



Il était une fois Nicolas, Audrey, Julien, Laurent et Alban cinq gourmands, de la pire espèce. (de celle qui « tuerait » pour une côte de boeuf, des frites maison et un gâteau au chocolat avec plein de glace).

Cinq gastronomes, certes amateurs, mais qui aiment ce qui est bon ! Bref, ces cinq gourmands s'ennuyaient ferme de la bonne cuisine «de quand ils étaient petits». Une cuisine simple comme bonjour, bonne, savoureuse avec des vrais produits...

Alors ils eurent une idée (digne du génie d'Aladin). S'associer pour donner naissance à un restaurant à leur image, chaleureux et sympa, où il ferait bon vivre... et manger bien sûr.

Ratatouille étant booké, ils s'entourèrent d'un chef aux idées bien toquées, pour préparer de très bons plats « aussi bon que ceux de maman ».

Promis vous serez bien reçu, car mamans Nicole, Anne, Christine ne plaisantent pas avec les bonnes manières.

On vous promet un accueil souriant et généreux.

Bon appétit !

Chez les Fils à Maman, tout est fait-maison et de saison comme à la maison.

Nous sélectionnons rigoureusement tous nos fournisseurs parce que nous sommes très attachés à la qualité de nos produits et à leur provenance..



Chez les Fils à Maman, les frites ont la patate!

Notre secret? Les frites sont fraîches et surtout pas surgelées!!

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 du jour: 12€

Entrée + Plat du jour: 16€

Les Entrées

Soupe du jour (au tableau!)

ou

(Euf de la semaine (au tableau!))

Les Plats

Plat du jour (au tableau!)

ou

Cheeseburger, frites, colslaw +1€

ou

Chickenburger, frites, colslaw +1€

La Roue des Gourmands

Si tu finis ton assiette,
tu as le 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!



Les Mamans en Cuisine!

Au cours de l'année 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.

Vous voulez proposer à votre maman de venir cuisiner ou mieux,
vous êtes maman et vous avez toujours rêver d'être derrière les fourneaux
d'un restaurant afin de partager vos secrets de cuisine.
Laissez vos coordonnées aux Fils.



Un menu sur mesure chez Les Fils à Maman

Casimir fête ses 44 ans et San Goku organise
le meeting annuel des super héros...
Comme eux, pour votre anniversaire, fête entre copains,
enterrement de vie de garçon ou de vie de jeune fille :

Envoyez un mail à Audrey
audreyp@live.be



Entrées et partage

À partager! ou pas...

Babybels panés aux 3 épices	x2=5€ // x3=8€ // x6=14€
Bonbons de scampis et basilic	x4=11€ // x6=15€ // x9=19€
Aiguillettes de poulet panés aux Corne Flakes, sauce cocktail	x2=5€ // x4=9€ // x6=12€

La trop géniale planche des fils

MÉGA 15€

2 Babybels panés
2 bonbons de scampis
2 batonnets de poulet panés
charcuterie et olives

GIGA 24€

4 Babybels panés
4 bonbons de scampis
4 batonnets de poulets panés
charcuterie et olives

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

Soupe du jour (au tableau!)

Œuf de la semaine (au tableau!)

Cassolette de champignons des bois
beurre aux fines herbes, persil 10€

Carpaccio de St Jacques et avocat
vinaigrette aux agrumes et roquette 14€

Os à moelle, tartines grillées 10€

Les Plats

Pour les fistons carnivores

Noix d'entrecôte irlandaise 27€
frites, salade, sauce au choix

Onglet irlandais 19€
échalotes confites, sauce marchand de vin
salade et ses frites super bonnes

Côte de bœuf d'un Kilo, pour 2 fistons 58€
(mais que Jacques pourrait manger tout seul!)
avec le fameux gratin Dauphinois et nos 3 sauces
avec un os à moelle ? +5€

Magret de canard 21€
purée de celeri rave, chicon braisé et frites de patate douce

Tartare de boeuf 18€
à l'italienne : huiles d'olives, tomates confites, parmesan, basilic

Supplément 2.5€
-sauces : bleu de Bresse, béarnaise, poivre vert, marchand de vin
-frites
-salade

Challenge Côte de Boeuf

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



Le gueuleton des Fils

Cordon bleu de volaille des Fils farci au magret fumé, fromage, foie gras, jambon cru, sauce bleu de Bresse, frites et salade	22€
Ravioles au coeur d'artichaut crème de parmesan, tomates cerises et roquette	16€
Mont d'or rôti (pour 2) charcuterie, pommes grenaille, salade	34€

Pour les fans de burgers

LE Cheesburger des Fils avec cheedar ou raclette, frites (bacon +0.5€)	16€
Chickenburger filets de poulet mariné, avocat, concombre, tomates, sauce tartare frites et coleslaw	16€
Gourmet burger haché pur boeuf, foie gras, oignons confits.	22€
Burger du chef (au tableau !)	

Cocottes, encore mieux que celles de maman!

Cocotte du chef St Jacques, gambas grillées, rouget, risotto au pesto	24€
--	-----

Cocotte veget' P-d-t grenaille, mozzarella, épinards, champignons, haricots, artichauts	16€
--	-----

Les fistons limitent les dégâts

Linguines St Jacques à l'encre de seiche, sauce au citron et basilic	20€
Filet de bar de ligne purée de p-d-t, beurre blanc citronné à la sauge, légumes de saison	21€
Salade Popeye mesclun, saumon fumé, oeuf poché, avocat, concombre, tomate vinaigrette aux agrumes	18€
Salade Candy mesclun, toast au chèvre grillé, miel, figues et thym	15€
Salade Chicken Run aiguillettes de poulet panés au Corn Flakes, mesclun, tomates, parmesan, avocat, p-d-t rissolées et sauce César	16€

Supplément garniture: 2€



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

Pour les Petits Filous 11€

Steak haché, frites,
ou aiguillettes de poulet pané

Kinder Surprise
+ jus de pomme ou orange 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
Cacão en poudre
4 Mikado



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 et ajoutez un Mikado par ramequin avant de servir!



Le Livre de recettes
11,90€

Les Desserts

Maman est en haut, qui fait du gâteau

Tiramisu à la crème de marron Clément Faugier	8€
Crème brûlée aux MMs	8€
Tarte aux pommes glace vanille	8€

Dame Carambar

glace Carambar caramel et vanille, noix de
pécan, coulis de caramel, chantilly 8,5€

Papa est en bas, qui fait du chocolat

Moelleux au chocolat, cœur douce de leche	8€
Sablé de Petit Lu, banane, Nutella	8€

Pour les indécis

Café gourmand café + 3 mini-desserts	9,5€
Couquette gourmande coupe de prosecco + 3 mini-desserts	14€
J'ai été très vilain(e), je suis privé(e) de dessert	0€

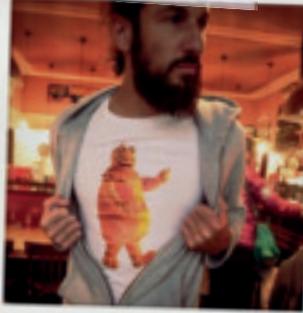
Et pour se réchauffer

Grandgeorge Coffee amaretto, café, crème fouettée et éclats de spéculoos	9€
---	----

GOODIES



Le tablier du Chef 18€



Le T-Shirt 15€



Le bavoir 10€



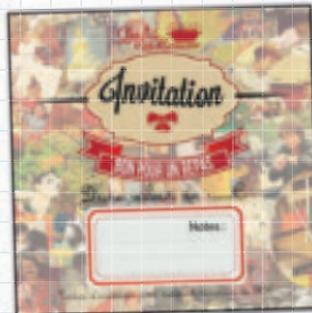
LE MUG 9€



La casquette des Fils 10€



Le sac (ou cape) en toile 4€



Le bon cadeau

Le Brunch

Tous les dimanches, pour un brunch avec toi
je ferais n'importe quoi!

La Super formule Brunch 25€

Assiette brunch au choix
+
Panier p'tit dej (pain, viennoiserie, pâte à tartiner)
+
Jus de fruits frais (orange ou smoothie)
+
Petit pot sucré au choix
+
Boisson chaude au choix (Cappuccino, thé menthe fraîche, chocolat +€)



Brunch Enfant 11€

Aiguillettes de poulet pané
ou steak haché, frites
+
Kinder Surprise
+
Jus de fruits



My Name is Brunch, James Brunch. 99

Le Brunch

Les assiettes Brunch 16€

Capt'ain Haddock

(Eufs brouillés, saumon fumé, fromage frais, toast aux crevettes, calamars frits et salade

Lucky Luke

(Eufs brouillés, jambon italien, toast cannibale, onions rings et salade

Oeufs de Bénédicte

Oeufs pochés sur pain bagnat, sauce mousseline, jambon cru ou saumon fumé et salade

Cheeseburger des Fistons

cheddar, coleslaw et frites

Chrickenburger

avocat, échalotes confites, tomate, sauce tartare, coleslaw et frites

Salade Chicken Run

aiguillettes de poulet panés au Corn Flakes, avocat, mesclun, tomate, parmesan et sauce César

Salade Popeye

saumon fumé, oeuf poché, avocart, concombre, tomate, vinaigrette aux agrumes (volontairement sans olives)



La pâte à tartiner des Fils à Maman

est de fabrication artisanale,
sans OGM, sans huile de Palme

Vous pouvez même en acheter
des stocks pour chez vous ou
pour les copains !

Pot de 100g : 4,5€

Le Brunch

À la carte

Plats

Côte de bœuf d'1 Kilo pour 2 fistons pommes rissolées, salade - avec des os à moelle ? +5€ #challengecotedeboeuf	58€
Noix d'entrecôte frites, salade, sauce au choix	28€
Onglet irlandais échalotes confites, sauce marchand de vin salade et ses frites super bonnes	19€

Les petits pots sucrés

- Milk-shake banane-fraise et copeaux de chocolat
- Mousse au chocolat et éclats d'M&Ms
- Yaourt, granola et purée de fruits

5€

Desserts

Tiramisu à la crème de marron	8€
Crème brûlée	8€
Sablé de Petit Lu, banane, Nutella	8€

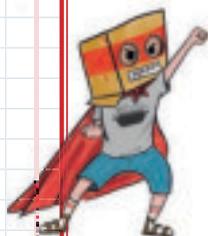
Bières, apéritifs, bulles, alcools

Les bières pression

Bel Pils 25cl 3€

Chouffe 25cl 3.5€

Les bières bouteilles



Duvel 33cl 5€

Triple d'Anvers 33cl 5€

Vedett White 33cl 4.5€

Vedett ipa 33cl 5€

Tank 7 33cl 4.8€

Fruitesse 25cl 5€

Carlsberg 0% 25cl 3.5€

Les apéritifs

Kir 15cl 5€
cassis, mûre, framboise, pêche...

Ricard 5cl 6€

Lillet blanc 6cl 7.5€

Martini rouge, blanc 6cl 5€

Porto rouge, 6cl 5€

Champagne et Prosecco

Champagne Bruno Paillard lère cuvée
Bouteille 75cl

65€

Prosecco Borgo del Col Alto
Coupe 12cl / Bouteille 75cl

6€ / 30€

Cocktails!

Aperol Spritz 7,5€

Aperol, prosecco, eau gazeuse, quartier d'orange

Saint Germain Spritz 7,5€

Liqueur de sureau, prosecco, pétales de rose, eau gazeuse

Campari Spritz 7,5€

Campari, prosecco, eau gazeuse, quartier d'orange

Pour les grands

Cocktail des Fils

Vodka, Cointreau, citron vert

9€

Moscow mullet

Vodka, menthe, citron vert, ginger beer

9€

Gin Gin mullet

Gin, menthe, citron vert, ginger beer

9€

Hendrick's

Gin Hendrick's, concombre, poivre noir, FT indian tonic

11€

Bulldog

Gin Bulldog, fleur d'Hibiscus, FT Elderflower

11€

Beefeater

Beefeater, citron vert, orange, FT mediterranean

10€

Mojito, le Classique...

Rhum Havana 3 ans, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

9€

Mojito Passion

Rhum Havana 3 ans, purée de fruit de la passion, citron vert, menthe, eau gazeuse

9,5€

Cocktails sans alcool!

Pour les fistons de - de 18ans

Mojito. like a virgin 6,5€
Menthe fraîche. citron vert. jus de pomme

Mojito fruits. like a virgin 7€
Menthe fraîche. citron vert. purée de fruit de la passion. eau gazeuse

Digestifs & Cie

Liqueurs (5cl) 7,5€
Get 27. Amaretto. Bailey's. Limoncello. Cointreau

Digestifs (5cl) 8,5€
Poire. Armagnac. Calvados. Cognac. Poire. Vieille Prune

SHOTS (3CL): VODKA HARIBO, COSMO, TI PUNCH 3€
ET AUTRES SPÉCIALITÉS!

Les alcools 5cl

Vodka Absolut	7€	Glenlivet 12 ans	10€
Gin Beefeater	7€	Tequila Jose Cuervo	6€
Rhum Havana 3 ans	7€	Whisky Jack Daniel's	8€
Rhum Havana 7 ans	8.5€	Whisky J&B	7€

Avec un accompagnement soft +2€

Eaux, jus, sodas, cafés, thés...

Les eaux

Chaudfontaine bleue, rouge 50cl	4.5€
Chaudfontaine bleue, Perrier 20cl	2.6€

Les jus, sodas...

Coca-Cola, Coca-Cola zero 20cl	2.9€
Fanta 20cl	3€
Sprite 20cl	3€
Lipton Ice Tea 20cl	3€
Fever Tree 20cl	3.5€
Ginger beer, Mediterranean, Indian Tonic, Elderflower	

Les cafés et thés

Infusion et thés 3,5€ PURETEA

Earl Grey

Camomille

Organic Green

Rooboïs

Pure Lemon

Darjeeling

English Breakfast

Espresso, café 2.5€

Cappuccino, lait Russe 3€

Thé menthe fraîche 4€

Chocolat chaud Callebaut 3.5€

Double Espresso 3.5€

Irish ou Italian Coffee 9€

Les Vins

Les Vins Rouges

15cl 75cl

Bourgogne

Château de Marsannay

40€

Beaune 1er Cru - Domaine Arnoux

50€

Beaujolais

Brouilly - Château Thivin

30€

Bordeaux

Blayes Côtes de Bordeaux - Château Pey-bonhomme

28€

Médoc - Château Patache d'Aux

36€

St Emilion - Les Piliers de maison blanche BIO

39€

Pessac Léognan - Chênes de Bouscaut - Sophie Lurton

45€

Margaux - La Bastide Dauzac

50€

Rhone

Côtes du Rhône - Terra Ventoux - Terres de Truffes

26€

Vacqueyras - Les Cypres - Paul Jaboulet

38€

Châteauneuf-du-Pape - Roger Perrin

48€

Loire

Gamay de Touraine - Henry Marionnet

5.5€ 26€

Saint Nicolas de Bourgueil - Mabileau

27€

Languedoc

Languedoc - Carigan vieille vignes

4.5€ 22€

Languedoc - Le rouge - Turner Pageot BIO

36€

Coteaux d'Aix - Liane - Lefèvre (sans soufre) BIO

38€

Reste du monde

Argentine - Chakana Estate - Malbec

27€

Les Vins

Les Vins Blancs

15cl 75cl

Languedoc Roussillon

Les Hauts de Médián - chardonnay/viognier 4.5€ 22€

Paradis - Domaine Preignes 28€

Loire

Touraine - Henry Marionnet - sauvignon 5.5€ 26€

Sancerre - Clos Du Roy - Domaine Reverdy 35€

Bourgogne

Rully - Mollepierre - Domaine Roux Père et Fils 40€

Les Vins Rosés

15cl 75cl

Languedoc

Domaine Luc Pirlet - syrah 4.5€ 22€

Provence

M de Minuty 30€

Pichets de Vin

25cl 50cl

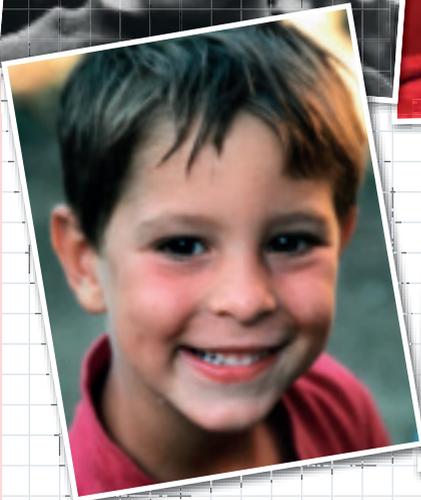
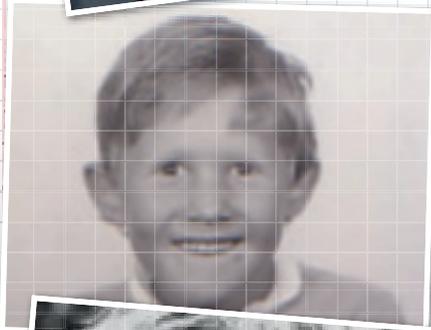
Rosé: Domaine Luc Pirlet - syrah 8€ 15€

Blanc: Les Hauts de Médián - chardonnay/viognier 8€ 15€

Touraine - Henry Marionnet - sauvignon 9.5€ 17€

Rouge: Languedoc - Carigan vieille vignes 8€ 15€

Gamay de Touraine - Henry Marionnet 9.5€ 17€





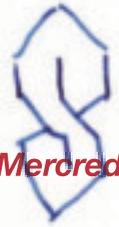
Vous l'avez trouvé ?

Maintenant, cherchez dans notre restaurant. Nous avons caché Charlie chez Les Fils à Maman. Si vous le trouvez, on vous offre une tournée de shot des Fils.

Les Fils sont sur les réseaux sociaux...

Suivez-nous sur Facebook
www.facebook.com/lesfilsamamanbruxelles
et Instagram #lesfilsamaman_bruxelles

EMPLOI DU TEMPS



Lundi

8	
9	
10	latin
11	
12	
14	
15	Informatique
16	pensé à romane
17	ma disquette
18	

perm

Mardi

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

momans

Mercredi

8	
9	
10	
11	
12	javelot
14	
15	perm
16	
17	
18	

conseil de classe

Jeudi

8	
9	RDR à la cafet
10	
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	forum des
10	métiers au
11	CDI
12	
14	education
15	civique
16	
17	
18	