



Il était une fois Nicolas et Audrey, Julien, Laurent et Alban cinq gourmands, cinq vrais gourmands, de la pire espèce (de celle qui « tuerait » pour une côte de bœuf 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...  
Mais surtout une cuisine qui a du goût !

Alors ils eurent une idée (digne du génie dans Hadin). Passer pour donner naissance à un restaurant, à leur image, chaleureux et sympa, où il ferait bon vivre... et manger bien sûr.

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

Promis vous serez bien reçus, car mamans Nicole, Anne et Christine ne plaisantaient pas non plus avec les bonnes manières...  
Nico, Laurent, Julien, Alban et Audrey  
vous promettent un accueil souriant et généreux.

À tour de rôle, ils seront là pour veiller à ce que tout se passe au mieux !  
Bon appétit !

La cuisine des fils est faite maison, nos plats sont préparés sur place à base de produits frais



Rejoignez nous sur :  
[www.facebook.com/filsamaman.bruxelles](http://www.facebook.com/filsamaman.bruxelles)

le sac en tissu



7€

le bavoir  
bébé



10€

le T-shirt

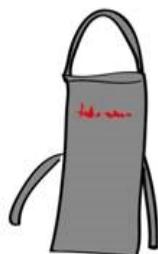


15€



le bon cadeau

**Goodies**  
Les accessoires des fils !!



le tablier de  
cuisine

18€

11,90€



Notre  
livre de recettes



la serviette de plage

20 €

## *Nos mamans en cuisine*

*Les fistons reçoivent leurs mamans 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 vous êtes mamans et vous voulez partager vos secrets de cuisine. Laissez vos coordonnées aux Fils.*



## Les eaux, softs et cafés

### Les eaux

☞ Chaudfontaine Bleue 50cl	4,00 €
☞ Chaudfontaine Rouge 50cl (ça pique !)	4,00 €
☞ Chaudfontaine Bleue 25cl	2,50 €
☞ Perrier 20cl	2,80 €

### Les softs

☞ Coca Cola, Coca Zéro	2,90 €
☞ Fanta, Sprite, Ice Tea,	2,90 €
☞ Jus de fruits Bio	3,00 €
☞ Fever Tree	3,20 €

### Cafés et thés

☞ Espresso, Café	2,50 €
☞ Thé, infusion <b>PURETEA</b>	3,50 €
(Carl Grey, Camomille, Organic Green, Rooibos, Pure Lemon, Darjeeling)	
☞ Thé menthe fraîche	4,00 €
☞ Double Espresso	3,00 €
☞ Cappuccino, Lait Russe	3,00 €
☞ Chocolat chaud	3,00 €
☞ Irish coffee	9,00 €
☞ Italian coffee de Grandgeorge (Amaretto et spéculoos)	9,00 €

# Les bières et les apéros

## Bières au fût

 Bel Pils	2,90 €
 La Chouffe	3,50 €

## Bières bouteille

 Duvel, Triple d'Anvers	4,50 €
 Vedett White, Vedett i.p.a	3,50 €
 Tank 7	4,80 €
 Fruitesse	3,50 €

## Les bulles

 Coupe prosecco	6,00 €
 Bouteille prosecco	30,00 €
 Bouteille champagne Bruno Paillard 1 <sup>re</sup> cuvée	60,00 €

## Les apéritifs

 Aperol Spritz, Campari Spritz		7,00 €
 Kir cassis, fraise, pêche, violette, pamplemousse		5,50 €
 Ricard, Martini, Porto		5,00 €

# Les Cocktails et les Alcools...

## Les cocktails

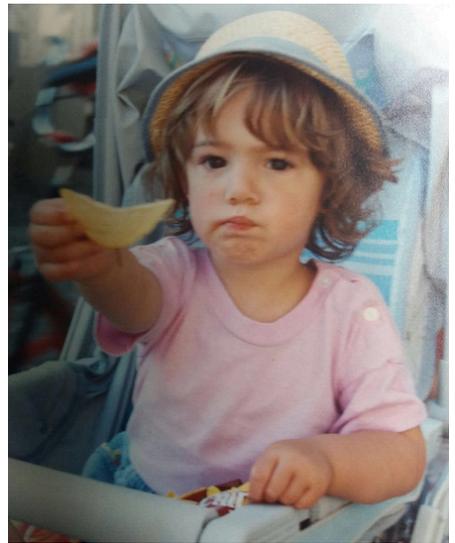
🍸 Mojito, Caipirinha	9,00 €
🍸 Negroni,	9,00 €
🍸 Cosmopolitan, Tequila Sunrise	9,00 €
🍸 Amaretto sour, Whisky sour	8,00 €
🍸 Cuba Libre, Bloody Mary	9,00 €
🍸 Cocktail des Fils : Vodka, Cointreau, citron vert	9,00 €
🍸 Cocktail sans alcool : Virgin Mojito	6,00 €

## Vodka - Whisky - Rhum - Téquila

- 🍸 Vodka : Absolute 6,5€
- 🍸 Les gins : Beefeater 6,5€ - Hendrick's - Russ n°509 9€
- 🍸 Les rhums : Havana Club 6,5€ - Havana 7ans 8,5€
- 🍸 Tequila : José Cuervo 5€
- 🍸 Whisky et Scotch : JB 6,5€ - Jack Daniels 8,0€ - Jameson 7€ - Glenlivet 12ans 10€  
(Supplément soft 1,5€)

## Cognac - liqueurs - Digestifs

- 🍸 Les liqueurs : Cointreau 6€ - Grand Marnier 6€
- 🍸 Les digestifs :
  - Paire-Vieille Prune-Armagnac-Cognac-Calvados 8€
  - Get 27 - Bailey's - Limoncello - Amaretto 8€



# - Le Lunch ...

(du lundi au vendredi midi, hors jours fériés)

## Les entrées: (+4€)

La soupe

(c'est grâce à elle qu'on a grandi... sauf Claire!!)

ou

L'œuf cocotte



## Les plats :

Le plat du jour 11€

ou

Le cheeseburger: haché pur bœuf, cheddar,  
oignons confits, frites et coleslaw 13€

ou

La salade du chef 13€

## Les entrées

### Pour moi tout seul !

- 👶 La soupe du jour (c'est grâce à elle qu'on a grandi) 6€
- 👶 L'œuf cocotte de la semaine 8€
- 👶 Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan, sauce Harry's Bar 12€
- 👶 Tartare de thon et carpaccio de tomate au pesto 12€
- 👶 Mille feuilles d'avocat et saumon fumé, vinaigrette citron vert 13€

### À partager entre Pistons, ou pas...

- 👶 Les Babybels panés aux 3 épices (Ba BaBa, Ba Babybel !!!)  
x3 : 8€ // x6 : 14€ 
- 👶 Les bonbons croustillants de scampis, basilic, sauce au miel et balsamique  
x4 : 10€ // x6 : 14€ // x9 : 19€
- 👶 Les nuggets de poulet maison, sauce cocktail (Ronald en serait jaloux...)  
x6 : 10€ // x9 : 14€
- 👶 La planche apéro des Fils M : 13€ / L : 17€



## Les plats

### Les plats de Papa (quand Maman n'est pas là, chutttt...)

- 🍴 La côte de bœuf Irlandaise (pour 2 !!), gratin dauphinois, salade et nos 3 sauces (bleu de Bresse, béarnaise, poivre vert) 55€
- 🍴 L'entrecôte Pimmental, frites maison et salade (sauce au choix) 25€
- 🍴 L'onglet irlandais, échalotes confites, sauce marchand de vin, frites maison et salade 19€
- 🍴 Roastbeef, mesclun et salade de pommes de terre et mayonnaise aux herbes fraîches 15€

### Les petits plats de Maman

- 🍴 Le cordon bleu des Tils : poulet farci au magret fumé et au fromage, foie gras, sauce bleu, salade et grenailles 22€
- 🍴 Le tartare de bœuf au couteau « à l'italienne » salade et frites maison 17€
- 🍴 Linguines à l'encre de seiche, St Jacques rôties, citron et basilic 18€
- 🍴 Les ravioles au chèvre frais et pesto rouge 15€
- 🍴 Filets de bar « Petit bateau », purée de pommes de terre aux épinards, beurre blanc et parmesan 19,5€
- 🍴 Mi-cuit de thon, mousse de cœur d'artichaud, caramel de soja et pommes de terre grenailles 23€

## Les Burgers des Fils

- 👦 Le cheeseburger: Haché pur bœuf, cheddar ou Caprice Des Dieux, oignons confits, frites maison et coleslaw (bacon + 0,5€) 16,5€
- 👦 Le chickenburger: Filets de poulet mariné, avocat, concombre, tomates, oignons confits, sauce tartare, frites maison et coleslaw 16€
- 👦 Le burger du chef avec frites et coleslaw «au tableau»
- 👦 Le « Gourmet » : Haché pur bœuf, foie gras, oignons confits, confiture de figues et crème de truffe, roquette 21€

## La cocotte

- 👦 La cocotte du chef : st Jacques et gambas grillées, filet de rouget, risotto au pesto et parmesan 23€

## Les salades des Filles

- 👧 Salade Leguin : chèvre frais, mesclun, pommes granny, raisins secs, tomates, noix, thym et miel d'acacia 16€
- 👧 Salade Popeye : mesclun, saumon fumé, œuf poché, avocat, concombre, tomate, vinaigrette agrumes (volontairement sans Olive...) 18€
- 👧 Salade Babypoul' : Filets de poulet mariné, dés de Babybel, lardons, croutons, grenailles, poivrons, tomates, parmesan et sauce bleue 16€

(Supplément frites 2,5€ / Supplément légumes 3,5€)



## Les desserts

- 👩 Fondant au chocolat et éclats d'M&Ms glace vanille 8€ 
- 👩 Tiramisu aux Oreo ( j'adore ! ) 8€
- 👩 La véritable tarte des sœurs Tatin et glace vanille 8,5€
- 👩 Vacherin glacé aux fruits rouges 8€
- 👩 Dame Carambar (glace vanille et glace Carambar caramel, chantilly, noix de pecan et coulis de caramel) 8€ 
- 👩 Dame blanche, le classique incontournable ! 7€
- 👩 Kfé gourmand: 3 mini desserts du chef et un café 10€
- 👩 Coupette gourmande: 3 mini desserts et une coupe de prosecco 14€
  
- 👩 L'Irish coffee au Jameson 9€
- 👩 L'Italian coffee de Grandgeorge (Amaretto, éclats de spéculoos) 9€
  
- 👩 Rien j'ai plus faim . . . 0€
- 👩 . . . mais j'ai encore soif : Phot des Fils 4€

# Le Brunch du dimanche :

## 25 € (tout compris // All inclusive !!!)

L'assiette salée seule 15€ / Petit pot seul 6,5€ / Oranges pressées 4€

### Pour se réveiller les papilles :

- ☞ Un jus d'oranges pressées ou un smoothie (orange, fruits rouges, banane)
- ☞ Un café ou un thé PURETEA (Earl Grey, Camomille, Organic Green, Rooibos, Pure Lemon, Darjeeling)  
(Cappuccino, chocolat chaud, thé menthe fraîche + 1€)
- ☞ Des mini-viennoiseries et du **nutella**

### Pour se lécher les babines:

- ☞ Un petit pot sucré au choix, à manger avant ou après son plat !
  - Milk-shake banane-fraise et copeaux de chocolat
  - Mousse au chocolat et éclats d'M&M's
  - Yaourt au Granola et purée d'abricot



## Pour se rassasier:



### Une assiette salée au choix :

- La Capt'ain Haddock: saumon fumé, fromage frais, œufs brouillés, toast crevettes-cocktail, calamars frits et salade
- La Lucky Luke: jambon italien, œufs brouillés, toast cannibale, onions ring et salade
- Les œufs Bénédicte (2 pièces) au saumon fumé et mesclun
- Le Cheeseburger cheddar, coleslaw et frites maison
- Le Chicken Burger, avocat, sauce tartare, échalotes confites, tomate, concombre, coleslaw et frites maison
- La salade Seguin : chèvre frais, mesclun, pommes granny, raisins secs, tomates, noix, thym et miel d'acacia
- Salade Babypoul' : filets de poulet mariné, dés de Babybel, lardons, croutons, pdt grenailles, poivrons, tomates, parmesan et sauce au bleu





## Les vins au verre et les pichets

	50cl	25cl	Verre
 Languedoc - Carignan Vieilles Vignes Carignan	14€	7,5€	4€
 Touraine - Domaine Henry Marionnet Gamay	16€	9€	5€
 Pays d'Oc - Les Hauts de Médian Chardonnay/Viognier	14€	7,5€	4€
 Loire - Domaine Henry Marionnet Pauvignon	16€	9€	5€
 Pays d'Oc - Domaine Luc Pirlet Sirah	14€	7,5€	4€

## Les Magnums

Medoc - Cru Bourgeois - Château Patache d'Arzac	60€
Châteauneuf-du-Pape - Domaine Roger Perrin	85€
Côtes de Provence - M de Minuty	55€

## Les demi bouteilles

Medoc - Cru Bourgeois - Château Patache d'Arzac	17€
Margaux - La Bastide Daurzac	25€
Châteauneuf-du-Pape - Domaine Roger Perrin	24€

# Les vins Rouges

## Bordeaux

Blaye - Côtes de Bordeaux - Château Pey-Bonhomme	27€
Médoc - Cru Bourgeois - Château Patache d'Irux	32€
Saint-Émilion - Les Tilliers de maison Blanche - N. Despaigne 🍷	35€
Pessac-Léognan - Chênes de Bouscaut - Sophie Lurton	45€
Margaux - La Bastide Daurzac	49€

## Bourgognes et Beaujolais

Brouilly - Château Thivin	29€
Bourgogne - Château de Marsannay	37€
Beaune 1er Cru - «En Genêt» - Domaine Arnoux	48€

## Cote du Rhône

Côtes-du-Rhône - Terra Ventoux - Terres de Truffes	25€
Vaqueyras "Les Cypres" - Maison Paul Jaboulet Aîné	36€
Châteauneuf-du-Pape - Domaine Roger Perrin	46€

## Pays de la Loire

Gamay de Touraine - Domaine K. Marionnet - Vieilles Vignes 🍷	24€
Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine Mabileau	27€

## Vins du Sud

Languedoc - Carignan Vieilles Vignes	22€
Coteaux d'Irux - Liane - H. et G. Lefèvre (sans soufre) 🍷	29€
Languedoc "Le rouge" - Turner Pageot 🍷	32€

## Vins du Reste du monde

Argentine - Chakana Estate - Cafayate Salta - Malbec	26€
--	-----

## Les vins Blancs

Pays d'Oc - Les Hauts de Médián - Chardonnay/Viognier	22€
Espagne - Rueda - Verdeo - Torres	25€
Loire - Domaine Henry Marionnet - Sauvignon de Touraine 	26€
Loire - Lancerre - Domaine Reverdy - Clos du Roy	34€
Bourgogne - Chablis Vieilles vignes - Château de Maligny	34€
Bourgogne - Rully - Domaine Roux Père et Fils - Malleepierre	38€

## Les vins Rosés

Pays d'Oc - Domaine Luc Rilet	22€
Côtes de Provence - M de Minuty	29€

## Les Bulles

Prosecco - Borgo Del Col Alto	29€
Champagne Bruno Paillard Brut 1ère cuvée	60€

N'hésitez pas à nous demander le millésime de nos vins

Vin Bio : 

