



Apéro

| | | | |
|--|----|---|--------|
| Le cocktail des Fils 18cl Gin, jus de citron vert, basilic, limonade | 9€ | Rosé 15cl/75cl Côtes de Provence AOC #Lou Peyrassol | 6€/28€ |
| Le Spritz français 18cl Lillet Blanc, Vin pétillant, menthe, citron vert | 9€ | La Méga. Giga. Super bière des Fils à Maman 33cl Bière IPA artisanale(6°).100% française! | 6€ |
| Aperol Spritz 18cl | 9€ | Thé glacé 30cl des Fils à la pêche feuilles de menthe et tranche de citron | 5€ |
| Mojito 18cl aux fruits du jour + 1€ | 9€ | | |

À partager! ou pas...

| | |
|--|-----------------------------|
| Croquettes de Babybel | x2=6€ // x4=11€ // x6=15€ |
| Bâtonnets de poulet pané | x2=6€ // x4=11€ // x6=15€ |
| Curé Nantais pané, pain d'épices et miel | x2=6€ // x4=11€ // x6=15€ |
| Huitres de Bretagne n°3 | x6=12€ // x9=17€ // x12=22€ |
| Planche de cochonnailles et/ou fromages | 16€ |
| Plateau de fruits de mer (servi avec mayo et vinaigre) | |
| Petit: 6 Huitres, crevettes roses | 17€ |
| Moyen: 12 huitres, crevettes roses | 27€ |

La trop géniale planche des fils

MÉGA 21€

- 3 croquettes de Babybel
- 3 bâtonnets de poulet pané
- 3 Curé Nantais pané

GIGA 29€

- 5 croquettes de Babybel
- 5 bâtonnets de poulet pané
- 5 Curé Nantais pané

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.

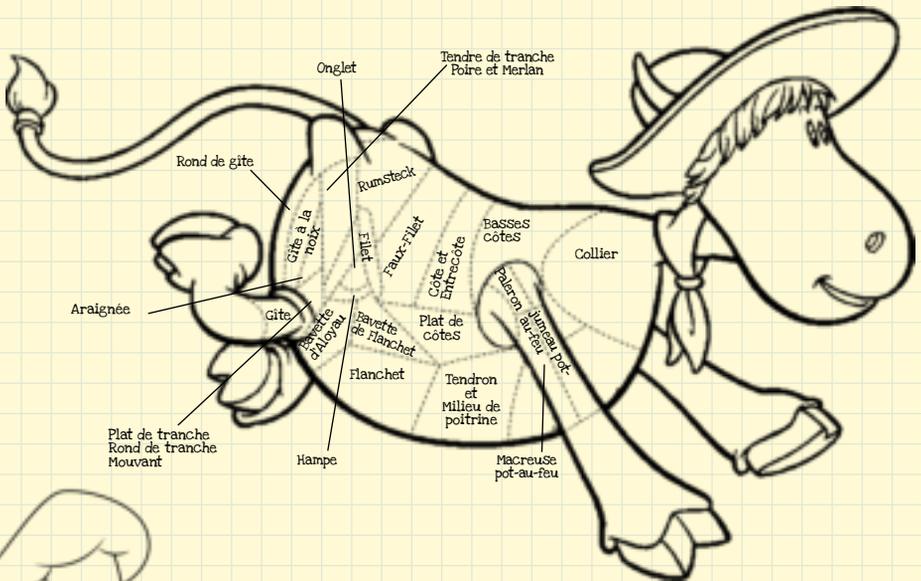


Nous sélectionnons rigoureusement tous nos fournisseurs parce que nous sommes très attachés à la qualité de nos produits et à leur provenance. La plupart de nos viandes proviennent de chez Nadaud-Delahaye, artisan boucher-charcutier de père en fils depuis 3 générations.

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

Entrées et partage

À partager! ou pas...

| | |
|--|-----------------------------|
| Croquettes de Babybel | x2=6€ // x4=11€ // x6=15€ |
| Bâtonnets de poulet pané | x2=6€ // x4=11€ // x6=15€ |
| Curé Nantais pané, pain d'épices et miel | x2=6€ // x4=11€ // x6=15€ |
| Huitres de Bretagne n°3 | x6=12€ // x9=17€ // x12=22€ |
| Planche de cochonnailles et/ou fromages | 16€ |
| Plateau de fruits de mer (servi avec mayo et vinaigre) | |
| Petit: 6 Huitres, crevettes roses | 17€ |
| Moyen: 12 huitres, crevettes roses | 27€ |

La trop géniale planche des fils

MÉGA 21€

3 croquettes de Babybel
3 bâtonnets de poulet pané
3 Curé Nantais pané

GIGA 29€

5 croquettes de Babybel
5 bâtonnets de poulet pané
5 Curé Nantais pané

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 poisson du jour (au tableau!) | 10€ |
| Artichaut-vinaigrette | 8€ |
| Crevettes roses (200g) | 8€ |
| Burrata, jambon de Pays, tomates cerise, huile d'olive et basilic | 12€ |
| Camembert rôti au miel et thym | 11€ |

Les Plats

Pour les fistons carnivores

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

Le Mègachickenburger au poulet pané 17€
et sa sauce tartare, frites - supp cheddar +2€

Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau, frites et salade 19€

Carpaccio de bœuf, Parmesan, sauce pesto et frites 17€

Côte de bœuf d'un Kilo, pour 2 fistons 62€

(mais que Pierre pourrait manger tout seul!)
avec le fameux gratin Dauphinois

Le gueuleton des Fils

Cordon bleu (celui du père Doudou) 19€
à la Poitrine fumée et Gorgonzola, sauce aux champignons
et une purée purement bonne

Camembert rôti au miel et thym, jambon de Pays, frites et salade 21€



Coquillettes, encore mieux que celles de maman!

Filet trop mignon, risotto de coquillettes 21€
filet mignon en croûte et risotto de coquillettes au Chorizo

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

Les fistons limitent les dégâts

Dos de saumon grillé 20€
poêlée de légumes de saison

Tartare de poisson du jour (au tableau!) 19€
frites super bonnes et salade

Moules frites à la sauce du jour (au tableau!) 17€

Salade Robocobb 17€
poulet pané, Gorgonzola, poitrine fumée, avocat, œuf dur,
tomates cerise, salade

Salade Barbe Rouge 18€
mangue, tomates cerise, avocat, radis, saumon mi-cuit mariné au soja
et sésame

Salade Heidi 17€
feta, radis, tomates cerise, concombre, olives, oignons rouges, mesclun

Supplément garniture: 3€



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

Pour les Petits Filous 12,5€

Steak haché ou Bâtonnets de poulet
Servis avec frites

1 boule de glace avec des Smarties
+ 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!)

Cheesecake aux petits suisses et granola
coulis de fruits rouges 8€

Mousse au Spéculoos 8€

Parfait à la fraise 9€
éclats de meringue et Chantilly

Papa est en bas, qui fait du chocolat

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

Brownie aux M&M's 9€
glace vanille

Et pour les indécis

Café gourmand 9€
café + 3 mini-desserts

Thé gourmand 10€
thé + 3 mini-desserts

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

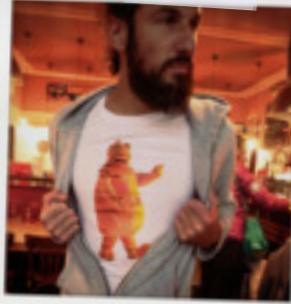
Boules de glace au choix: Chocolat, vanille, citron vert, fraise,
rhum-raisin, caramel ou café
1 boule : 2,5€ / 2 boules : 4€ / 3 boules : 5€
Sup. Chantilly - sup. sauce chocolat - sup. sauce caramel: 1€

Le monsieur Gelé 2,5€
Mister Freeze saveur coca, grenadine, cassis, menthe et bubblegum

GOODIES



Le tablier du Chef 18€



Le T-Shirt 15€



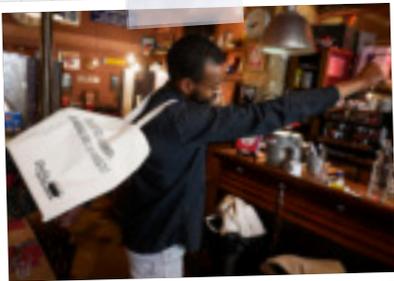
Le bavoir 10€



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€

Heineken 50cl 7.5€

Affligem 25cl 4.5€

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...

Martini rouge, blanc 6cl 5€

Kir Royal 12cl 12€

Porto rouge 6cl 6€

Ricard 2cl 5€

Americanos 6cl 7€

Campari, Suze 6cl 5€

Cidre Brut 25cl 6€

Champagne

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 1 litre 22€

Malibu, Rhum Bacardi, jus d'orange, purée de passion

Mojito à partager bowl 1 litre 29€

Rhum Bacardi Carta Blanca, menthe, citron vert, eau gazeuse

Spritzez-vous!

Le Spritz français 18cl

Lillet Blanc, Vin pétillant, menthe, citron vert

9€

Aperol Spritz 18cl

Aperol, Prosecco, Perrier, quartier d'orange

9€

Pour les adultes

Le cocktail des Fils 18cl

Gin Bombay Sapphire, jus de citron vert, basilic, limonade

9€

Moscow mule 18cl

Vodka Eristoff, citron vert, Ginger Beer

9€

Tagada Shaker 18cl

Vodka Eristoff, fraises Tagada, crème de pêche, jus d'orange, sirop de fraise

9€

Mojito 18cl

Rhum Bacardi, menthe, citron vert, Perrier

9€

Mojito aux fruits du jour 18cl

Rhum Bacardi, purée de fruits du jour, menthe, citron vert, Perrier

10€

Sangria Passoa 27cl

Vin rosé, Passoa, jus de pamplemousse, agrumes

9€

Punch Malibu 18cl

Malibu, Rhum Bacardi, jus d'orange, purée de passion

9€

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 (4cl)

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

Digestifs (4cl)

Grand Marnier, Cointreau, Poire, Armagnac VSOP, Cognac VSOP 8€

SHOTS (2CL): VODKA (CARAMBAR, TAGADA...), 4€
ET AUTRES SPÉCIALITÉS!

Les alcools 4cl

| | | | |
|---------------------------|----|----------------------|-----|
| 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 33cl feuilles de menthe et tranche de citron | 5€ |
| Pichet de 1 litre de Tang orange | 7€ |
| Citronnade pétillante 30cl Citron, Perrier, menthe | 5€ |
| 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€

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 2.9€ | 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

Les vins rouges

15cl 75cl

Beaujolais

Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge

6€ 29€

Vallée de la Loire

Chinon AOP - Baudry Dutour - Amaranthe

6€ 27€

Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Frédéric Mabileau
Les Petits Grains

33€

Région de Bordeaux

Bordeaux AOP - Château Haut Mazières

5.5€ 26€

Côtes de Bourg AOC - Château Peychaud

36€

Saint Emilion AOC - Château Lussac - Cuvée Bellevue

40€

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Villages 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

Les Vins Blancs

15cl 75cl

Languedoc Roussillon

Picpoul de Pinet AOC - Littoral 5.5€ 25€

Pays d'Oc IGP - Terret Chardonnay - J. Moreau & Fils 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 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€.

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 Maman, 7 bis rue Geoffroy Marie 75009 Paris - 01 46 24 59 39
Prix TTC - TVA 10 et 20% incluse - service compris - N° Siret 50939063900011
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 - Hendrick | 05 62 26 40 12 |
| Toulouse Victor Hugo - 20, place Victor Hugo - Hendrick | 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 - Didier | 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 - 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 - Vincent | 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 |
| 17 | perm |
| 18 | perm |

Mardi

| | |
|----|-------------------|
| 8 | |
| 9 | |
| 10 | education civique |
| 11 | education civique |
| 12 | |
| 14 | Techne |
| 15 | |
| 16 | |
| 17 | |
| 18 | Diner des mamans |

Mercredi

| | |
|----|-------------------|
| 8 | |
| 9 | |
| 10 | |
| 11 | |
| 12 | javelot |
| 14 | |
| 15 | perm |
| 16 | |
| 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 |

Samedi

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