



Apéro

Le cocktail des Fils 18cl gin Bombay Sapphire, jus de citron vert, basilic, limonade	9€
Le Spritz français 18cl Lillet Blanc, vin pétillant, menthe, citron vert	9€
Aperol Spritz 18cl Aperol, Prosecco, Perrier, quartier d'orange	9€
Mojito 18cl aux fruits du jour +1€ rhum Bacardi, menthe, citron vert, Perrier	9€
Rosé 15cl/75cl Côtes de Provence AOC #Lou Peyrassol	6€/28€
Juvabien 27cl orange, pomme, purée de fraise, gingembre	7€

À partager! ou pas...

Croquettes de Babybel	x2=6€ / x4=11€ / x6=15€
Bâtonnets de poulet panés	x2=6€ / x4=11€ / x6=15€
Huîtres de Bretagne n°3	x6=12€ / x9=17€ / x12=22€
Planche de cochonailles et/ou fromages	16€

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

Entrée et/ou Soupe du jour et/ou Œuf de la semaine (au tableau!)	
Tartare de poisson du jour (au tableau!)	9€
Demi Camembert au lait cru, rôti au thym et au miel	9.5€



Les Plats



Pour les fistons carnivores

Plat du jour (au tableau!)

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

Le Mégacheeseburger des Fils et ses frites super bonnes 18€
choisis ton cheese: Cheddar ou Gorgonzola, avec du bacon? +2€

Saucisse au couteau, de Bretagne 200g 17€
purée purement bonne, jus de cuisson

Le gueuleton des Fils

Cordon bleu de poulet (celui du père Doudou) à la poitrine fumée 18€
et Gorgonzola sauce aux champignons et purée purement bonne

Camembert entier au lait cru, rôti au thym et au miel 18€
jambon de pays, frites toujours super bonnes



Coquillettes, encore mieux que celles de maman!

Filet trop mignon de porc en croûte 21€
risotto de coquillettes au Chorizo et tuile de Grana Padano

Coquillettes à la crème de Comté AOP affiné 8 à 12 mois, 22€
jambon à la truffe noire du Piémont, œuf mollet coulant

Coquillettes Bowl 14€
coquillettes, feta, avocat, betterave, champignons, tomates cerise, carottes, lentilles, sauce crème ciboulette et moutarde à l'ancienne

Les fistons limitent les dégâts

Tartare de poisson du jour (au tableau!) 18€

Salade César au poulet pané 16€
poulet pané, salade romaine, croûtons, sauce aux anchois, tomates cerise, avocat, copeaux de Grana Padano

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



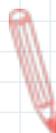
Il nous faut un chef,
je propose que ce soit moi!



Pour les Petits Filous 12,5€

Steak haché ou Bâtonnets de poulet panés
frites ou coquillettes

+ 1 boule de glace avec Smarties
+ sirop à l'eau 20cl



Chez les Fils à Maman,

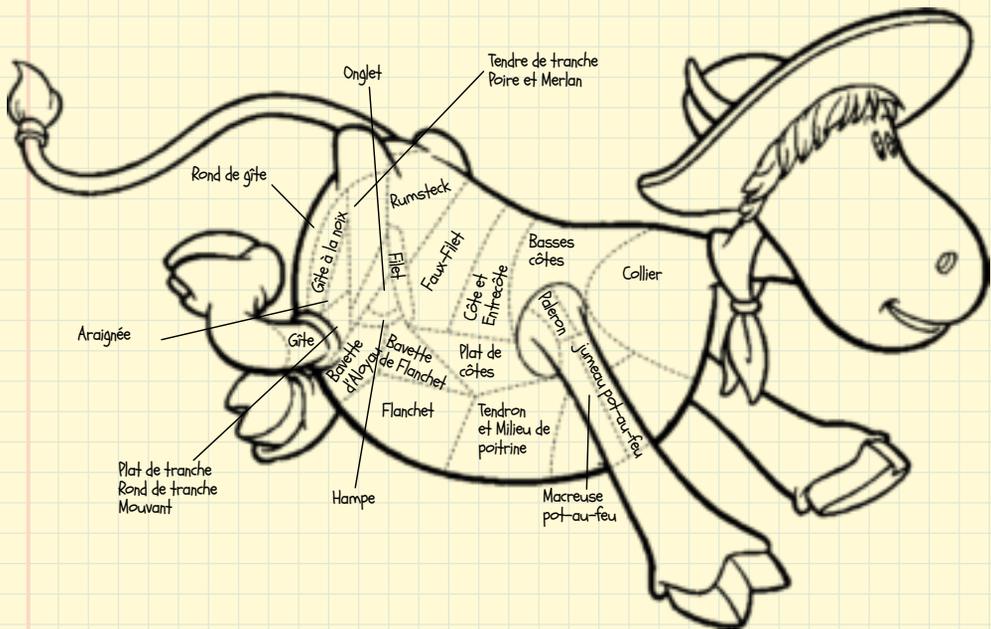
tout est fait-maison à base de produits frais et de saison, comme à la maison.

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

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!)

Cheesecake aux Petits Suisses et Petits Lu
coulis de caramel au beurre salé 8€

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

Papa est en bas, qui fait du chocolat

Tiramisù au Kinder (sans Surprise, c'est Maxi bon!) 9€

Brownie au M&M's 9€
glace vanille

Et pour les indécis

Café gourmand café + 3 mini-desserts 9€

Thé gourmand thé + 3 mini-desserts 10€

Les Glaces



Les coupes

Bananana Bananana Banana Split 8€
banane, boules de glace vanille, chocolat et fraise, chantilly et sauce chocolat

Le Liégeois 8€
glace chocolat ou café, vanille, chantilly et sauce chocolat

La Bauloise 9€
boules de glace chocolat, caramel, vanille, chocolat Kinder, chantilly

Boules de glace au choix: chocolat, vanille, citron vert, fraise, rhum-raisin,
caramel ou café

1 boule: 2.5€ / 2 boules: 4€ / 3 boules: 5€
Sup Chantilly / chocolat / sauce caramel: 1€

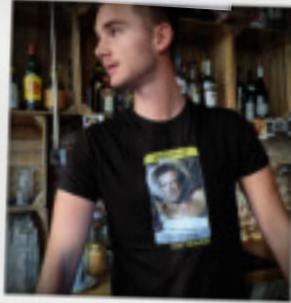
Le Monsieur Gelé 2.5€
Mister Freeze saveur grenadine, cassis, menthe et bubblegum



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

Bières, apéritifs, bulles, alcools

Les bières pression

Heineken 25cl 4€

Affligem 25cl 4.5€

Heineken 50cl 7.5€

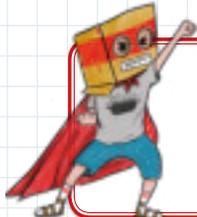
Affligem 50cl 8€



Les bières bouteilles

Edelweiss 33cl 6€

Desperados 33cl 6€



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

Les apéritifs

Kir 12cl 5€

cassis, mûre, framboise, pêche...

Kir Royal 12cl 12€

Ricard 2cl 5€

Campari, Suze 6cl 5€



Martini rouge, blanc 6cl 5€

Porto rouge 6cl 6€

Americano 6cl 7€

Cidre brut 25cl 6€

Les Bulles

Champagne AOP Louis Constant « Brut réserve »

Coupe 12cl / Bouteille 75cl

12€ / 70€

Ruinart Blanc de Blanc

Bouteille 75cl

125€



Cocktails!



À partager comme en Boum!

Punch Malibu bowl | litre 22€
Malibu, rhum Bacardi, jus d'orange, purée de passion

Mojito à partager bowl | litre 29€
rhum Bacardi Carta Blanca, menthe, citron vert, eau gazeuse

Spritzez-vous!

Le Spritz Français 18cl 9€
Lillet Blanc, vin pétillant, menthe, citron vert

Aperol Spritz 18cl 9€
Aperol, vin pétillant, Perrier, quartier d'orange

Pour les adultes

Le Cocktail des Fils 18cl 9€
gin Bombay Sapphire, jus de citron vert, basilic, limonade

Moscow mulet 18cl 9€
vodka Eristoff, citron vert, Ginger Beer

Tagada Shaker 18cl 9€
vodka Eristoff, fraises Tagada, crème de pêche, jus d'orange, sirop de fraise

Punch Malibu (comme en boum) 18cl 9€
Malibu, rhum Bacardi, jus d'orange, purée de passion

Mojito 18cl 9€
rhum Bacardi, menthe, citron vert, Perrier

Mojito aux fruits du jour 18cl 10€
rhum Bacardi, purée de fruits du jour, menthe, citron vert, Perrier



Cocktails sans alcool!



Pour les fistons de - de 18ans

Juvabien 27cl	7€
orange, pomme, purée de fraise, gingembre	
Mojito like a virgin 27cl	7€
jus de pomme, Perrier, menthe, citron vert	
Mojito fruits like a virgin 27cl	8€
jus de pomme, Perrier, purée de fruits du jour, menthe, citron vert	

Digestifs & Cie

Liqueurs (Lcl)	8€
Get 27, Get 3l, Menthe Pastille, Manzana, Bailey's, Kalhua, Limoncello, Amaretto, Malibu, Passoa	

Digestifs (Lcl)	8€
Grand Marnier, Cointreau, Poire, Armagnac VSOP, Cognac VSOP	

SHOTS (2cl): VODKA (CARAMBAR, TAGADA...), 4€
et autres spécialités!

Les alcools Lcl

Vodka Eristoff	8€	Rhum Diplomatico	11€
Gin Bombay Sapphire	8€	Tequila Camino Real	8€
Rhum Bacardi Carta Blanca	8€	Whisky Jack Daniel's	9€
Rhum blanc Trois Rivières	8€	Whisky J&B	8€

avec un accompagnement soft +2€



Eaux, jus, sodas, cafés, thés...



Les eaux

Vittel / Vittel et sirop 25cl	3€/3.5€
Vittel / San Pellegrino 50cl/100cl	4€/7€

Les jus, sodas...

Thé Glacé des Fils à la pêche 30cl feuilles de menthe et tranche de citron	5€
Pichet de 1 litre de Tang orange	7€
Coca-Cola, Coca-Cola zero 33cl	5€
Limonade, Orangina, Lipton Ice Tea 25cl	4.5€
Finley 20cl	4.5€
Perrier 33cl	4.5€
Sirop à l'eau 25cl	2.5€
Diabolo (sans Satanas) 25cl	5€

Jus de fruits Borderline 25cl 5€

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 2.9€	Thé ou Infusion 4€ Les Deux Marmottes
Noisette, café au lait 3.5€	Chocolat chaud Poulain 4€
Double Espresso 3.5€	Irish Coffee 9€
Cappuccino 4.5€	



Les Vins rouges

15cl 75cl

Beaujolais

Brouilly AOC - La Chapelle de Venenge

6€ 29€

Vallée de la Loire

Chinon AOP - Baudry Dutour - Amaranthe

6€ 27€

Saint Nicolas de Bourgueuil AOP - Frédéric Mabileau
Les Petits Grains

33€

Bordeaux

Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières

5,5€ 26€

Côtes de Bourg AOC - Château Peychaud

36€

Lussac Saint-Emilion AOP - Château Lussac - Cuvée Bellevue

40€

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Villages AOP - Plan de dieu AOP
Domaine du Vallon

6€ 27€

Crozes Hermitage AOP - Calunas

39€

Languedoc Roussillon

Saint Chinian AOP - Gérard Bertrand - Terroir Saint Chinian

30€

Pic Saint Loup AOP - Les Déeses Muettes

34€



Les Vins blancs

15cl 75cl

Languedoc Roussillon

Picpoul de Pinet AOC - Littoral

55€ 25€

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

6€ 27€

Sud-Ouest (moelleux)

Côtes de Gascogne IGP - Plaimont - XVIIIe St Luc

6.5€ 29€

Les Vins rosés

15cl 75cl

Rhône

Lubéron AOC - Domaine la Champonne

5€ 24€

Provence

Côtes de Provence AOC - #Lou Peyrassol

6€ 28€

Côtes de Provence AOC - M de Minuty

8€ 42€

Pichets de Vin

Verre 15cl: 4,5€ Pichet 25cl: 7,5€ Pichet 50cl: 14,€

Rouge: Pays d'Oc IGP - Les Cayolles

Blanc: Pays d'Oc IGP - Les Cayolles

Rosé: Pays d'Oc IGP - Les Cayolles

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

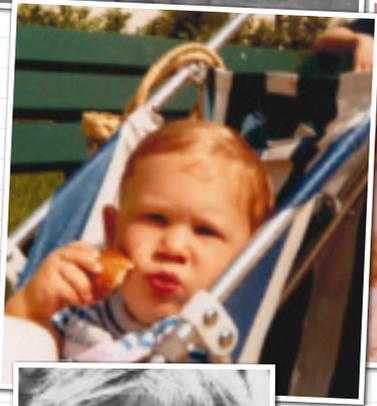


Tous les membres du Club verront apparaître leur nom et leur date d'anniversaire dans KO FAM



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€.



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 Tom Tom, 16 Boulevard Darlu 44500 LA BAULE - 01 48 24 54 39

Prix TTC - TVA 10 et 20% incluse - service compris - N° Siret 80121400800014

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 pensez 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

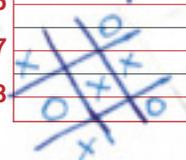
8	
9	
10	ROR à la cafet
11	
12	
14	
15	S.V.T
16	
17	
18	

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	

