



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	8€
Aperol Spritz 18cl Aperol, Prosecco, Perrier, quartier d'orange	8€
Mojito 18cl avec fraise ou passion +0.50€ Rhum Bacardi, menthe, citron vert, Perrier	9€
La Méga, Giga, Super bière des Fils à Maman 33cl Bière IPA artisanale (6°), 100% française !	6.5€
Thé glacé des Fils à la pêche 30cl feuilles de menthe et tranche de citron	5€

À partager! ou pas...

Croquettes de Babybel	x2=6€ // x4=11€ // x6=15€
Croustillants de gambas	x2=6€ // x4=11€ // x6=15€
Croquettes de Vache qui rit-jambon aux Cornflakes	x2=6€ // x4=11€ // x6=15€
Planche de cochonnailles	14€
Planche de cochonnailles et fromages	16€

La trop géniale planche des fils

MÉGA 16€

- 3 croquettes de Babybel
- 3 croustillants de gambas
- 3 croquettes de Vache qui rit-jambon
aux Cornflakes

GIGA 25€

- 5 croquettes de Babybel
- 5 croustillants de gambas
- 5 croquettes de Vache qui rit-jambon
aux Cornflakes

Le p'tit Menu du Midi

Le midi du lundi au vendredi

(* hors boissons - sauf weekend et jours fériés)

Plat seul: 13€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert: 17,5€

Entrée + Plat + Dessert: 22€

Les Entrées

Entrée ou Soupe du jour (au tableau!)
(Euf de la semaine (au tableau!))

Les Plats

Plat du jour (au tableau!)
Poisson du marché (au tableau!)
Pièce du boucher, frites, mesclun

Les Desserts

Dessert du jour (au tableau!)
Tiramisu au Kinder
Café gourmand: café + 3 mini-desserts +2€



La Roue des Gourmands

Si tu finis ton assiette,
tu as 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!

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 2 avril

Mardi 2 juillet

Mardi 7 mai

Mardi 3 septembre

Mardi 4 juin

Mardi 1er octobre

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



Entrées et partage

À partager! ou pas...

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

Croustillants de gambas x2=6€ // x4=11€ // x6=15€

Croquettes de Vache qui rit-jambon
aux Cornflakes x2=6€ // x4=11€ // x6=15€

Planche de cochonnailles 14€

Planche de cochonnailles et fromages 16€

La trop géniale planche des fils

MÉGA 16€

3 croquettes de Babybel
3 croustillants de gambas
3 croquettes de Vache qui rit-jambon
aux Cornflakes

GIGA 25€

5 croquettes de Babybel
5 croustillants de gambas
5 croquettes de Vache qui rit-jambon
aux Cornflakes

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

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

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

Mister Club 7€
mimosa au Kiri et concombre

Burratina (120g) 9€
coulis de poivrons rouges, toasts au poivron

Os à moelle 7€
tartines grillées

Les Plats

Pour les fistons carnivores

Le Mégacheeseburger des Fils et ses frites super bonnes 18€
choisis ton cheese : Cheddar ou Comté. avec du bacon ? +1€

Magret de canard, sauce au miel 20€
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Côte de bœuf d'un Kilo, pour 2 fistons 59€

(mais que Léo pourrait manger tout seul!)
avec le fameux gratin Dauphinois
avec des os à moelle ? +5€

Le gueuleton des Fils

Cordon bleu (celui du père Doudou) à la poitrine fumée et Comté 19€
sauce aux champignons et pommes de terre rissolées

Suprême de poulet au citron et romarin 18€
rôtis de pommes de terre et courgettes

Fish and chips (le poisson pané mais pas carré) 17€
sauce tartare

Challenge Côte de Bœuf

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



Coquillettes, encore mieux que celles de maman!

Filet trop mignon, risotto de coquillettes 19€
filet mignon en croûte et risotto de coquillettes au Chorizo

Coquillettes à la crème de Comté AOP affiné 8 à 12 mois. 18€
jambon à la truffe noire du Piémont, œuf mollet coulant

Les fistons limitent les dégâts

Plat et/ou Poisson du jour (au tableau!)

Tartare de saumon Bømlø* 20€
oignons rouges, mangue, herbes fraîches, citron vert, frites, salade

Tartine avocat et œuf mollet 15€
légumes pickles, poêlée de courgettes

Salade Robocobb 17€
poulet, bleu d'Auvergne, poitrine fumée, avocat, œuf dur, tomates cerise, salade

Salade Albator 17€
mangue, tomates cerise, avocat, radis, saumon Bømlø* au sésame

Supplément garniture: 3€



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

Pour les Petits Filous 12€

Steak haché, frites,
ou Babybels panés, coquillettes

Kinder Surprise
+ 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 Spéculoos 8€
coulis de fruits rouges

Salade d'agrumes à la vanille. 7€
amandes effilées, langue de chat

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

Mousse au Spéculoos 8€

Papa est en bas, qui fait du chocolat

Moelleux au chocolat, cœur Nutella 8€

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

Et pour les indécis

Café gourmand 9€
café + 3 mini-desserts

Thé gourmand 10€
thé + 3 mini-desserts

J'ai été très vilain(e), je suis privé(e) de dessert 0€

GOODIES



Le tablier du Chef 18€



Le T-Shirt 15€



Le bavoir 10€



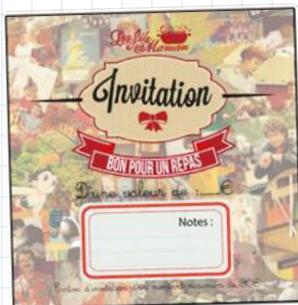
LE MUG 9€



La casquette des Fils 10€



Le sac (ou cape) en toile 4€



Le bon cadeau

“Brunch qui peut !!!” Le Brunch

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

La Super formule Brunch 26€

Planche brunch au choix ou œufs Bénédictes des Fils
+

Panier p'tit dej ou dessert au choix
+

Jus de fruits Borderline 25cl
décalés, colorés, avec de vrais fruits

Boisson chaude au choix (café, thé, chocolat chaud/Cappuccino +€)
ou Bol de céréales

“Ça Brunch pour moi, moi, moi, moi...”



Brunch Enfant 12€

Babybels panés, coquillettes

ou Steak haché, pommes rissolées

+
Kinder Surprise

+
Jus de fruits

“My Name is Brunch, James Brunch.”

“Ca vous Brunch ?”

Le Brunch

Panier p'tit dej' 9€

Pain au lait, mini-croissants,
Cracottes (Crac-Crac...) et tartines
Servi avec du beurre demi-sel et
un pot entier de Pâte à Tartiner (100g)
et confitures

PS: tu peux même repartir avec
le pot de Pâte à Tartiner, mais chut...



3€

Le bol de céréales:
bol de lait et tu choisies
tes céréales Kellogg's

Les Planches Brunch 15€

Oncle Jesse

(Eufs au choix (brouillés, pochés, au plat), poitrine fumée, saucisse de Toulouse, pommes de terre rissolées, salade

Danny

(Eufs au choix (brouillés, pochés, au plat), tartare de saumon Bemlo*, pommes de terre rissolées, salade

Rebecca

(Eufs au choix (brouillés, pochés, au plat), tartine d'avocat - St Morêt, pommes de terre rissolées, salade.

“La vie est un long Brunch tranquille.”

La pâte à tartiner des Fils à Maman

est de fabrication artisanale,
sans OGM, sans huile de Palme
et 100% française

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

Pot de 100g : 4,5€



Le Brunch

À la carte

“ Besoin de rien,
envie d'un Brunch. ”

Plats

Côte de bœuf d'1 Kilo pour 2 fistons 59€
pommes de terre rissolées, salade - avec des os à moelle? +5€
#challengecotedeboeuf

Cordon bleu (celui du père Doudou) à la poitrine fumée et Comté 19€
sauce aux champignons et pommes rissolées

Le Mégacheeseburger des Fils 18€
et ses frites super bonnes
choisis ton cheese: Cheddar ou Comté, avec du bacon? +1€

Tartare de saumon Bømlo* 20€
oignons rouges, mangue, herbes fraîches, citron vert, frites, salade

Salade Robocobb 17€
poulet, bleu d'Auvergne, poitrine fumée, avocat, oeuf dur,
tomates cerise, salade

Œufs Bénédicte des fistons 15€

2 œufs pochés, muffin, bacon, sauce Cheddar, pommes rissolées, salade

Desserts

“ Tu peux bruncher mille fois avec une personne,
mais tu ne peux pas bruncher une fois avec mille personnes. ”

Le Brunch de la peur

Brioche (un peu) perdue 8€
caramel au Carambar

Fromage blanc, muesli, fruits frais 7€

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

Salade d'agrumes à la vanille 7€
amandes effilées, langue de chat

Mousse au Spéculoos 8€

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

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€.

Bières, apéritifs, bulles, alcools

Les bières pression

Heineken 25cl 4€

Heineken 50cl 7€

Les bières bouteilles

Edelweiss 33cl 6€

Desperados 33cl 6€



La Méga Giga Super 33cl 6,5€

Bière IPA artisanale (6°), 100% française!

Les apéritifs

Kir 12cl 5€
cassis, mûre, framboise, pêche...

Lillet blanc 6cl 5€

Coupe de Prosecco 12cl 6€

Martini rouge, blanc 6cl 5€

Bouteille de Prosecco 75cl 35€

Porto rouge, 6cl 6€

Ricard 2cl 5€

Champagne

Louis Constant « Brut réserve »
Bouteille 75cl

70€

Le Bar des Fils à Maman

LES Fils à Maman sont généralement sages... sauf quand on les rencontre au Bar! Bière, Cocktails, babyfoot, et croquettes de Babybel... Rien ne les arrête quand il s'agit de faire la fête!

Le Bar des Fils est l'endroit rêvé pour les sorties entre potes ou entre collègues. Les soirs de matchs, retransmissions live pour les supporters, les vrais... Olive et Tom sont les plus assidus. Pots de départ, anniversaires... le Bar des Fils est privatisable!

C'est la porte à côté!

Ouvert du mardi au samedi Soir



Cocktails!

Spritzez-vous!

- Le Spritz français** 18cl 8€
Lillet Blanc, Vin pétillant, menthe fraîche, citron vert
- Aperol Spritz** 18cl 8€
Aperol, Prosecco, Perrier, quartier d'orange

Pour les adultes

- Le cocktail des Fils** 18cl 9€
Gin Bombay Sapphire, jus de citron vert, basilic, limonade
- Moscow mullet** 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 fraise ou passion** 9.50€
Rhum Bacardi, purée de fraise ou passion, menthe, citron vert, Perrier



Cocktails sans alcool!

Pour les fistons de - de 18ans

Juvabien 27cl 6.5€
Orange, pomme, purée de fraise, gingembre

Mojito like a virgin 27cl 6.5€
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

Brut de pomme 27cl 6.5€
Sirop de pomme verte, limonade, quartier de citron vert

Digestifs & Cie

Liqueurs (4cl) 7€
Get 27, Manzana, Bailey's, Malibu

Digestifs (4cl) 8€
Poire, Armagnac, Calvados, Cognac

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 / San Pellegrino 50cl/100cl

4€/6€

Les jus, sodas...

Thé Glacé des Fils à la pêche 33cl 5€
feuilles de menthe et tranche de citron

Citronnade pétillante 30cl 5€
Citron, Perrier, menthe

Coca-Cola, Coca-Cola zero 33cl 4€

Limonade, Orangina, Lipton Ice Tea 25cl 4€

Finley 20cl 4€

Perrier 33cl 4€

Sirop à l'eau 25cl 2.5€

Diabolo (sans Satanas) 25cl 4€

Jus de fruits Borderline 25cl **4,5€**

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 2.5€

Noisette, café au lait 3€

Double Espresso 3.5€

Cappuccino 4.5€

Thé ou Infusion 3.5€
Les Deux Marmottes

Chocolat chaud Poulain 3.5€

Irish Coffee 8€

Les Vins

Les vins rouges

15cl 75cl

Le Vin des Fils à Maman

4.5€ 22€

Cabernet Sauvignon IGP Pays d'Oc - Le Château de ma Mère

Beaujolais

Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge

6€ 29€

Vallée de la Loire

Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Frédéric Mabileau
Les Petits Grains

30€

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

4.0€

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Villages AOP - Domaine du Vallon

5.5€ 26€

Vacqueyras AOP - Château des Hautes Ribes

33€

Crozes Hermitage AOP - Calunas

36€

Languedoc Roussillon

Saint Chinian AOP - Gérard Bertrand - Terroir Saint Chinian

28€

Pic Saint Loup AOP - Les déesses muettes

29€

Bourgogne

Bourgogne AOP - Pinot Noir - Bouchard Père & Fils

35€

Côte de Beaune AOP - Bouchard Père & Fils

4.5€

Les Vins

Les Vins Blancs

15cl 75cl

Languedoc Roussillon

Pays d'Oc IGP - Perret Chardonnay - J. Moreau 6€ 27€

Pays d'Oc IGP - Viognier - Albières 6€ 28€

Loire

Menetou Salon AOP - Joseph Mellot - Les Thureaux 35€

Sud-Ouest (moelleux)

Côtes de Gascogne IGP - Plaimont - XVIIIe St Luc 6€ 28€

Les Vins Rosés

15cl 75cl

Rhône

Lubéron AOC - Domaine La Champonne 5€ 24€

Provence

Côtes de Provence AOC - #Lou Peyrassol 28€

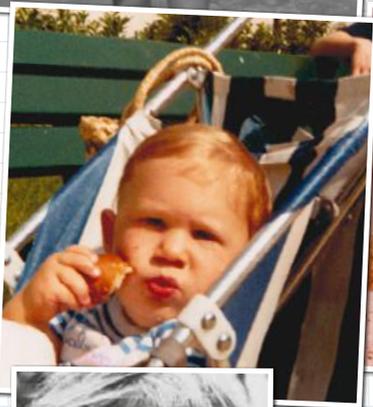
Pichets de Vin

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



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 48 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	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



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	<u>I</u> <u>x</u> <u>o</u> <u>o</u> <u>o</u> <u>o</u>



Vendredi

8	
9	
10	
11	
12	chorale
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	

education
civique