

Pierre Guillou  
CM2 Classe 7



## Apéro

Le Cocktail des Fils 18cl Gin, jus de citron vert, basilic, limonade	9€
Le Spritz français 18cl Lillet blanc, vin pétillant, menthe fraîche, citron vert	8€
Aperol Spritz 18cl	8€
Mojito 18cl aux fruits du jour +1€	9€
Rosé Côtes de Provence AOC 15cl/75cl #Lou by Peyrassol	6€/28€
La Méga, Giga, Super bière des Fils à Maman 33cl Bière IPA artisanale (6°), 100% française!	6€
Thé Glacé des Fils 35cl menthe fraîche-pêche	5€

## À partager et Entrées

Croquettes de Babybel	x2=6€ // x4=11€ // x6=15€
Bâtonnets de poulet pané	x2=6€ // x4=11€ // x6=15€

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

Entrée et/ou Soupe du jour (au tableau!)	
L'œuf du jour (au tableau!)	
Tartare de poisson du jour (au tableau!)	9€
Mister Croque au Comté AOP affiné 8 à 12 mois, jambon à la truffe noire du Piémont	11€

# Les Plats

## Pour les fistons carnivores

Plat du jour (au tableau!)

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

Pièce du boucher (au tableau!)

## Le gueuleton des Fils

**Cordon bleu** (celui du père Doudou) 18€  
à la Poitrine fumée et Gorgonzola, sauce aux champignons  
et une purée purement bonne



## 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

Steak de thon 19€  
poêlée de légumes de saison

Tartare de poisson du jour (au tableau!) 18€  
frites super bonnes et salade

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

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

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  
Servi avec frites

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

# Chez les Fils à Maman,

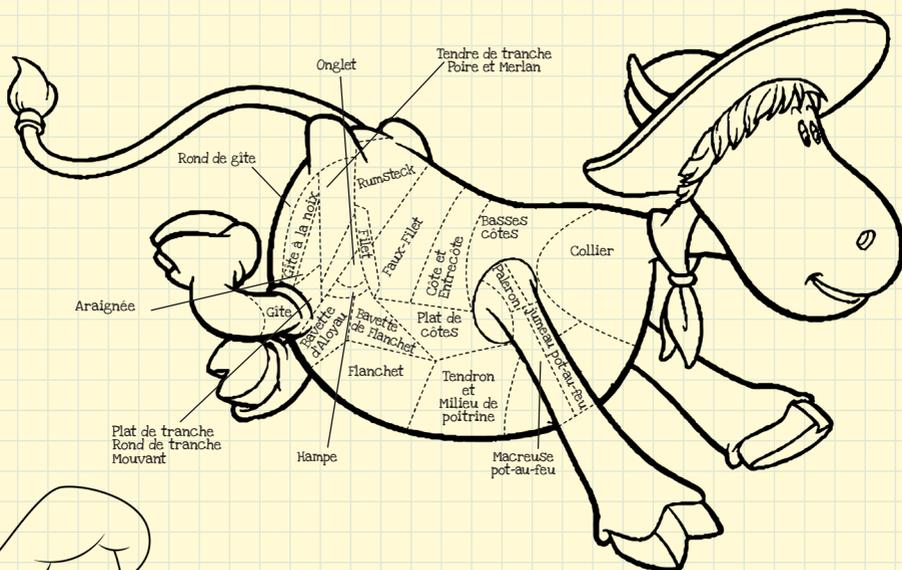
tout est fait-maison à base de produits frais et de saison, comme à la maison. La fraîcheur et la saisonnalité des produits, c'est le plus important dans la cuisine, comme disait Maman.



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 de 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 des blancs.
- Mélangez les jaunes d'œuf 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.
- 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.



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, granola, confiture de lait 8€

Mousse au Spéculoos 8€

## Papa est en bas, qui fait du chocolat

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

Moelleux au chocolat, Coeur Nutella 9€

## 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

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 cola, cerise ou framboise

# Bières, apéritifs, bulles, alcools

## Les bières pression et bouteilles

Heineken 25cl/50cl 4€/7€

Edelweiss 33cl 6€

Affligem 25cl/50cl 4.5€/7.5€

Desperados 33cl 6€



## La Méga Giga Super 33cl 6€

bière des Fils à Maman  
Bière IPA artisanale (6°). 100% française!

## Les apéritifs

Kir 12cl 5€

cassis, mûre, framboise, pêche...

Martini rouge, blanc 6cl 5€

Kir Royal 12cl 10€

Porto rouge 6cl 6€

Ricard 2cl 5€

Americano 6cl 7€

Campari, Suze 6cl 5€

Cidre Brut 25cl 6€

## Champagne

Nicolas Feuillatte AOC « Brut réserve » 75cl

70€

Ruinart Blanc de Blanc 75cl

125€

# Cocktails!

## À partager comme en boum!

**Sangria Passoa** bowl 1 litre 22€  
Vin rosé, Passoa, jus de pamplemousse, agrumes

**Mojito à partager** bowl 1 litre 29€  
Rhum Bacardi Carta Blanca, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

## Pour les grands

**Cocktail des Fils** 18cl 9€  
Gin Bombay Sapphire, basilic, citron vert, limonade

**Moscow mullet** 18cl 9€  
Vodka, gingembre frais, citron vert, limonade

**Le Spritz Français** 18cl 8€  
Lillet blanc, vin pétillant, menthe fraîche, citron vert

**Spritz** 18cl 8€  
Aperol, Prosecco, eau gazeuse

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

**Mojito, le Classique...** 18cl 9€  
Rhum Bacardi Carta Blanca, menthe fraîche,  
citron vert, eau gazeuse

**Mojito Fruits** 18cl 10€  
Rhum Bacardi Carta Blanca, purée de fruits du jour,  
citron vert, menthe, eau gazeuse

**Sangria Passoa** 27cl 9€  
Vin rosé, Passoa, jus de pamplemousse, agrumes

# Cocktails sans alcool!

## Pour les fistons de - de 18ans

Juvabien 27cl Orange, pomme, purée de fraise, gingembre	7€
Mojito, like a virgin 27cl Menthe fraîche, citron vert, limonade	7€
Mojito fruits, like a virgin 27cl Menthe fraîche, citron vert, purée de fruits du jour, limonade	7€

## Digestifs & Cie

Liqueurs (4cl) Get 3l, Get 27, Manzana, Bailey's, Malibu, Passoa	8€
Digestifs (4cl) Poire, Armagnac, Calvados	8€

## Les alcools 4cl

Vodka Eristoff	8€	Tequila Camino Real	8€
Gin Bombay Sapphire	8€	Whisky Jack Daniel's	9€
Rhum Bacardi Carta Blanca	8€	Whisky J&B	8€
Rhum blanc Trois Rivières	8€	Cognac VSOP	12€
Rhum Diplomatico	11€		

Avec un accompagnement soft +2€

# Eaux, jus, sodas, cafés, thés...

## Les eaux

Vittel 25cl	3.5€
Vittel et sirop 25cl	3.9€
Vittel / San Pellegrino 50cl	4€
Vittel / San Pellegrino 100cl	7€

## Les jus, sodas...

Thé Glacé des Fils, menthe fraîche - pêche 33cl	5€
Pichet de 1 litre de Tang orange	7€
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zero 33cl	5€
Limonade, Orangina, Lipton Ice Tea 25cl	4.5€
Finley 20cl	4.5€
Perrier 33cl	4€
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

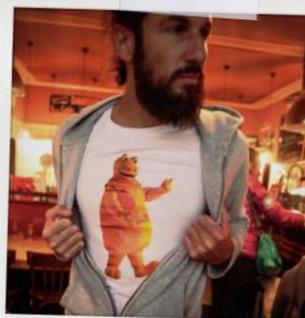
## Les cafés et thés

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

# GOODIES



**Le tablier du Chef 18€**



**Le T-Shirt 15€**



**Le bavoir 10€**



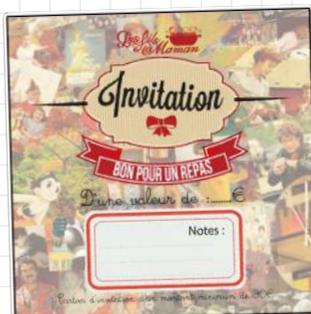
**LE MUG 9€**



**La casquette des Fils 10€**



**Le sac (ou cape) en toile 4€**



**Le bon cadeau**

# Les Vins

## Les Vins Rouges

15cl 75cl

### Beaujolais

Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge

6€ 28€

### Vallée de la Loire

Saint-Nicolas de Bourgueil AOP

Les Petits Grains - Frédéric Mabileau

33€

### Région de Bordeaux

Bordeaux AOP - Château Haut Mazières

5.5€ 26€

Côtes de Bourg AOC - Château Peychaud

29€

Lussac St Emilion AOC - Château Lussac Bellevue

36€

### Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu AOP

Domaine du Vallon

6€ 27€

Crozes Hermitage AOP - Calunas

39€

### Languedoc Roussillon

St Chinian Terroir AOC - Gérard Bertrand

30€

Pic Saint Loup AOP - Les Déesses Muettes - Maison Cavaille

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

Côtes de Gascogne IGP 6.5€ 29€  
XVIIIème Saint Luc - Plaimont

## Les Vins Rosés

15cl 75cl

### Rhône

Lubéron AOP - Domaine La Champonne 5€ 24€

### Provence

Côtes de Provence AOC - #Lou Peyrassol 6€ 28€

## 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

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

# 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](mailto:3615clubdesfils@lesfilsamaman.com)

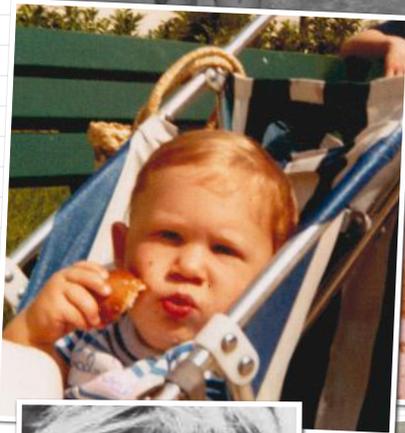


Tous les membres du Club verront apparaître leur nom et leur date d'anniversaire dans la Petite Gazette des Fils !

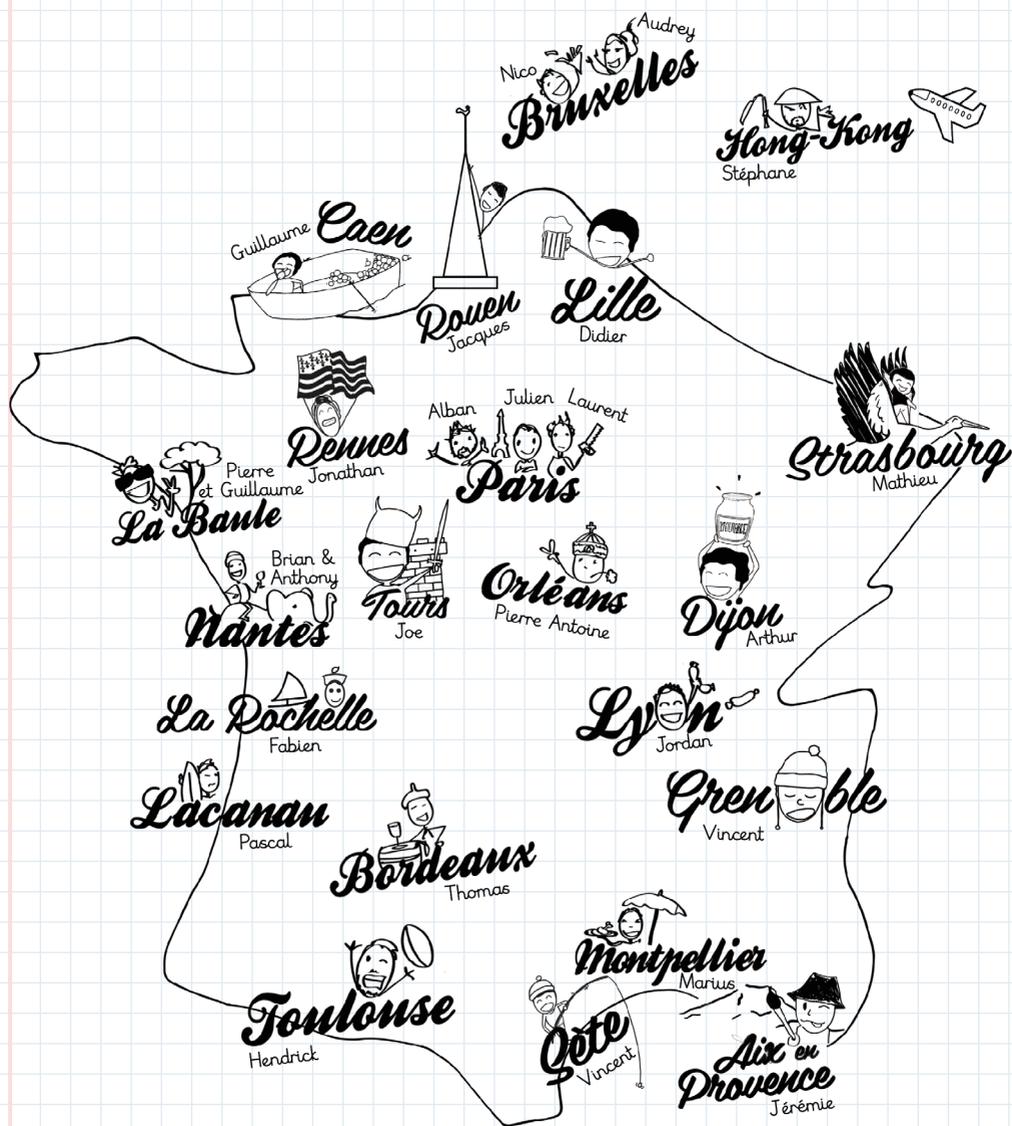


**Vous l'avez trouvé ?**

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](http://www.facebook.com/lesfilsamaman)  
et Instagram @lesfilsamaman

Origine des viandes: UE (voir l'ardoise)  
SARL Tom Tom, 16 Boulevard Darlu 44500 LA BAULE - 02 40 24 26 47  
Prix en euros 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 2018-2019

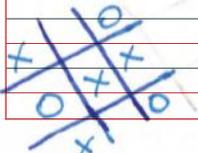


Paris Gd Boulevards - 7 bis, rue Geoffroy Marie - <b>Léo</b>	01 48 24 59 39
Paris Batignolles - 57, rue des Batignolles - <b>Thomas</b>	01 53 04 94 73
Lyon - 25, rue de l'Arbre Sec - <b>Jordan</b>	04 78 39 57 57
Lacanau - Yelloh Village Les Grands Pins - <b>Pascal</b>	05 56 03 20 77
La Baule - 16, boulevard Darlu - <b>Pierre</b>	02 40 24 26 47
Toulouse - <b>Carmes</b> I, rue Pharaon - <b>Hendrick</b>	05 62 26 40 12
Toulouse <b>Victor Hugo</b> - 20, place Victor Hugo - <b>Hendrick</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>Marius</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>Didier</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>Brian</b>	02 40 20 06 26
Nantes Graslin - 4 bis, rue du Chapeau Rouge - <b>Anthony</b>	02 40 35 35 95
Rouen - 232-234, rue Martainville - <b>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>Vincent</b>	04 67 78 04 48
Aix en Provence - 42, rue de la Verrerie - <b>Jérémie</b>	09 81 21 20 97
Strasbourg - 5, rue des Orphelins - <b>Mathieu</b>	09 86 36 45 48

# EMPLOI DU TEMPS



Lundi		Mardi		Mercredi	
8		8		8	
9		9		9	
10	Latin	10	education	10	
11		11	circue	11	
12		12	Techno	12	javelot
14		14		14	
15	Informatique	15		15	perm
16	penses à ramener	16		16	
17	ma disquette	17		17	
18		18	Diner des mamans	18	
	perm				conseil de classe

Jeudi		Vendredi		Samedi	
8		8		8	
9		9		9	forum des
10	RDR à la cafet	10		10	métiers au
11		11	Chorale	11	CDI
12		12		12	
14		14		14	education
15	S.V.T	15	dessin	15	circue
16		16		16	
17		17	réunion parents	17	
18		18	prof	18	