

*- 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
Terrine de foie gras de canard mi-cuit Confit de figues	13.5
Gravlax de saumon , Salade mesclun vinaigrette au miel & aneth	8.9
Planche de cochonnailles de l'Aveyron Saucisson sec ,Saucisse sèche au Roquefort & Nature	8.9

PLATS GOURMANDS

Sandwich club ; poulet-curry ou saumon fumé-aneth ou BLT Pommes grenailles & coleslaw Vin conseillé :Rosé corse	16.0
St Jacques à la plancha,purée de butternut infusion et pétales de tomates Vin conseillé :Sancerre	19.0
Wok de poulet mariné parfum Thai ,pennes sans gluten Vin conseillé :Rosé corse	16.0

VIANDES

Entrecôte argentine à la plancha, sauce béarnaise 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

SALADES & ASSIETTES FRAÎCHEUR

Salade Cesar au poulet et bacon Vin conseillé:Saumur champigny	16.0
Assiette aux trois saumons ,Salade mesclun ,caeslaw Gravlax ,rillettes ,saumon fumé. Vin conseillé:Sancerre	16.0
Gravlax de saumon ,Salade mesclun et caeslaw Vinaigrette miel et aneth vin conseillé ;Sancerre	16.0
Assiette italienne Buratta,légumes grillés maison,jambon serrano,parmesan Vin conseillé ;Rosé Minuty	16.0
Salade Landaise Salade mesclun ,gésiers de canard,margret fumé ,foie gras maison,pignons Vin conseillé :St Estephe	16.0
Planche de belles charcuteries ,Saucisson et saucisses de l'aveyron,Jambon & lomito Serrano.	16.0

PÂTES

Risotto de Rizo, fricassée de champignons, chips de lard Vin conseillé:St Estephe	16.0
Pennes sans gluten aux légumes grillés Vin conseillé :Crozes hermitage	16.0
Linguines sce piquillos,persillade de coques & pastrami vin conseillé:Petit chablis	16.0
les Ravioles tomate & parmesan de Brigitte M Saumon fumé ou Janbon serrano ou bacon ou pastrami ou légumes	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 & PIADINAS

LA PIADINA A COMPOSER 16.0

Galette de blé italienne originaire de romagne.
farcié a la tomate au pesto et mozzarella accompagnée de mesclun & vinaigrette au parmesan
A GARNIR AU CHOIX : de saumon fumé ou jambon serrano ou bacon
ou légumes grillés ou pastrami ou chèvre

BACON BURGER OU CHEESE BURGER OU LES DEUX... 16.0

Coleslaw , pommes grenailles
Vin conseillé : Chili

"VEGGIE" BURGER 16.00

aux légumes grillés maison
Vin conseillé : Crozes-Hermitage

BURGER AU DEUX SAUMONS 16.0

Coleslaw , salade mesclun
Vin conseillé : Rosé Corse

BURGER AU FOIE GRAS ET CONFIT DE FIGUES 16.0

Salade mesclun & pommes grenailles

MENU ENFANT 12.5

- de 12 ans

Boisson, steak haché ou sandwich club au
poulet
ou 1/2 Piadina , fromage blanc et boule de
vanille

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€

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
Assiette de fromages St Marcelin ,Conté,Roquefort ,St Nectaire, Vin conseillé :St Estephe	7.5

GLACES & SORBETS

2 parfums	7.0
3 parfums	8.5
4 parfums	10.0
Belgian Chocolate, Vanille	
Strawberries & Cream, Verveine	
Dulce de letche, Coffee, Caramel	
Cookies & Cream	
Macadamia Nutt 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, 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", Jack Daniel's, Chivas 4cl	7.0
Whisky J&B 4cl	5.0
Mojito, Caipirinha	8.5



BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl
Leffe	4.8	8.5
BOUTEILLE		
Carlsberg Heineken 25cl		5.5

SOFTS

Jus pressés Orange ou citron	5.0
Jus de fruits Pago 20cl Orange, Tomate, Mangue, Abricot, Ananas	4.0
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
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	19.0	30.0
Sancerre aoc Les broux	6.5	19.0	30.0

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	6.0	19.0	30.0
Crozes-Hermitage AC Inspiration	6.5	22.0	32.0

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