

Apéro

Le cocktail des Fils 18cl Gin Bombay Sapphire, jus de citron vert, basilic, limonade	8€
Le Spritz français 18cl Lillet Blanc, vin pétillant, menthe, citron vert	8€
Aperol Spritz 18cl Aperol, Prosecco, Perrier, quartier d'orange	8€
Mojito 18cl avec fraise ou passion +0,5€ Rhum Bacardi, menthe, citron vert, Perrier	8€
La Méga, Giga, Super bière des Fils à Maman 33cl Bière IPA artisanale (6°), 100% française !	6€
Thé glacé des Fils à la pêche 30cl feuilles de menthe et tranche de citron	4€

À partager! ou pas...

Croquettes de Babybel	x2=5€ // x4=9€ // x6=12€
Croquettes de Camembert	x2=5€ // x4=9€ // x6=12€
Nems Chèvre-miel	x2=5€ // x4=9€ // x6=12€
Chiffonnade de jambon à la truffe noire du Piémont (100g)	8€
Planche de cochonnailles	12€
Planche de cochonnailles et fromages	14€

La trop géniale planche des fils

MÉGA 15€

- 3 croquettes de Babybel
- 3 croquettes de Camembert
- 3 nems Chèvre-miel

GIGA 24€

- 5 croquettes de Babybel
- 5 croquettes de Camembert
- 5 nems Chèvre-miel

Chez les Fils à Maman,

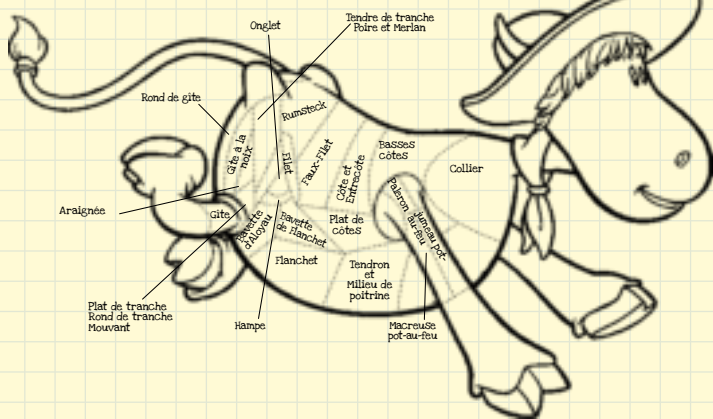
tout est fait-maison à base de produits frais et de saison, comme à la maison. La fraîcheur et la saisonnalité des produits, c'est le plus important dans la cuisine, comme disait Maman.



Nous sélectionnons rigoureusement tous nos fournisseurs parce que nous sommes très attachés à la qualité de nos produits et à leur provenance. La plupart de nos viandes proviennent de chez Nadaud-Delahaye, artisan boucher-charcutier de père en fils depuis 3 générations.

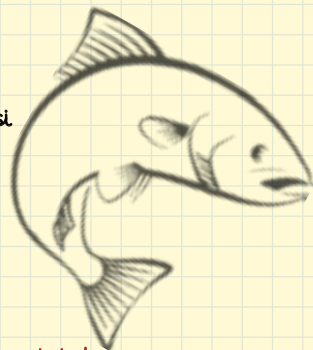
Fier de son métier, Nadaud-Delahaye a signé le Pacte

pour un Engagement Sociétal, qui prône la réduction de l'empreinte environnementale durant la production, le renforcement de la protection des animaux et la montée en gamme des viandes. Toutes leurs pièces de viande sont issues de races, d'espèces et d'origines reconnues pour leur grande saveur.



*SAUMON BØMLO

Le saumon Bømlo est garanti sans OGM, sans farine animale, sans antibiotique. Les fils l'ont choisi pour sa chair ferme, et sa texture à la fois délicate et peu grasse, tout pour vous ravir les papilles.



Chez les Fils à Maman, les frites ont la patate!

Le secret? Nous les coupons et cuisons nous-mêmes!

Le croustillant diffère selon la saison, en fonction de la variété :)

Monsieur Patate, fritologue

Le p'tit Menu du Midi

Le midi du lundi au vendredi

(hors boissons, sauf weekend et jours fériés)

Plat Seul: 10€

Entrée + Plat
ou Plat + Dessert: 13€

Entrée + Plat + Dessert: 16€

Le soir du dimanche au jeudi

(hors boissons, sauf weekend et veille de jours fériés)

Entrée + Plat
ou Plat + Dessert: 18,5€

Entrée + Plat + Dessert: 22,5€

Verre de vin 15cl: +2,5€
Château de ma Mère

Les Entrées

Entrée ou Soupe du jour (au tableau!)
Œuf du jour (au tableau!)

Les Plats

Plat du jour (au tableau!)
Poisson du marché (au tableau!)
Pièce du boucher, frites, salade

Les Desserts

Dessert du jour (au tableau!)
Tiramisù au Kinder
Café gourmand: café + 3 mini-desserts +2€

Les Entrées

Entrée ou Soupe du jour (au tableau!)
Œuf du jour (au tableau!)
2 Babybels panés
Rillettes

Les Plats

Tartine d'avocat et œuf mollet,
légumes pickles, poêlée de courgettes
Plat du jour (au tableau!)
Poisson du marché (au tableau!)
Salade Heidi
Pièce du boucher

Les Desserts

Dessert du jour (au tableau!)
Tiramisù au Kinder
Mousse au Spéculoos



La Roue des Gourmands

Si tu finis ton assiette,
tu as droit à un bon point,
Si tu en as 10, tu as le droit
de tourner la roue des gourmands !
Demande vite ta carte bon point, hyper perso!

Une fois par mois, c'est les Mamans en Cuisine!

Tous les premiers mardis du mois,
les fistons reçoivent leur maman en cuisine.
Et comme chez maman, c'est plat unique pour tout le monde!
Et gare à ceux qui ne finissent pas leurs assiettes.

Mardi 7 mai

Mardi 3 septembre

Mardi 4 juin

Mardi 1er octobre

Mardi 2 juillet

Vous voulez proposer à votre maman de venir cuisiner ou mieux!
Vous êtes maman et vous voulez partager vos secrets de cuisine.
Laissez vos coordonnées aux Fils.

Pour votre prochaine boum, privatisez Les Fils à Maman

Candy se marie, Casimir fête ses 44 ans,
et San Goku organise le meeting annuel des super héros...
Comme eux, pour votre anniversaire, mariage, enterrement de vie de
garçon ou de vie de jeune fille, séminaire ...

Envoyez un mail à Maiwenn
surpriseparty@lesfilsamaman.com



Entrées et partage

À partager! ou pas...

Croquettes de Babybel	x2=5€ // x4=9€ // x6=12€
Croquettes de Camembert	x2=5€ // x4=9€ // x6=12€
Nems Chèvre-miel	x2=5€ // x4=9€ // x6=12€
Chiffonnade de jambon à la truffe noire du Piémont (100g)	8€
Planche de cochonnailles	12€
Planche de cochonnailles et fromages	14€

La trop géniale planche des fils

MÉGA 15€

3 croquettes de Babybel
3 croquettes de Camembert
3 nems Chèvre-miel

GIGA 24€

5 croquettes de Babybel
5 croquettes de Camembert
5 nems Chèvre-miel

Pour moi tout seul! Tu n'auras rien! C'est pour moi!

Entrée et/ou Soupe du jour (au tableau!)

Œuf du jour (au tableau!)

Tartare de saumon Bømlø* 9€
oignons rouges, mangue, herbes fraîches, citron vert

Mister Club 8€
œuf mimosa au Kiri et concombre

Burratina (120g) 8€
coulis de poivrons rouges

Les Plats

Pour les fistons carnivores

Le Mégacheeseburger des Fils et ses frites super bonnes 15€
choisis ton cheese : Cheddar ou Camembert. avec du bacon ? +1.5€

Cuisse de canard confite au miel 16.5€
rösti de pommes de terre et courgettes

Côte de bœuf d'un Kilo, pour 2 fistons 54€
(mais que Guillaume pourrait manger tout seul!)
avec le fameux gratin Dauphinois

Le gueuleton des Fils

Cordon bleu (celui du père Doudou) à la poitrine fumée et Camembert 16€
sauce aux champignons et pommes de terre grenailles

Brochettes de poulet au citron et estragon 15.5€
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Fish and chips (le poisson pané mais pas carré) 16€
sauce tartare

Challenge Côte de Bœuf

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

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

#challengecotedeboeuf



Coquillettes, encore mieux que celles de maman!

Filet trop mignon, risotto de coquillettes 17€
filet mignon en croûte et risotto de coquillettes au Chorizo

Coquillettes à la crème de Comté AOP affiné 8 à 12 mois. 16€
jambon à la truffe noire du Piémont, œuf mollet coulant

Les fistons limitent les dégâts

Plat et/ou Poisson du jour (au tableau!)

Tartare de saumon Bœmlo* 18€
oignons rouges, mangue, herbes fraîches, citron vert, frites, salade

Tartines avocat et œuf mollet 15€
légumes pickles, poêlée de courgettes

Salade Robocobb 16€
poulet mariné aux épices, Bleu d'Auvergne, poitrine fumée, avocat, œuf dur, tomates cerise, salade

Salade Heidi 15€
mesclun, feta, radis, concombre, olives noires, oignons rouges, tomates cerise

Supplément garniture: 3€



Il nous faut un chef,
je propose que ce soit moi!

Pour les Petits Filous 9€

Steak haché, frites,
ou Fish & Chips

Boule de glace au choix: chocolat, vanille, fraise
+ sirop à l'eau 20cl

La recette du Tiramisù Kinder des Fils à Maman!



INGREDIENTS

Pour 4 personnes

- 12 Kinder Maxi
- 20 boudoirs
- 250g de Mascarpone
- 100g de Sucre
- 3 œufs
- 1 Espresso
- Cacao en poudre



RECETTE

- Séparez les jaunes des blancs.
- Mélanger les jaunes d'œufs et 50g de sucre jusqu'à ce que ça blanchisse, ajoutez le Mascarpone.
- Montez les blancs en neige avec le reste du sucre et ajoutez-les au mélange Mascarpone - jaunes d'œufs.
- Faire fondre les Kinder au bain-marie.
- Mélangez les Kinder fondus à la préparation Mascarpone.
- Trempez les boudoirs dans le café dilué dans de l'eau et placez-les dans des ramequins puis ajoutez le mélange Kinder-Mascarpone.
- Réservez au frigo !
- Saupoudrez de cacao en poudre avant de servir !



Le Livre de recettes
11,90€

Les Desserts

Maman est en haut, qui fait du gâteau

Dessert du jour (Au tableau!)

Salade d'agrumes, amandes effilées, langue de chat 7€

Tarte tatin
boule de glace confiture de lait 8€

Mousse au Spéculoos 8€

Papa est en bas, qui fait du chocolat

Moelleux au chocolat, cœur Toblerone 7€

Tiramisù au Kinder (sans Surprise, c'est Maxi bon !) 8€

Et pour les indécis

Café gourmand
café + 3 mini-desserts 8€

Thé gourmand 8.5€
thé + 3 mini-desserts

Les Desserts (gla gla glacés)

Les coupes

Coupe Normande 7€
sorbet pomme verte, pommes, Calva et Chantilly

Le Trou des Fils 10€
sorbet pomme verte, menthe, zeste de citron vert
et double shot de Calvados!

Les Boules

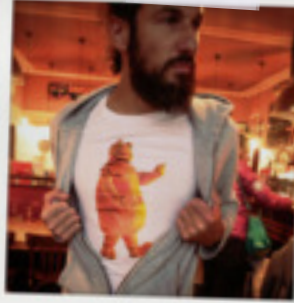
Boules de glace au choix:
Demandez les parfums à notre serveur
1 boule: 2.5€ / 2 boules: 4€ / 3 boules: 5€ Sup. Chantilly: 0.5€

J'ai été très vilain(e), je suis privé(e) de dessert 0€

GOODIES



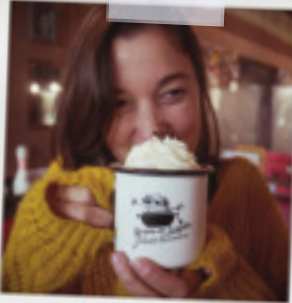
Le tablier du Chef 18€



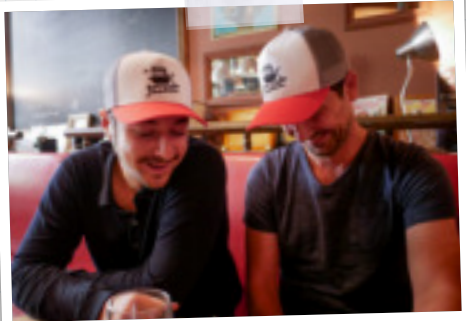
Le T-Shirt 15€



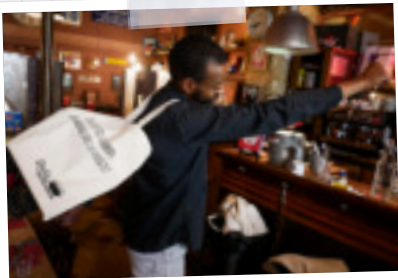
Le bavoir 10€



LE MUG 9€



La casquette des Fils 10€



Le sac (ou cape) en toile 4€



Le bon cadeau

“Brunch qui peut !!!” Le Brunch

Tous les dimanches,
pour un brunch avec toi
je ferais n'importe quoi!

La Super formule Brunch 24€

Planche brunch au choix ou œufs Bénédictes des Fils
+
Panier p'tit dej' (+€) ou dessert au choix
+
Jus de fruits Borderline 25cl
décalés, colorés, avec de vrais fruits
Boisson chaude au choix (café, thé, chocolat chaud/Viennois +€)
ou Bol de céréales

“Ça Brunch pour moi, moi, moi, moi...”



Brunch Enfant 10€

Steak haché, pommes grenailles
ou Fish & Chips
+
Boule de glace au choix: chocolat, vanille, fraise
+
Sirop à l'eau 20cl

“My Name is Brunch, James Brunch.”

“Ca vous Brunch ?” Le Brunch

Panier p'tit dej' 9€

Pain au lait, mini-croissants,
Cracottes (Crac-Crac...) et tartines
Servi avec du beurre demi-sel et
un pot entier de Pâte à Tartiner (100g)
et confitures

PS: tu peux même repartir avec
le pot de Pâte à Tartiner, mais chut...



2€

Le bol de céréales:
bol de lait et tu choisies
tes céréales Kellogg's

Les Planches Brunch 15€

Oncle Jesse

(Eufs au choix (brouillés, pochés, au plat), poitrine fumée, saucisse de Toulouse, pommes de terre grenailles, salade

Danny

(Eufs au choix (brouillés, pochés, au plat), tartare de saumon Børnlo*, pommes de terre grenailles, salade

Rebecca

(Eufs au choix (brouillés, pochés, au plat), tartines d'avocat - St Môret, pommes de terre grenailles, salade.

“La vie est un long Brunch tranquille.”

La pâte à tartiner des Fils à Maman

est de fabrication artisanale,
sans OGM, sans huile de Palme
et 100% française

Vous pouvez même en acheter
des stocks pour chez vous ou
pour les copains !

Pot de 100g : 4,5€



Le Brunch

À la carte

“ Besoin de rien,
envie d'un Brunch. ”

Plats

Côte de bœuf d'1 Kilo pour 2 fistons 54€
pommes de terre grenailles, salade
#challengecotedeboeuf

Cordon bleu (celui du père Doudou) à la poitrine fumée et Camembert 16€
sauce aux champignons et pommes grenailles

Le Mégacheeseburger des Fils 15€
et ses frites super bonnes
choisis ton cheese: Cheddar ou Camembert, avec du bacon? +1,5€

Tartare de saumon Bømlø* 18€
oignons rouges, mangue, herbes fraîches, citron vert, frites, salade

Salade Robocobb 16€
poulet mariné aux épices, Bleu d'Auvergne, poitrine fumée, avocat,
œuf dur, tomates cerise, salade

Œufs Bénédicte des fistons 15€

2 œufs pochés, muffin, bacon, sauce Cheddar, pommes grenailles, salade

“ Tu peux bruncher mille fois avec une personne,
mais tu ne peux pas bruncher une fois avec mille personnes. ”

Le Brunch de la peur

Desserts

Pancakes au sirop d'érable 7€

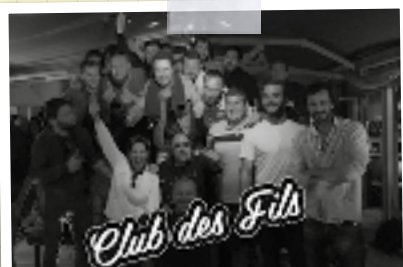
Mousse au Spéculoos 8€

Tarte tatin 8€
boule de glace confiture de lait

Tiramisù au Kinder (sans Surprise, c'est Maxi bon!) 8€

Deviens membre du Club des Fils!

Pour t'inscrire gratuitement au Club des Fils et recevoir notre lettre mensuelle et des cadeaux, il te suffit de remplir sur papier libre tes coordonnées (Prénom, Nom, Adresse postale, Email et Date de naissance)



et de le renvoyer à l'adresse suivante:

Club des Fils, 12 rue Martel, 75010 Paris
Ou envoie-nous un courriel à
3615clubdesfils@lesfilsamaman.com

Tous les membres du Club verront apparaître leur nom et leur date d'anniversaire dans la Petite Gazette des Fils !



Vous l'avez trouvé ?

Maintenant, cherchez dans votre restaurant. Nous avons caché Charlie dans un des restaurants Les Fils à Maman. Si vous trouvez LE Charlie qui se cache en France, on vous offre un bon cadeau de 50€.

Bières, apéritifs, bulles, alcools

Les bières pression

Heineken 25cl 3€

Heineken 50cl 5.5€

Affligem 25cl 3.5€

Affligem 50cl 6€

Les bières bouteilles

Edelweiss 33cl 5€

Desperados 33cl 5.5€



La Méga Giga Super 33cl 6€
Bière des Fils à Maman

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

Les apéritifs

Kir 12cl 4€
cassis, mûre, framboise, pêche...

Ricard 2cl 3€

Kir Normand 12cl 4€

Lillet blanc 6cl 5€

Coupe de Prosecco 12cl 6€

Martini rouge, blanc 6cl 4.5€

Porto rouge, 6cl 5€

Les Bulles

Champagne Louis Constant « Brut réserve »
Bouteille 75cl

55€

Prosecco

Coupe 12cl/Bouteille 75cl

6€/35€

Cidre de la Ferme de Billy « Brut »

Coupe 12cl/Bouteille 75cl

3€/14€

Cocktails!

Spritzez-vous!

Le Spritz français 18cl	8€
Lillet Blanc, vin pétillant, menthe, citron vert	
Aperol Spritz 18cl	8€
Aperol, Prosecco, Perrier, quartier d'orange	
Hugo Spritz 18cl	9€
Gin Bombay Sapphire, vin pétillant, liqueur St Germain, menthe, citron vert, Perrier	

Pour les adultes

Le cocktail des Fils 18cl	8€
Gin Bombay Sapphire, jus de citron vert, basilic, limonade	
Moscow mullet 18cl	8€
Vodka Eristoff, citron vert, Ginger Beer	
Tagada Shaker 18cl	8€
Vodka Eristoff, fraises Tagada, crème de pêche, jus d'orange, sirop de fraise	
Punch Malibu (comme en Boum) 18cl	8€
Malibu, Rhum Bacardi, jus d'orange, purée de passion	
Mojito 18cl	8€
Rhum Bacardi, menthe, citron vert, Perrier	
Mojito fraise ou passion	8.5€
Rhum Bacardi, purée de fraise ou passion, menthe, citron vert, Perrier	



Cocktails sans alcool!

Pour les fistons de - de 18ans

Juvabien 27cl Orange, pomme, purée de fraise, gingembre	5€
Mojito like a virgin 27cl Jus de pomme, Perrier, menthe, citron vert	5€
Mojito fruits, like a virgin 27cl Jus de pomme, Perrier, purée de fraise ou passion, menthe, citron vert	5.5€

Digestifs & Cie

Liqueurs (4cl)

Get 27, Manzana, Bailey's, Malibu	7€
-----------------------------------	----

Digestifs (4cl)

Poire, Armagnac VSOP, Calvados, Cognac VSOP	8€
---	----

SHOTS (2cl): VODKA (CARAMBAR, TAGADA...), 3€
ET AUTRES SPÉCIALITÉS!

Les alcools 4cl

Vodka Eristoff	7€	Rhum Diplomatico	10€
Gin Bombay Sapphire	7€	Tequila Camino Real	7€
Rhum Bacardi Carta Blanca	7€	Whisky Jack Daniel's	8€
Rhum blanc Trois Rivières	7€	Whisky J&B	7€

Avec un accompagnement soft +2€

Eaux, jus, sodas, cafés, thés...

Les eaux

Vittel / San Pellegrino 50cl/100cl

3€/4.5€

Les jus, sodas...

Thé glacé des Fils à la pêche 30cl 4€
feuilles de menthe et tranche de citron

Citronnade pétillante 30cl 4€
Citron, Perrier, menthe

Pichet de 1 litre de Tang orange 7€

Coca-Cola, Coca-Cola zero 33cl 3.5€

Limonade, Orangina, Lipton Ice Tea 25cl 3€

Finley 20cl 3€

Perrier 33cl 3.5€

Sirop à l'eau 25cl 2€

Diabolo (sans Satanas) 25cl 3.5€

Jus de fruits Borderline 25cl **4€**
décalés, colorés, avec de vrais fruits

Dandy
poire
rhubarbe
cannelle

Nymphette
fraise
goyave
violette

Don juan
pomme
concombre
gingembre

Cougar
mangue
citron vert
verveine

Les cafés et thés

Espresso, Décaféiné 2€

Noisette, café au lait 2.5€

Double Espresso 3€

Cappuccino 3.5€

Thé ou Infusion 3€
Les Deux Marmottes

Chocolat chaud Poulain 3€

Irish Coffee 8€

Les Vins

Les vins rouges

15cl 75cl

Le Vin des Fils à Maman

4€ 20€

Cabernet Sauvignon IGP Pays d'Oc - Le Château de ma Mère

Beaujolais

Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge

6€ 27€

Bordeaux

Bordeaux AOP - Château Haut Mazières

5,5€ 25€

Saint Emilion AOP - Château Lussac - cuvée Bellevue

34€

Bourgogne

Pinot Noir AOP - André Ducal

30€

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Villages AOP - Domaine du Vallon

5€ 24€

Vacqueyras AOP - Château des Hautes Ribes

32€

Crozes Hermitage AOP - Calunas

35€

Vallée de la Loire

Saint Nicolas de Bourgueil - Frédéric Mabileau

29€

Les Petits Grains

Languedoc Roussillon

Saint Chinian AOP - Gérard Bertrand

27€

Pic Saint Loup AOP - Les Déesses Muettes

29€

Les Vins

Les Vins Blancs

15cl 75cl

Languedoc Roussillon

Pays d'Oc IGP - Viognier - Albrières 5€ 24€

Pays d'Oc IGP - Terret Chardonnay - J.Moreau 5.5€ 26€

Vallée de la Loire

Menetou Salon AOP - Joseph Mellot - Les Thureaux 34€

Sud-Ouest

Côtes de Gascogne IGP - Plaimont - XVIII St Luc 6€ 27€

Les Vins Rosés

15cl 75cl

Rhône

Lubéron AOP - Domaine La Champonne 5€ 24€

Provence

Côtes de Provence AOC - #Lou Peyrassol 28€

Pichets de Vin

Verre 15cl: 4€ Pichet 50cl: 12€

Rouge: Pays d'Oc IGP - Les Cayolles

Blanc: Pays d'Oc IGP - Les Cayolles

Rosé: Pays d'Oc IGP - Les Cayolles



La Carte des Fils



Les Fils sont sur les réseaux sociaux...

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

Origine des viandes : UE (voir l'ardoise)
SARL Nord Fils, 2 rue de Vaugueux 14000 CAEN - 02 31 30 09 29
Prix TTC - TVA 10 et 20% incluse - service compris - N° Siret 824 327 720 00036
Les chèques ne sont pas acceptés - Tickets restaurant le midi uniquement la semaine

Les élèves de la classe des Fils à Maman

Année scolaire 2018-2019




Paris Gd Boulevards - 7 bis, rue Geoffroy Marie - Léo	01 48 24 59 39
Paris Batignolles - 57, rue des Batignolles - Thomas	01 53 04 94 73
Lyon - 25, rue de l'Arbre Sec - Jordan	04 78 39 57 57
Lacanau - Yelloh Village Les Grands Pins - Pascal	05 56 03 20 77
La Baule - 16, boulevard Darlu - Pierre	02 40 24 26 47
Toulouse - Carmes I, rue Pharaon - Charles	05 62 26 40 12
Toulouse Victor Hugo - 20, place Victor Hugo - Louis	05 61 21 93 29
Bordeaux - 19, rue des Faussets - Thomas	05 56 48 20 01
Montpellier - 12, rue du Petit Saint-Jean - Marius	04 67 60 60 71
Orléans - 195, rue de Bourgogne - Pierre - Antoine	02 38 53 44 09
La Rochelle - 59, rue St-Jean du Pérot - Fabien	05 46 43 56 08
Lille - 41, rue de Gand - Thomas	03 20 21 02 33
Grenoble - 2, rue Saint Hugues - Vincent	04 76 51 38 85
Tours - 24, rue du Grand Marché - Joe	02 47 20 50 25
Nantes Bouffay - 14, rue Beauregard - Brian	02 40 20 06 26
Nantes Graslin - 4 bis, rue du Chapeau Rouge - Anthony	02 40 35 35 95
Rouen - 232-234, rue Martainville - Mathieu	02 27 08 57 45
Rennes - 11, rue du Champ Jacquet - Jonathan	02 23 30 88 03
Caen - 2, rue du Vaugueux - Guillaume	02 31 30 09 29
Dijon - 38, rue Amiral Roussin - Arthur	03 80 43 38 37
Sète - 2, quai Maximin Licciardi - Maxime	04 67 78 04 48
Aix en Provence - 42, rue de la Verrerie - Jérémie	09 81 21 20 97
Strasbourg - 5, rue des Orphelins - Mathieu	09 86 36 45 48

EMPLOI DU TEMPS



Lundi

8	
9	
10	latin
11	
12	
14	
15	informatique
16	perm pensé à ramener ma disquette
17	
18	


perm

Mardi

8	
9	
10	education civique
11	
12	
14	Techno
15	
16	
17	
18	Diner des mamans



diner des
mamans

Mercredi


8	
9	
10	
11	
12	javelot
14	
15	
16	perm
17	
18	

conseil de
classe

Jeudi

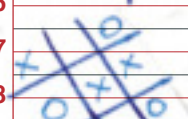
8	
9	
10	ROR à la cafet
11	
12	
14	
15	S.V.T
16	
17	
18	

Vendredi

8	
9	
10	
11	chorale
12	
14	
15	dessin
16	
17	
18	réunion parents prof

réunion parents
prof

Samedi

8	
9	forum des métiers au CDI
10	
11	
12	
14	education civique
15	
16	
17	
18	

