



# Apéro

Le Cocktail des Fils 18cl Gin Bombay Sapphire, jus de citron vert, basilic, limonade	8€
Hugo Spritz 18cl Gin Bombay Sapphire, vin pétillant, liqueur St Germain, menthe, citron vert, Perrier	9€
Aperol Spritz 18cl Aperol, Prosecco, Perrier, quartier d'orange	8€
Mojito 18cl avec fraise ou passion +0.5€ Rhum Bacardi, menthe, citron vert, Perrier	8€
La Méga, Giga, Super bière des Fils à Maman 33cl Bière IPA artisanale (6°), 100% française !	6€
Thé glacé des Fils à la pêche 30cl feuilles de menthe et tranche de citron	4€

## À partager! ou pas...

Croquettes de Babybel	x2=5€ // x4=9€ // x6=12€
Nems chèvre-miel	x2=5€ // x4=9€ // x6=12€
Beignets de calamars, sauce tartare	6€

## La trop géniale planche des fils

### MÉGA 14€

3 croquettes de Babybel  
3 nems chèvre-miel  
beignets de calamars

### GIGA 24€

5 croquettes de Babybel  
5 nems chèvre-miel  
beignets de calamars



# Entrées et partage

## À partager! ou pas...

Croquettes de Babybel x2=5€ // x4=9€ // x6=12€

Nems chèvre-miel x2=5€ // x4=9€ // x6=12€

Beignets de calamars, sauce tartare 6€

## La trop géniale planche des fils

### MÉGA 14€

3 croquettes de Babybel  
3 nems chèvre-miel  
beignets de calamars

### GIGA 24€

5 croquettes de Babybel  
5 nems chèvre-miel  
beignets de calamars

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

Entrée et/ou Soupe du jour (au tableau!)

Œuf poché, piperade, Chorizo grillé 7€

Tartare de saumon Bømlø\* 9€  
oignons rouges, mangue, herbes fraîches, citron vert

Tartine d'avocat 7€  
St Môret, radis, herbes fraîches, oignons rouges, sésame

Moules en persillade 8€

# 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 7 mai

Mardi 3 septembre

Mardi 4 juin

Mardi 1er octobre

Mardi 2 juillet

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)



# Les Plats

## Pour les fistons carnivores

**Le Mégacheeseburger des Fils** et ses frites super bonnes 15€  
choisis ton cheese : Cheddar ou Comté. avec du bacon? +1.5€

**Entrecôte «Simmental»** 300g 22€  
frites toujours super bonnes

## Le gueuleton des Fils

**Cordon bleu** (celui du père Doudou) 17€  
à la poitrine fumée et Comté. sauce aux champignons  
et pommes de terre rissolées

**Filet trop mignon, risotto de coquillettes** 17€  
filet mignon en croûte et risotto de coquillettes au Chorizo



## Les fistons limitent les dégâts

Plat du jour (au tableau!)

Moules du jour, frites 14€

Tartare de saumon Bømlø\* 17€  
oignons rouges, mangue, herbes fraîches, citron vert, frites, salade

Pavé de saumon mi-cuit 16€  
piperade et salade

Salade Barbe Rouge 15€  
mesclun, avocat, tomates cerise, mangue, radis, saumon Bømlø\* mi-cuit  
mariné au sésame et soja

Tartine d'avocat et œuf poché 14€  
St Môret, radis, herbes fraîches, oignons rouges, sésame,  
piperade et salade

Salade Seguin 14€  
mesclun, croustillants de chèvre chaud au miel, oignons rouges, radis,  
tomates cerise, poivrons

Supplément garniture: 3€

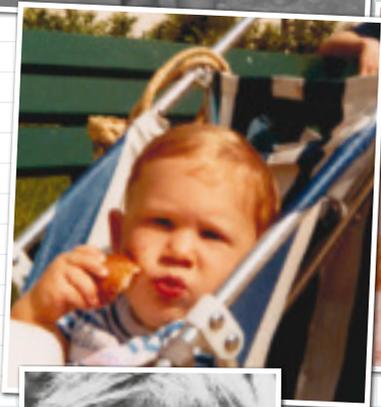
Il nous faut un chef,  
je propose que ce soit moi!



Un plat de grand acheté =  
un plat de petit filou et un  
sirop à l'eau 20cl offerts pour  
chaque petit filou  
(pour les moins de 10 ans)

Steak haché, frites,  
ou Poulet pané, coquillettes





# 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!)

Bananarambar 7€  
meringue, crème mascarpone, coulis de caramel au Carambar, banane

## Papa est en bas, qui fait du chocolat

Moelleux au chocolat, glace vanille 7€

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

## Et pour les indécis

Café gourmand 8€  
café + 3 mini-desserts

Thé gourmand 8.5€  
thé + 3 mini-desserts

# Les Desserts (gla gla glacés)

## Les coupes

Bananana Bananana Banana split 7€  
banane, boules de glace vanille, chocolat et fraise, Chantilly et sauce chocolat

Colonel Moutarde 9€  
trois boules de glace citron vert arrosées de vodka

Le Liégeois 7€  
glace chocolat ou café, vanille, Chantilly et sauce chocolat

## Les boules

Boules de glace au choix: Chocolat, vanille, citron vert, fraise, café  
1 boule: 2.5€ / 2 boules: 4€ / 3 boules: 5€  
Sup. Chantilly: 1€ / sup. sauce chocolat: 1€

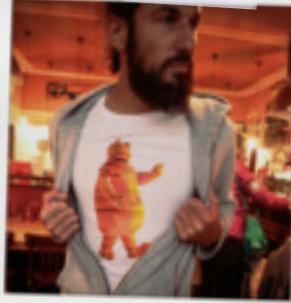
## Le monsieur Gelé

Mister Freeze 2€  
saveur cola, cerise ou framboise

# 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 3.5€

Heineken 50cl 6.5€

## Les bières bouteilles

Edelweiss 33cl 6€

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...

Campari, Suze 6cl 5€

Americano 6cl 6€

Martini rouge, blanc 6cl 5€

Coupe de Prosecco 12cl 6€

Porto rouge, 6cl 6€

Ricard 2cl 4€

## Les Bulles

Champagne Louis Constant « Brut réserve »  
Bouteille 75cl

55€

Prosecco  
Coupe 12cl / Bouteille 75cl

6€/35€

# Cocktails!

## Spritzez-vous!

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

## Pour les adultes

<b>Le Cocktail des Fils</b> 18cl Gin Bombay Sapphire, jus de citron vert, basilic, limonade	8€
<b>Tagada Shaker</b> 18cl Vodka Eristoff, fraises Tagada, crème de pêche, jus d'orange, sirop de fraise	8€
<b>Punch Malibu</b> (comme en Boum) 18cl Malibu, Rhum Bacardi, jus d'orange, purée de passion	8€
<b>Mojito</b> 18cl Rhum Bacardi, menthe, citron vert, Perrier	8€
<b>Mojito fraise</b> ou <b>passion</b> 18cl Rhum Bacardi, purée de fraise ou passion, menthe.	8.5€



# Cocktails sans alcool!

## Pour les fistons de - de 18ans

Juvabien 27cl 6€  
Orange, pomme, purée de fruits rouges, 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 (4cl)

Get 27, Manzana, Bailey's, Malibu 7€

### Digestifs (4cl)

Poire, Armagnac VSOP, Calvados, Cognac VSOP 8€

SHOTS (2CL): VODKA (CARAMBAR, TAGADA...), 4€  
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  
feuilles de menthe et tranche de citron

4€

Citronnade pétillante 30cl  
Citron, Perrier, menthe

4€

Pichet de 1 litre de Tang orange

7€

Coca-Cola, Coca-Cola zero 33cl

4€

Limonade, Orangina, Lipton Ice Tea 25cl

4€

Finley 20cl

3.5€

Perrier 33cl

4€

Sirop à l'eau 25cl

2€

Diabolo (sans Satanas) 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 3€

Double Espresso 3€

Cappuccino 3.5€

Thé ou Infusion 3€

Les Deux Marmottes

Chocolat chaud Poulain 3€

Irish Coffee 9€

# 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€.

# Les Vins

## Les vins rouges

50cl 75cl

### Beaujolais

Brouilly AOP

La Chapelle de Venenge

5.5€

26€

### Bordeaux

Bordeaux AOP

Château Haut Mazières

5€

24€

Saint Emilion AOP

Château Lussac - cuvée Bellevue

34€

### Languedoc Roussillon

Saint Chinian AOP

Gérard Bertrand

27€

Pic Saint Loup AOP

Les Déeses Muettes

28€

### Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Villages AOP

Domaine du Vallon

4.5€

20€

Crozes Hermitage AOP

Calunas

34€

# Les Vins

## Les Vins Blancs

15cl 75cl

### Languedoc Roussillon

Pays d'Oc IGP

Viognier - Albrières

5€ 22€

Pays d'Oc IGP

Terret Chardonnay - J.Moreau

5.5€ 26€

### Sud-Ouest (moelleux)

Côtes de Gascogne IGP

Plaimont - XVIIIe St Luc

6€ 27€

## Les Vins Rosés

15cl 75cl

### Vallée du Rhône

Lubéron AOP

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

Origine des viandes : UE (voir l'ardoise)

SARL Les Fils à Sète, 2 Quai Maximin Licciardi 34200 Sète - 04 67 78 04 48  
Prix TTC - TVA 10 et 20% incluse - service compris - N° Siret 829 962 610 00018  
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 - 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 - 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 - 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 - 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 - Mathieu	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
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	permis à romme
17	ma disquette
18	

perm

**Mardi**

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

momans

**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	□ x o o o k

**Vendredi**

8	
9	
10	
11	
12	chorale
14	
15	dessin
16	
17	
18	réunion parents

prof

**Samedi**

8	
9	
10	forum des
11	métiers au
12	CDI
14	
15	education
16	civique
17	
18	x/x/x/x o/x/o x