

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, Prosecco, 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€

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 Vache qui rit-jambon aux Cornflakes	x2=5€ / x4=9€ / x6=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 Vache qui rit-jambon
aux Cornflakes

GIGA 24€

- 5 Croquettes de Babybel
- 5 Bâtonnets de poulet panés
- 5 Croquettes de Vache qui rit-jambon
aux Cornflakes

Chez les Fils à Maman,

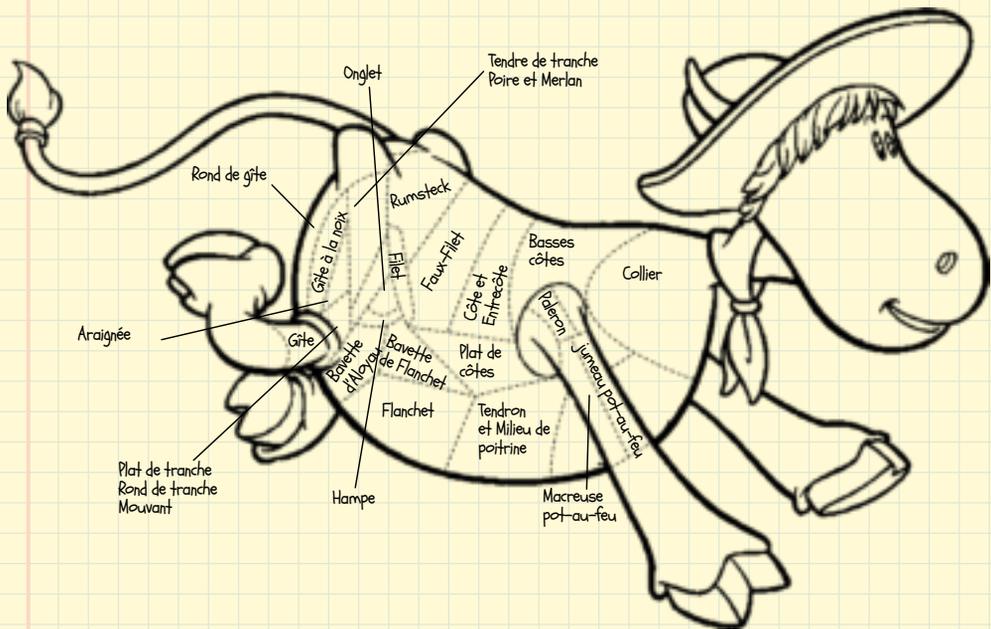
tout est fait-maison à base de produits frais et de saison, comme à la maison.

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: 11€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert: 14,5€

Entrée + Plat + Dessert: 18€

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 Maïwenn
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 Vache qui rit-jambon aux Cornflakes	x2=5€ / x4=9€ / x6=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 Vache qui rit-jambon
aux Cornflakes

GIGA 24€

5 Croquettes de Babybel
5 Bâtonnets de poulet panés
5 Croquettes de Vache qui rit-jambon
aux Cornflakes

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€

Tartine de saumon fumé, avocat, St Morêt 9€

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

Os à moelle à la fleur de sel 7€



Les Plats



Pour les fistons carnivores

Le Mégacheeseburger des Fils et ses frites super bonnes
choisis ton cheese: Cheddar ou Raclette, avec du bacon? +1€
et avec une compotée d'oignons? +1€ 16€

Saucisse au couteau, de Bretagne 200g
purée purement bonne, jus de cuisson 15€

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

Côte de bœuf «Vintage Beef Select» d'un Kilo,
pour 2 fistons 54€

(mais que Vincent pourrait manger tout seul!)
avec le fameux gratin Dauphinois - avec des os à moelle? +6€

Le gueuleton des Fils

Cordon bleu de poulet (celui du père Doudou) à la poitrine fumée
et Raclette, sauce aux champignons et pommes de terre grenailles 17€

Camembert entier au lait cru, rôti au thym et au miel
jambon de pays, pommes de terre grenailles 16€

Mister Croque au jambon à la truffe noire du Piémont
frites et salade 15€



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 15€
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

Garniture possible: légumes de saison
Garniture en plus : 3€

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€
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



Le MUG 9€



Le T-Shirt 15€



La casquette des Fils 10€



Le Livre de recettes 11,90€



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 25€

Une assiette des Fils au choix
 +
 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/Cappuccino +€)
 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**

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

Danny

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

Rebecca

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

Eufs Bénédicte saumon fumé

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

Eufs 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

Le Mégacheeseburger des Fils et ses frites super bonnes 16€
choisis ton cheese: Cheddar ou Raclette, avec du bacon? +1€
et avec une compotée d'oignons? +1€

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

“ 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 8€
caramel

Fromage blanc, muesli, fruits 7€

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

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



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€

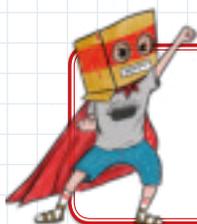
Affligem 50cl 6€



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...

Lillet blanc 6cl 5€

Ricard 2cl 3€

Martini rouge, blanc 6cl 5€

Coupe de Prosecco 12cl 6€

Porto rouge 6cl 5€

Les Bulles

Champagne AOP Louis Constant « Brut réserve »

Bouteille 75cl

55€

Prosecco

Coupe 12cl / Bouteille 75cl

6€ / 35€



Cocktails!

Spritzez-vous!



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

Pour les adultes

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



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

Liqueurs (Lcl)	7€
Get 27, Manzana, Bailey's, Malibu	

Digestifs (Lcl)	8€
Poire, Armagnac VSOP, Calvados, Cognac VSOP, Chartreuse verte, Génépi	

SHOTS (2cl): VODKA (CARAMBAR, TAGADA...), 3€
et autres spécialités!

Les alcools Lcl

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
feuilles de menthe et tranche de citron

4€

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

4€

Sirop à l'eau 25cl

2€

Diabolo (sans Satanas) 25cl

3.5€

Jus de fruits Borderline 25cl 4€

découverts, 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 7€



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

5.5€ 25€

Vallée de la Loire

Saint Nicolas de Bourgueil

Frédéric Mabileau - Les Petits Grains

6€ 27€

Bordeaux

Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières

5.5€ 25€

Côtes de Bourg AOP - Château Peychaud

30€

Languedoc Roussillon

Saint Chinian AOP - Gérard Bertrand

27€

Pic Saint Loup AOP - Les Déeses Muettes

29€

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Villages - Plan de Dieu AOP

Domaine du Vallon

5€ 24€

Vacqueyras AOP - Château des Hautes Ribes

32€

Crozes Hermitage AOP - Calunas

35€



Les Vins blancs

15cl 75cl

Languedoc Roussillon

Pays d'Oc IGP - cépages viognier - Albrières

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€

Vallée de la Loire

Menetou-Salon AOP - Les Thureaux - Joseph Mellot

34€

Les Vins rosés

15cl 75cl

Rhône

Lubéron AOC - Domaine la Champonne

5€ 24€

Provence

Côtes de Provence AOC - #Lou Peyrassol

28€

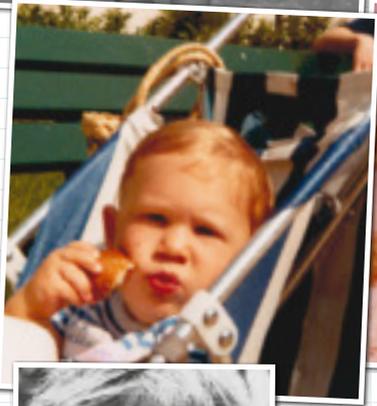
Pichets de Vin

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

Rouge: Pays d'Oc IGP - Les Cayolles

Blanc: Pays d'Oc IGP - Les Cayolles

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 Les Fils à Grenoble, 2 rue Saint Hugues 38000 Grenoble - 04 76 51 38 85

Prix TTC - TVA 10 et 20% incluse - service compris - N° Siret 500 647 347 00010

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 - 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 - James	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 - 1. 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 - Bruno	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 - Jordan	02 40 20 06 26
Rouen - 232-234. rue Martainville - Mathieu & Jacques	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
Nancy - 41 rue des Maréchaux - Romain	03 83 30 59 03

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	Techne
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

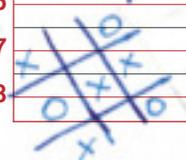
8	
9	
10	ROR à la cafet
11	
12	
14	
15	S.V.T
16	
17	
18	

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	

