



# Apéro

Le cocktail des Fils 18cl gin Bombay Sapphire, jus de citron vert, basilic, limonade	7,5€
Le Spritz français 18cl Lillet Blanc, vin pétillant, menthe, citron vert	8€
Aperol Spritz 18cl Aperol, vin pétillant, Perrier, quartier d'orange	8€
Mojito 18cl avec fraise ou passion +0,5€ rhum Bacardi, menthe, citron vert, Perrier	7,5€
La Méga, Giga, Super bière des Fils à Maman 33cl Bière IPA artisanale (6°), 100% française !	6€
Juvabien 27cl orange, pomme, purée de fraise, gingembre	6€

Retrouvez tous nos cocktails dans l'onglet boissons

## À partager! ou pas...



Croquettes de Babybel	x2=5€ / x4=9€ / x6=12€
Bâtonnets de poulet panés	x2=5€ / x4=9€ / x6=12€
Croquettes de Comté	x2=5€ / x4=9€ / x6=12€
Planche de cochonnailles	12€
Planche de cochonnailles et fromages	14€

## La trop géniale planche des Fils

### MÉGA 15€

- 3 Croquettes de Babybel
- 3 Bâtonnets de poulet panés
- 3 Croquettes de Comté

### GIGA 24€

- 5 Croquettes de Babybel
- 5 Bâtonnets de poulet panés
- 5 Croquettes de Comté

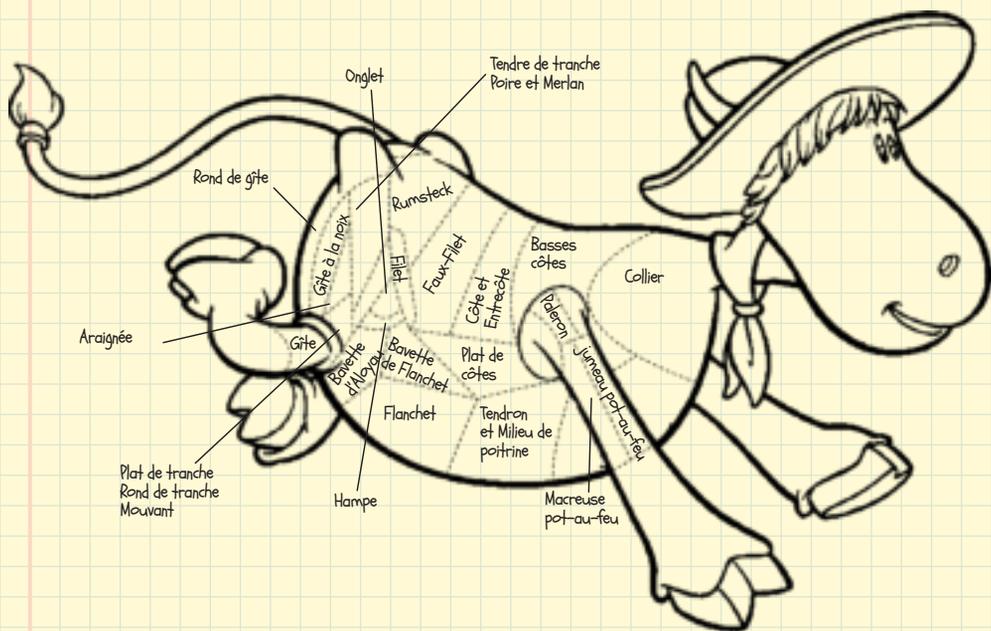
# Chez les Fils à Maman,

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.



## 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 : 10,5€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 14€

Entrée + Plat + Dessert : 17,5€

### Les Entrées

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

### Les Plats

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

### Les Desserts

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



## 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 5 Novembre**

**Mardi 3 Décembre**

**Mardi 7 Janvier**

**Mardi 4 Février**

**Mardi 3 Mars**

**Mardi 7 Avril**



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](mailto:surpriseparty@lesfilsamaman.com)



# Entrées et partage

À partager! ou pas...



Croquettes de Babybel	x2=5€ / x4=9€ / x6=12€
Bâtonnets de poulet panés	x2=5€ / x4=9€ / x6=12€
Croquettes de Comté	x2=5€ / x4=9€ / x6=12€
Planche de cochonnailles	12€
Planche de cochonnailles et fromages	14€

## La trop géniale planche des Fils

**MÉGA 15€**

3 Croquettes de Babybel  
3 Bâtonnets de poulet panés  
3 Croquettes de Comté

**GIGA 24€**

5 Croquettes de Babybel  
5 Bâtonnets de poulet panés  
5 Croquettes de Comté

**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!)

Œuf mayonnaise 4€

Crème de lentilles au lard, chips de lard 7€

Petit Mister Croque au jambon à la truffe noire du Piémont  
salade 7€

Demi Camembert au lait cru, rôti au thym et au miel 7.5€

Tartine de saumon fumé, avocat, St Morêt 9€

Escargots de Bourgogne x6=8€ / x12=15€  
marinés au Chablus et farcis au beurre de Baratte AOP persillé



# Les Plats

## Pour les fistons carnivores



Le Mégacheeseburger des Fils et ses frites super bonnes  
choisis ton cheese: Cheddar ou Comté, avec du bacon? +1€  
et avec une compotée d'oignons? +1€

Saucisse au couteau, de Bretagne 200g  
purée purement bonne, jus de cuisson

Pièce du boucher, frites, salade (au tableau!)

Côte de bœuf «Vintage Beef Select» d'un Kilo,  
pour 2 fistons 55€

(mais qu'Arthur pourrait manger tout seul!)  
avec le fameux gratin Dauphinois

## Le gueuleton des Fils

Cordon bleu de poulet (celui du père Doudou) à la poitrine fumée et Comté  
sauce aux champignons et purée purement bonne

Camembert entier au lait cru, rôti au thym et au miel  
pommes de terre grenailles, jambon de pays

Mister Croque au jambon à la truffe noire du Piémont  
frites et salade



## 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 de porc en croûte 17€  
risotto de coquillettes au Chorizo et tuile de Grana Padano

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

Coquillettes Bowl 14€  
coquillettes, fêta, avocat, betterave, champignons, tomates cerise, carottes, lentilles, sauce crème ciboulette et moutarde à l'ancienne  
Avec du saumon fumé? +2€

## Les fistons limitent les dégâts

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

Salade César au poulet pané 15€  
poulet pané, salade romaine, croûtons, sauce aux anchois, tomates cerise, avocat, copeaux de Grana Padano

Salade Cléopâtre au saumon fumé 15,5€  
saumon fumé, salade romaine, croûtons, sauce aux anchois, tomates cerise, avocat, copeaux de Grana Padano

Supplément garniture: 3€

Garniture possible: légumes de saison



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



### Pour les Petits Filous 10€

Steak haché ou Bâtonnets de poulet panés  
ou Babybels panés ou Saumon fumé  
frites ou coquillettes

+ Kinder Surprise  
+ 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 de blancs.
- Mélangez les jaunes d'œufs et 50g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez le Mascarpone.
- Montez les blancs en neige avec le reste du sucre et ajoutez-les au mélange Mascarpone - jaune d'œufs.
- Faire fondre les Kinder au bain-marie.
- 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!)

Bananarambar 8€  
meringue, coulis de caramel au Carambar, crème Mascarpone, banane

Cheesecake aux Petits Suisses et Petits Lu 7€  
coulis de caramel au beurre salé

Fromage blanc 7€  
müesli, fruits

## Papa est en bas, qui fait du chocolat

Sablé de Petits Beurre, Nutella et banane 8€  
chantilly

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

Moelleux au chocolat 7.5€  
cœur Spéculoos

## Et pour les indécis

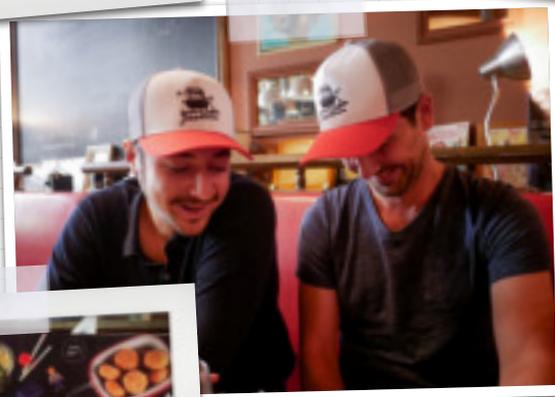
Café gourmand 8€  
café + 3 mini-desserts

Thé gourmand 8.5€  
thé + 3 mini-desserts

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



# GOODIES



“Brunch qui peut !!!”

# Le Brunch

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

## La super formule Brunch 25€

Une assiette des Fils au choix  
+  
Panier p'tit dej' (+1€) ou dessert au choix  
+  
Jus de fruits Borderline 25cl  
décalés, colorés, avec de vrais fruits  
+  
Boisson chaude au choix (café, thé, chocolat chaud/Cappuccino +1€)  
ou Bol de céréales

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



## Brunch Enfant 10€

Steak haché ou Bâtonnets de poulet panés  
ou Babybels panés ou Saumon fumé  
frites ou coquillettes  
+  
Kinder Surprise  
+  
Sirop à l'eau 20cl



“My Name is Brunch, James Brunch.”



“Ca vous Brunch ?”

# Le Brunch

“Je suis ton Brunch”

## Panier p'tit dej' 9€

Pain au lait, mini-croissants.  
Cracottes (crac-crac...) et tartines.  
Servi avec du beurre demi-sel.  
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 assiettes des Fils 15€

Oncle Jesse

(Œufs au choix (pochés, brouillés, au plat), poitrine fumée, saucisse au couteau de Bretagne, pommes de terre grenailles, salade

Danny

(Œufs au choix (pochés, brouillés, au plat), tartine de saumon fumé, avocat, St Morêt, pommes de terre grenailles, salade

Rebecca

(Œufs au choix (brouillés, pochés, au plat), tartines d'avocat-St Morêt, pommes de terre grenailles, salade

Œufs Bénédicte saumon fumé

2 œufs pochés, muffin, sauce hollandaise, saumon fumé, pommes de terre grenailles, salade

Œufs Bénédicte bacon

2 œufs pochés, muffin, sauce hollandaise, bacon, 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 «Vintage Beef Select» d'1 Kilo pour 2 fistons pommes de terre grenailles, salade <a href="#">#challengecotedeboeuf</a>	55€
Cordon bleu de poulet (celui du père Doudou) à la poitrine fumée et Comté, sauce aux champignons et pommes de terre grenailles	17€
Le Mégacheeseburger des Fils et ses frites super bonnes choisis ton cheese: Cheddar ou Comté, avec du bacon? +1€ et avec une compotée d'oignons? +1€	15€
Salade César au poulet pané poulet pané, salade romaine, croûtons, sauce aux anchois, tomates cerise, avocat, copeaux de Grana Padano	15€
Salade Cléopâtre au saumon fumé saumon fumé, salade romaine, croûtons, sauce aux anchois, tomates cerise, avocat, copeaux de Grana Padano	15.5€

“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

Brioche (un peu) perdue caramel	8€
Fromage blanc, muesli, fruits	7€
Cheesecake aux Petits Suisses et Petits Lu coulis de caramel au beurre salé	7€
Tiramisù au Kinder (sans Surprise, c'est Maxi bon !)	8€

# Deviens membre du Club des Fils!

Pour t'inscrire gratuitement au Club des Fils, 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](mailto:3615clubdesfils@lesfilsamaman.com)



Tous les membres du Club verront apparaître leur nom et leur date d'anniversaire dans KO FAM



**Vous l'avez trouvé ?**

Maintenant, cherchez dans votre restaurant. Nous avons caché une figurine 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€

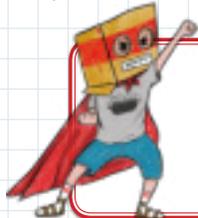
Affligem 50cl 6€



## Les bières bouteilles

Edelweiss 33cl 5€

Desperados 33cl 5.5€



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



## Les apéritifs

Kir 12cl 4€

cassis, mûre, framboise, pêche...

Martini rouge, blanc 6cl 4.5€

Ricard 2cl 3€

Porto rouge 6cl 6€

Lillet blanc 6cl 4.5€



## Les Bulles

Champagne AOP Louis Constant « Brut réserve »

Bouteille 75cl

55€

Crémant de Bourgogne Brut « Grande Cuvée » Charles de Fère

Coupe 12cl / Bouteille 75cl

4€ / 25€

# Cocktails!

## Spritzez-vous!



<b>Le Spritz Français</b> 18cl	8€
Lillet Blanc, vin pétillant, menthe, citron vert	
<b>Aperol Spritz</b> 18cl	8€
Aperol, vin pétillant, Perrier, quartier d'orange	
<b>Hugo Spritz</b> 18cl	9€
gin Bombay Sapphire, vin pétillant, liqueur St Germain, menthe, citron vert, Perrier	

## Pour les adultes

<b>Le Cocktail des Fils</b> 18cl	7.5€
gin Bombay Sapphire, jus de citron vert, basilic, limonade	
<b>Moscow mulet</b> 18cl	7.5€
vodka Eristoff, citron vert, Ginger Beer	
<b>Tagada Shaker</b> 18cl	7.5€
vodka Eristoff, fraises Tagada, crème de pêche, jus d'orange, sirop de fraise	
<b>Punch Malibu</b> (comme en boum) 18cl	7.5€
Malibu, rhum Bacardi, jus d'orange, purée de passion	
<b>Mojito</b> 18cl	7.5€
rhum Bacardi, menthe, citron vert, Perrier	
<b>Mojito fraise ou passion</b> 18cl	8€
rhum Bacardi, purée de fraise ou passion, menthe, citron vert, Perrier	



# Cocktails sans alcool!



## Pour les fistons de - de 18ans

Juvabien 27cl	6€
orange, pomme, purée de fraise, gingembre	
Mojito like a virgin 27cl	6€
jus de pomme, Perrier, menthe, citron vert	
Mojito fruits like a virgin 27cl	6.5€
jus de pomme, Perrier, purée de fraise ou passion, menthe, citron vert	

## Digestifs & Cie

<b>Liqueurs</b> (4cl)	7€
Get 27, Manzana, Bailey's, Malibu	

<b>Digestifs</b> (4cl)	8€
Poire, Armagnac VSOP, Calvados, Cognac VSOP, Limoncello	

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€/5€

## Les jus, sodas...

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

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 Satanos) 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 rouges

15cl 75cl

## Le Vin des Fils à Maman

Cabernet Sauvignon IGP Pays d'Oc - Le Château de ma Mère 4€ 20€

## Beaujolais

Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge 6€ 27€

## Vallée de la Loire

Saint Nicolas de Bourgueuil - Frédéric Mabileau - Les Petits Grains 29€

## Bordeaux

Lussac Saint-Emilion AOP - Château Lussac - Cuvée Bellevue 34€

## Bourgogne

Côte Chalonnaise AOP - Vignerons de Buxy 6€ 28€

Pinot Noir AOC - André Duval 6.5€ 30€

Haute Côte de Beaune AOC - Caves des Hautes Côtes 33€

## Languedoc Roussillon

Pic Saint Loup AOP - Les Déesses Muettes 28€

## Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Villages - Plan de Dieu AOP 5€ 24€  
Domaine du Vallon

Vacqueyras AOP - Château des Hautes Ribes 32€

Crozes Hermitage AOP - Calunas 34€



# Les Vins blancs

15cl 75cl

## Languedoc Roussillon

Pays d'Oc IGP - cépage viognier - Albières 5€ 24€

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

## Sud-Ouest (moelleux)

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

## Bourgogne

Viré-Clessé AOP - Cave de Viré « Grande Réserve » 7€ 32€

Montagny Premier Cru AOP - Cave de Buxy 35€

# Les Vins rosés

15cl 75cl

## Rhône

Lubéron AOC - Domaine la Champonne 5€ 24€

## Provence

Côtes de Provence AOC - #Lou Peyrassol 28€

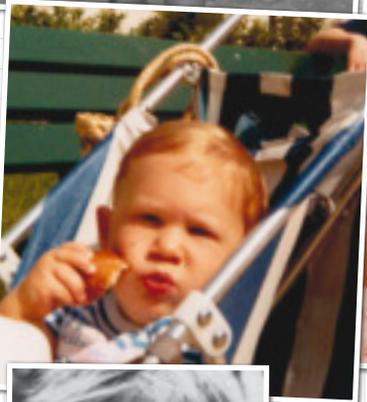
## Pichets de Vin

Verre 15cl: 3,5€ Pichet 25cl: 6€ Pichet 50cl: 11€

**Rouge:** Pays d'Oc IGP - Les Cayolles

**Blanc:** Pays d'Oc IGP - Les Cayolles

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



# La Carte des Fils



## Les Fils sont sur les réseaux sociaux...

Suivez-nous sur Facebook  
[www.facebook.com/lesfilsamaman](http://www.facebook.com/lesfilsamaman)  
et Instagram @lesfilsamaman

Origine des viandes : VE (voir l'ardoise)

SARL Nord Fils, 38 Rue Amiral Roussin 21000 Dijon - 03 80 43 38 37

Prix TTC - TVA 10 et 20% incluse - service compris - N° Siret 824 327 720 00028

Les chèques ne sont pas acceptés - Tickets restaurant le midi uniquement la semaine

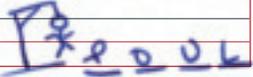
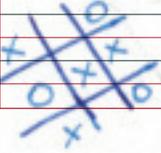
## Les élèves de la classe des Fils à Maman Année scolaire 2019-2020



Paris Gd Boulevards - 7 bis. rue Geoffroy Marie - <b>Léo</b>	01 48 24 59 39
Paris Batignolles - 57. rue des Batignolles - <b>Thomas</b>	01 53 04 94 73
Lyon - 25. rue de l'Arbre Sec - <b>James</b>	04 78 39 57 57
Lacanau - Yelloh Village Les Grands Pins - <b>Pascal</b>	05 56 03 20 77
La Baule - 16. boulevard Darlu - <b>Pierre</b>	02 40 24 26 47
Toulouse Carmes - 1. rue Pharaon - <b>Charles</b>	05 62 26 40 12
Toulouse Victor Hugo - 20. place Victor Hugo - <b>Louis</b>	05 61 21 93 29
Bordeaux - 19. rue des Faussets - <b>Thomas</b>	05 56 48 20 01
Montpellier - 12. rue du Petit Saint-Jean - <b>Bruno</b>	04 67 60 60 71
Orléans - 195. rue de Bourgogne - <b>Pierre-Antoine</b>	02 38 53 44 09
La Rochelle - 59. rue St-Jean du Pérot - <b>Fabien</b>	05 46 43 56 08
Lille - 41. rue de Gand - <b>Thomas</b>	03 20 21 02 33
Grenoble - 2. rue Saint Hugues - <b>Vincent</b>	04 76 51 38 85
Tours - 24. rue du Grand Marché - <b>Joe</b>	02 47 20 50 25
Nantes Bouffay - 14. rue Beauregard - <b>Jordan</b>	02 40 20 06 26
Rouen - 232-234. rue Martainville - <b>Mathieu &amp; Jacques</b>	02 27 08 57 45
Rennes - 11. rue du Champ Jacquet - <b>Jonathan</b>	02 23 30 88 03
Caen - 2. rue du Vaugueux - <b>Guillaume</b>	02 31 30 09 29
Dijon - 38. rue Amiral Roussin - <b>Arthur</b>	03 80 43 38 37
Sète - 2. quai Maximin Licciardi - <b>Maxime</b>	04 67 78 04 48
Aix en Provence - 42. rue de la Verrerie - <b>Jérémie</b>	09 81 21 20 97
Nancy - 41 rue des Maréchaux - <b>Romain</b>	03 83 30 59 03

# EMPLOI DU TEMPS



Lundi	Mardi	Mercredi
		
8	8	8
9	9	9
10	10	10
latin	éducation civique	11
11	11	12
12	12	javelot
14	14	14
15	15	15
Informatique	16	16
pensez à remettre ma disquette	17	17
18	18	18
perm	Dîner des mamans	conseil de classe
Jeudi	Vendredi	Samedi
8		8
9	9	9
10	10	10
RDV à la cafétéria	11	11
11	12	12
	13	13
14	14	14
S.V.T	15	15
16	16	16
17	17	17
18	18	18
	réunion parents prof	
		jeun des métiers au CDI
		éducation civique