

*- Le Family -  
une cuisine franche et sincère  
tout fait maison !*



35, RUE DE L'ANNONCIATION - 75016 PARIS  
TÉL. 01 45 25 95 55  
RETROUVEZ-NOUS SUR FACEBOOK : LEFAMILY16



*Ouvert tous les jours midi et soir - Service continu  
Brunch le dimanche*

## ENTRÉES

Planche de jambon Serrano et lomo	8.9
Petit camembert rôti au miel et romarin	8.9
Rillettes de saumon au parfum d'aneth	8.9
Emincé de haddock mariné aux agrumes	8.9
Tartine du Family	8.9
Terrine de foie gras de canard mi-cuit Confit de figues	13.5

## PLATS GOURMANDS

Salade Cesar au poulet et bacon Vin conseillé : Saumur Champigny	16.0
Risotto de rizo Fricassée de champignons, chips de lard Vin conseillé : Saint Estephe	16.0
Wok de poulet mariné parfum thaï Pennes sans gluten Vin conseillé : Rosé corse	16.0
Week end à Rome Vin conseillé : Cotes provence Minuty	16.0
les Ravioles tomate & parmesan de Brigitte M saumon fumé ou jambon serrano ou bacon ou pastrami ou légumes vapeur	16.0

## POISSONS

St-Jacques à la plancha Infusion et pétales de tomates, purée de butternut Vin conseillé : Sancerre	19.0
Dos de cabillaud façon "black cod" Vapeur de légumes Vin conseillé : Sancerre blanc	16.0
Persillade de coques et pastrami Linguines Vin conseillé : Petit Chablis	16.0
Emincé de haddock mariné aux agrumes salade mesclun ,coleslow	16.0

## VIANDES

Entrecôte argentine à la plancha, sauce béarnaise maison Pommes grenailles, gratin de courgettes Vin conseillé : Chili	21.5
Tartare de bœuf au couteau préparé en cuisine Pommes grenailles, gratin de courgettes. Vin conseillé : Saumur ou St Estephe	16.0
Tigre qui pleure (boeuf mariné & snacké) Riz parfumé Vin conseillé : crozes hermitage	16.0

## BURGERS, PIADINAS & CLUBS

La piadina comme j'aime Accompagnée de saumon fumé ou de jambon serrano ou de bacon ou de légumes ou de pastrami	16.0
Bacon Burger ou Cheese Burger ou les deux... Coleslaw , pommes grenailles Vin conseillé : Chili	16.0
Burger au deux saumons Coleslaw , salade mesclun Vin conseillé : Rosé Corse	16.0
Burger au foie gras et confit de figues Salade mesclun & pommes grenailles	16.0
Sandwich club poulet/curry ou saumon/fumé aneth ou BLT Pommes grenailles & coleslaw	16.0

*Vous n'avez pas terminé votre repas ? Demandez-nous votre doggy bag !*

Prix nets en euros, taxes et service compris. CB à partir de 15€.  
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

## FORMULES

**ENTRÉE + PLAT 24€**

**PLAT + DESSERT 22.5€**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT 30€**

foie gras sup. 4.6€ / entrecôte sup. 5.5€ / saint-jacques sup. 3€

## CAFÉ GOURMAND 7.9

### DESSERTS

Cheesecake	7.5
Coupe glacée deux parfums * Et ses macarons	7.5
Ile flottante au lait de coco	7.5
Notre mille feuilles vanille/pralin	7.5
Baba copieusement arrosé de rhum Chantilly maison	7.5
Tarte tatin litchi-abricot Glace verveine	7.5
Fondant au chocolat glace vanille	7.5

### GLACES & SORBETS

2 parfums	7.0
3 parfums	8.5
4 parfums	10.0

### CLASSIQUES

Belgian Chocolate  
Strawberries & Cream, Vanilla  
Coffee, Dulce de Leche

### INCONTOURNABLES

Cookies & Cream  
Macadamia Nutt Brittle

### SORBETS

Citron, Framboise, Mangue

## MENU ENFANT 12.5

- de 12 ans

Boisson, steak haché ou sandwich club au poulet  
ou Piadina au jambon, fromage blanc et boule de vanille

Prix nets en euros, taxes et service compris. CB à partir de 15€.  
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

## APÉRITIFS

Porto, Suze 5cl	4.5
Kir cassis, mûre, framboise, pêche	5.0
Kir Royal	8.5
Vodka, Gin 4cl	5.0
Martini rouge, blanc, Ricard 5cl	4.5
Johnny walker "black label" ou Jack Daniel's 4cl	7.0
Whisky Ballantines ou J&B 4cl	5.0
Mojito, Caipirinha, Cosmopolitan	8.5



## BIÈRES

<b>PRESSION</b>	25cl	50cl
Leffe	4.8	8.5
<b>BOUTEILLE</b>		
Carlsberg Heineken 25cl		5.5

## SOFTS

Jus pressés Orange ou citron	5.0
Jus de fruits Pago 20cl Orange, Tomate, Mangue, Abricot, Ananas	4.0
Coca-Cola, Light, Zero, Perrier 33cl	4.5
Orangina, Nestea pêche 25cl	4.0
Schweppes 25cl	4.0
Limonade, Vittel, Cidre 25cl	4.0
Véritable citronnade/orangeade 25cl Bella Lula, Produit bio	4.5
1/2 San pellegrino, 1/2 Evian	3.6
Litre San pellegrino, litre Evian	5.5

## BOISSONS CHAUDES

Espresso ou Décaféiné	2.5
Double café	4.5
Café crème ou Chocolat	4.5
Café ou Chocolat Viennois	5.5
Cappuccino	5.5
Thés de la maison Richard Darjeeling, Earl Grey, Rooibos, Lapsang souchong.	4.5
Thé à la menthe fraîche	5.0
Thés Mariage Frères Marco Polo, Thé sur le Nil, Lapsang souchong...	5.5
Infusions de la maison Richard Verveine, Verveine menthe, Tilleul, Tilleuil menthe, Camomille	4.5
Viennoiseries, Tartine beurre confiture	3.0

## LES VINS

<b>VINS BLANCS</b>	14cl	50cl	75cl
Argentine, Fantelli Chardonnay Torrontes	4.5	13.0	21.0
Côtes de Gascogne igr moelleux élixir de Joy	4.5	13.0	21.0
Petit Chablis aoc Savary	6.5	19.0	30.0
Sancerre aoc Les broux	6.5	19.0	30.0

<b>VINS ROSÉS</b>	14cl	50cl	75cl
Côtes de Provence aoc Minuty coté presqu'île	6.5	19.0	30.0
IGP Île de beauté terra d'Ortolo	4.5	13.0	21.0

<b>VINS ROUGES</b>	14cl	50cl	75cl
Chili Cental valley Carmenère, El Grano	4.5	13.0	21.0
Saumur champigny AOC Filliatreau	5.8	17.5	26.0
Morgon corcelette AC Domaine Lathuilière			28.0
St Estephe AOC Chateau Chateau Moutinot	6.0	19.0	30.0
Crozes-Hermitage AC Inspiration	6.5	22.0	32.0

<b>CHAMPAGNES AOC</b>	14cl	75cl
Deutz Brut Classic	-	55.0
Philippe Gonet Grande Réserve	8.0	40.0

Prix nets en euros, taxes et service compris. CB à partir de 15€.