

Dujardin 20cl — 9,5€
Limonade, jus de citron,
purée de fraise, basilic

Passionnément 20cl — 9,5€
Purée de fruit de la passion,
sirop de vanille, citron vert,
Perrier, menthe fraîche



photos non contractuelles - Crédit photo Rina Nurra

BOISSONS MAISON

Thé glacé des Fils 25cl — 6€
Thé Les 2 Marmottes, menthe fraîche, sirop de pêche, citron

Citronnade pétillante sureau - gingembre 25cl — 6€
Jus de citron, sirops de fleur de sureau et gingembre, Perrier

Vin chaud — 6,5€

JUS, SODAS...

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl	6€
Fanta 25cl	6€
Fuze Tea, Sprite 25cl	6€
Red Bull® Regular, RedBull® Sugar free 25cl	6,5€
Tonic La French 25cl	6€
Perrier 33cl	5€
Sirop à l'eau 25cl	3€
Diabolo 25cl	6€
Jus de fruits Pago d'orange, d'ananas ou de pomme 20cl	5,5€



EAUX

Vittel 50cl/100cl	5€ / 8€
S. Pellegrino 50cl/100cl	5€ / 8€

BIÈRES Pression

Brassin des Fils - 5° 25cl / 50cl / 1L — **5€ / 9,5€ / 18€**

Lost in the woods - IPA au sapin - 5° 25cl / 50cl / 1L — **6€ / 11€ / 20€**
Sapaudia. Bière de Savoie

Panaché 25cl / 50cl — **5€ / 9,5€**

BIÈRES & CIDRE en bouteille

La Bière des Fils à Maman - 6° 33cl — **7,5€**
Bière IPA artisanale. 100% française!

Mort Subite Witte Lambic - 5° 33cl — **8€**

Corona - 4.5° 33cl — **8€**

Desperados - 5.9° 33cl — **8,5€**

Guinness - 7.5° 33cl — **8,5€**

Heineken 0.0 sans alcool 33cl — **6€**

Cidre Magners - 4.5° 33cl — **7,5€**

APÉRITIFS

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

Kir pétillant 12.5cl — **11€**
Prosecco. crème de cassis. mûre. framboise ou pêche

Lillet rosé 6cl — **6€**

Ricard 2cl — **4€**

Martini rouge ou blanc 6cl — **6€**

Coupe de Prosecco 12cl — **8€**

Coupe de Champagne 12.5cl — **13€**

DIGESTIFS & Cie 4cl

Génépi, Chartreuse	9€
Get 27	9€
Eau de vie de poire, Calvados	10€
Rhum Diplomatico	13€

LES ALCOOLS 4cl

Saint-Germain	13€	Whiskey Jack Daniel's	12€
Gin Bombay Sapphire	12€	Whisky Monkey Shoulder	13€
Vodka Eristoff	10€	Havana Club 3 ans	11€
Whisky J&B	10€	Rhum blanc Trois Rivières	10€
Whisky Paddy	10€	Tequila Camino Real	10€

Avec un accompagnement soft +2€

Les Shots 3cl — Le Shot / Les 10 — 6,5€ / 55€

Kamikaze · B52 · Jägermeister · Vodka Tagada · Vodka Carambar · Black Russian · Tequila Paf · Vodka Get

VODKA ARRANGÉE Bouteilles

Vodka Tagada 70cl	95€
Vodka Carambar 70cl	95€

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

PLANCHES À PARTAGER

Planche géniale des Fils 28€
Croquettes de chorizo, croquettes de Reblochon panées,
aiguillettes de poulet panées aux corn flakes,
frites à la crème de Beaufort AOP



Nachos gratinés au Cheddar, guacamole **15,5€**

Planche charcuterie 22€
Jambon de Savoie, jambon aux herbes, saucisson de Savoie

Planche mixte 28€
Jambon de Savoie, jambon aux herbes, saucisson de Savoie,
Beaufort AOP, Reblochon

Saucisson de Savoie 200g **10€**

Les suggestions des Fistons

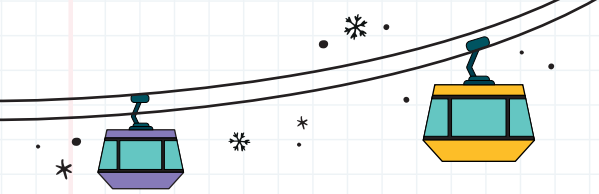
Vin chaud **6,5€**

Virgin Mojito 27cl **9,5€**
Sirop de rhum, menthe fraîche, citron vert, Perrier

Sex on the beach 18cl **12€**
Vodka Eristoff, crème de pêche, jus d'orange,
jus de cranberry



photos non contractuelles - Crédit photo Rina Nurra



À PARTAGER OU PAS !

Croquettes de chorizo 9,5€
Salade

Aiguillettes de poulet panées aux corn flakes 10€
Sauce barbecue

Croquettes de Reblochon panées 10€
Salade

Œuf cocotte à la Crème de Beaufort AOP 8,5€
Mouillettes de pain de campagne

Cornet de frites 9€
Crème de Beaufort AOP

RETOUR VERS L'ENFANCE

Gratin de coquillettes et jambon aux herbes 22€
Crème de Beaufort AOP, salade

Cordon bleu des Fistons 25,5€
Filet de poulet français, poitrine fumée, Raclette,
sauce champignons, pommes grenaille, salade

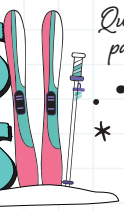
Filet trop mignon 25€
Filet mignon en croûte, chorizo grillé,
risotto de coquillettes au chorizo et Parmesan

Fish & chips 23€
Sauce tartare, frites, salade



Le Cordon bleu des Fistons

LES PLATS SAVOYARDS



Quand te reverrai-je, pays merveilleux...

Tartiflette 25€
Salade

Croziflette aux poireaux (végé) 22€
Champignons et Reblochon

Fondue savoyarde (servie uniquement le soir) par pers. 27€
Beaufort AOP, Abondance AOP, pommes grenaille, salade
- avec charcuterie ? +8€ par pers.

SALADES

Salade Caesar au poulet crispy 23,5€
Aiguillettes de poulet panées, Parmesan, croûtons, salade, sauce Caesar

Salade de chèvre chaud (végé) 21€
Toasts de chèvre chaud au miel, pommes grenaille, pomme, noix, salade



photos non contractuelles - Crédit photo Runa Nurra

BURGERS & CROQUE

Servis avec frites et salade - avec supplément bacon ? +2€

Croque-Madame Raclette & jambon 22€
Chiffonnade de jambon aux herbes, Raclette,
champignons de Paris, œuf au plat

Burger classique au Cheddar 23,5€
Steak haché de bœuf français, Cheddar,
confit d'oignons, salade, mayonnaise pickles et paprika

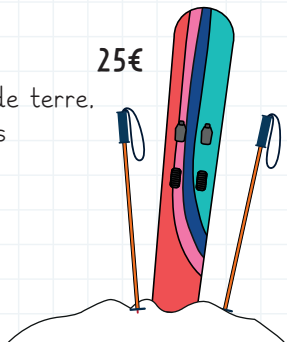
Burger Tartiflette 26€
Steak haché de bœuf français, galette de pomme de terre,
Reblochon, poitrine fumée, confit d'oignons, salade

Burger chèvre-miel (végé) 23,5€
Fromage de chèvre pané, miel, confit d'oignons, salade,
mayonnaise pickles et paprika

VIANDES

Entrecôte (300g env.) 33€
Sauce béarnaise, frites, salade

Steak à cheval 25€
Steak haché de bœuf français, galette de pomme de terre,
crème de Beaufort AOP, œuf au plat, salade, frites




Tiramisù au Kinder©

LES DESSERTS



Tiramisù au Kinder® (sans surprise, c'est maxi bon !)	10,5€
Tarte tatin, crème fouettée	10€
Mousse au chocolat, crème fouettée	9€
Café ou Thé gourmand, 3 minis desserts	12€
Gaufre au sucre	5,5€
Gaufre au Nutella®	6,5€
J'ai été vilain, je suis privé de dessert	0€

Crêpes pour le goûter de 15h à 18h

Sucre	4,5€
Nutella®	5,5€
Caramel au beurre salé	5,5€

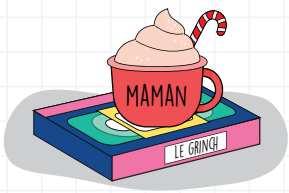
- Supplément crème fouettée ? +1.5€ -

BOISSONS chaudes

Espresso, décaféiné	3€
Double Espresso	5€
Café crème	3,5€
Cappuccino	5,5€
Thé, Infusion, Les 2 Marmottes	4,5€
Irish Coffee	11€
Vin chaud	6,5€

Chocolats chauds onctueux

Chocolat chaud	5,5€
Chocolat viennois	6,5€
Chocolat chaud, crème fouettée, Smarties	7,5€
Chocolat chaud, crème fouettée, mini chamallows	7,5€
Chocolat chaud, rhum	9,5€
Chocolat chaud au Grand Marnier	9,5€



la carte des MÔMES

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

LES PLATS

Fish & chips 12,5€

Bâtonnets de poulet panés aux corn flakes, frites 11,5€

Steak haché de bœuf, frites 12,5€

LES DESSERTS

Mini Tiramisù au Kinder® 4€
Ou celui des adultes 10.5€

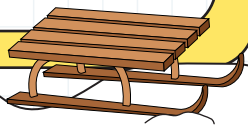
Gaufre au sucre 5,5€ / Gaufre au Nutella® 6,5€
Supplément crème fouettée ? +1.5€

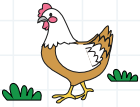
LES BOISSONS

Coca-Cola 33cl / Fanta 25cl / Sprite 25cl 6€

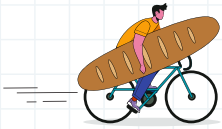
Fuze Tea 25cl 6€ / Sirop à l'eau 25cl 3€

Diabolo 25cl 6€





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.

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 Domaine du Vallon	6,5€
Vin de Savoie AOP - Gamay rouge	6,5€
Vin de Savoie AOP - Pinot	7€
Vin de Savoie AOP - Mondeuse	7,5€

Vins blancs — 12,5cl

Apremont AOP - Tardy	6,5€
Vin de Savoie AOP - Roussette Altesse	7€
Vin de Savoie AOP - Chardonnay	7,5€

Vins rosés — 12,5cl

Côtes de Provence AOP - Grain de Glace	7,5€
M de Minuty	10€

LES VINS
à la bouteille

Vins rouges — 75cl

Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu AOP Domaine du Vallon	34€
Vin de Savoie AOP - Gamay rouge	34€
Vin de Savoie AOP - Pinot	37€
Vin de Savoie AOP - Mondeuse	39€
Pic Saint-Loup AOP - Les Déesses Muettes	41€
Lussac Saint-Émilion AOC - Château de Vert	44€
Crozes Hermitage AOP - Calunas	48€
Hautes Côtes de Beaune AOP - Michel Picard	57€

Vins blancs — 75cl

Apremont AOP - Tardy	34€
Vin de Savoie AOP - Roussette Altesse	37€
Vin de Savoie AOP - Chardonnay	39€

Vins rosés — 75cl

Côtes de Provence AOP - Grain de Glace	39€
M de Minuty	51€

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

LES VINS
à la bouteille

Champagnes	12,5cl	75cl
Nicolas Feuillatte	13€	85€
Moët & Chandon - Brut Imperial		125€
Moët & Chandon - Ice Imperial blanc		125€

Magnums	150cl
Côtes de Provence AOP - Rosé - Grain de Glace	74€
M de Minuty - Rosé	95€
Saint-Joseph AOP - Rouge - Domaine Pierre Gaillard	140€
Moët & Chandon - Champagne - Brut Imperial	240€



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

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

Val d'Isère
232 rue du Parc des Sports
- 04 79 08 01 62

Lille
41 rue de Gand - 03 20 21 02 33

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

Saint-Herblain
8 rue Victor Schoelcher - 02 52 59 72 10

Rouen
232-234 rue Martainville - 02 27 08 57 45



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% incluses - service compris - Les chèques ne sont pas acceptés - Tickets restaurant le midi en semaine - Val d'Isère 10/26