

*- 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

Tataki de thon et gravlax très rouge sauce vierge	10.9
Aubergine farcie en mirepoix de légumes confits	8.9
Cannelloni de serrano à la mousse de chèvre au basilic	8.9
L'Oeuf mimosa !!	8.9
6 Escargots très gros de bourgogne de "la maison de l'escargot"	11.5
Rillettes de saumon maison à l'aneth	8.9

VIANDES

Tigre qui pleure (boeuf mariné & snacké) Riz parfumé sauce général tao, (cacahuètes, coriandre, oignon rouge) Vin conseillé : Crozes hermitage	16.0
tartare italien tomates confites, pignons de pin, copeaux de parmesan Vin conseillé: Rouge chili.	16.0
Tartare thai Avocat, pequillos, coriandre, gingembre, sauce thai Vin conseillé: Rosé de provence.	16.0

PÂTES

Linguines au serrano, burratina, tomates et pesto Vin conseillé: Rouge chili.	16.0
Lasagnes aux aubergines et courgettes confites. velouté d'épinards Vin conseillé: Sancerre.	16.0
Linguines aux meat balls maison. Vin conseillé: St estephe.	16.0

PLATS D'AILLEURS

Le buddha bowl Lentilles, quinoa, pois chiches, chou rouge mariné, avocat, pousses d'épinards, tomates cerises, sauce vierge. Vin conseillé: Chablis.	16.0
Le poké hanoi bowl Saumon mariné au vinaigre de riz, riz à suchi, chou rouge, fèves, avocat, mangue. Vin conseillé: Chablis.	16.0
Wok de poulet à la citronnelle légumes croquants au parfum de coriandre, nouilles sautées. Vin conseillé: Sancerre.	16.0

PLATS GOURMANDS

Cannelonis de Serrano , mousse de chèvre au basilic, pesto de roquette acidulé. Vin conseillé: Rosé de provence.	16.0
Aubergine farcie aux légumes, meats balls maisons Vin conseillé: Saurmur champigny.	16.0
Saucisse-Aligot de l'aveyron de la maison semenzin. Vin conseillé, crozes hermitage	16.0

POISSONS

Thon snacké mi-cuit fondue de légumes à blond, sauce vierge Vin conseillé; Rosé de provence.	18.0
Le tartare de saumon gingembre, citronnelle, quinoa , guacamole, mesclun Vin conseillé: Chablis.	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.

BURGERS

- ☞ **Bacon Burger ou Cheese Burger** 16.0
ou bacon ET cheese !!!!
Vin conseillé : Chili
- "Veggie" Burger** 16.0
Galette de quinoa, pois chiches, épinards.
Vin conseillé : Crozes-Hermitage
- Burger au poulet au paprika fumé** 16.0
Vin conseillé : Saumur champigny.

PIADINAS

- La piadina a composer** 16.0
Galette de blé italienne originaire de Romagne.
Farcie à la tomate au pesto et mozzarella
accompagnée de mesclun & vinaigrette au
parmesan
À GARNIR AU CHOIX :
- Saumon fumé
 - Jambon Serrano
 - Bacon
 - Galette de légumes
 - Poulet au paprika fumé

SALADES & ASSIETTES FRAÎCHEUR

- Salade Cesar : poulet au paprika fumé, salade sucrine,** 16.0
croustons, copeaux de parmesan, sauce César
maison.
vin conseillé : Saumur champigny
- La cobb** 16.0
Avocat, poulet, chips de lard, tomate cerise, oeuf
dur, oignon rouge, sucrine, sauce au bleu, bleu
d'Auvergne.
Vin conseillé : Chardonnay.
- La biquette** 16.0
Chèvre frais à l'huile, toasts de chèvre, mousse de
chèvre au basilic, chips de lard,
tomates cerise, mesclun, toasts, sauce vierge.
Vin conseillé : rosé de provence
- La californienne** 16.0
Gravelax de
saumon, crevettes, avocat, quinoa, tarama, tomates
cerise, mesclun, sauce vierge, toasts.
Vin conseillé : Sancerre.
- La ciao bella.** 16.0
Burratina crémeuse, jambon
serrano, roquette, croustons, copeaux de
parmesan, tomates confites, pesto.
Vin conseillé : Rosé de corse.

FORMULES

Entrée + Plat 24€
Plat + Dessert 22.5€
Entrée + Plat + Dessert 30€
supp escargots 2.6 € sup tataki 2.0 € supp thon snacké 2.0 €

DESSERTS

- Cheesecake** 7.5
- Coupe glacée deux parfums *** 7.5
Et ses macarons
- Le fromage blanc new-yorkais** 7.5
muesli, fruits rouges, coulis de fruits rouges
- Le velouté de mangue en infusion** 7.5
glace à la mangue, tartelette fruits rouges
amandine.
- Fondant au chocolat et sa glace vanille** 7.5

GLACES & SORBETS

- 2 parfums** 7.0
3 parfums 8.5
4 parfums 10.0
- Chocolat, Vanille, Fraise**
Café, Caramel
macadamia nut brittle
- SORBETS**
Citron, Framboise, Mangue

CAFÉ GOURMAND 7.9

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, 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", Jack Daniel's, Chivas 4cl	7.0
Mojito, Caipirinha, Pina colada	8.5

BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl
Biere du moment	5.2	8.8
BOUTEILLE		
Carlsberg Heineken 25cl		5.5

SOFTS

Jus pressés Orange ou citron	5.0
Jus de fruits Pago 20cl Orange, Tomate, Mangue, Abricot, Ananas	4.5
Coca-Cola, Light, Zero, Perrier 33cl	4.5
Orangina, Nestea pêche 25cl	4.5
Schweppes 25cl	4.5
Limonade, Vittel, Cidre 25cl	4.5
Véritable orangeade bio 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 fraiche	5.0
Infusions de la maison Richard Verveine, Verveine menthe, Tilleul, Tilleuil menthe, Camomille	4.5
Viennoiseries, Tartine beurre confiture	3.0



LES VINS

VINS BLANCS

	14cl	50cl	75cl
Argentine, Fantelli Chardonnay Torrontes	4.5	13.0	21.0
Côtes de Gascogne igp moelleux élixir de Joy	4.5	13.0	21.0
Petit Chablis aoc Savary	6.5	22.0	32.0
Sancerre aoc Les broux	6.5	22.0	32.0

VINS ROSÉS

	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

VINS ROUGES

	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	6.5	22.0	32.0
Crozes-Hermitage AC Inspiration	6.5	22.0	32.0

CHAMPAGNES AOC

	14cl	75cl
Deutz Brut Classic	-	55.0
Philippe Gonet Grande Réserve	8.5	44.0