

*- 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*

STARTERS

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
Homemade salmon and dill rillettes	8.9

MEAT

Crying tiger (lightly-seared marinated beef) Jasmine rice, General Tao sauce (peanuts, coriander, red onion) Wine suggestion: 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

PASTA

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

FOREIGN DISHES

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

TASTY SPECIALS

Cannelonnis 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: Saumur champigny.	16.0
Saucisse-Aligot de l'aveyron de la maison semenzin. Vin conseillé, crozes hermitage	16.0

FISH

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 !

Net prices in euros, taxes and service included. Credit cards accepted from 15€.
Allergens: please check the information list available from reception desk.

BURGERS

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

PIADINAS

- | | |
|---|------|
| Piadina to create
Italian wheat galette from Romagna.
Stuffed with pesto tomato and mozzarella, served
with mesclun & parmesan vinaigrette
SELECTION OF TOPPINGS :
- Smoked salmon
- Serrano ham
- Bacon
- Vegetable galette
- Smoked paprika chicken | 16.0 |
|---|------|

SALADS & REFRESHING PLATTERS

- | | |
|--|------|
| Caesar salad: chicken with smoked paprika, sucrine lettuce,
croutons, copeaux de parmesan, sauce César maison.
Wine recommendation: Saumur Champigny | 16.0 |
| La cobb
Avocat, poulet, chips de lard, tomate cerise, oeuf dur, oignon rouge, sucrine, sauce au bleu, bleu d'Auvergne.
Vin conseillé: Chardonnay. | 16.0 |
| La biquette
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 | 16.0 |
| La californienne
Gravelax de saumon, crevettes, avocat, quinoa, tarama, tomates cerise, mesclun, sauce vierge, toasts.
Vin conseillé: Sancerre. | 16.0 |
| La ciao bella.
Burratina crémeuse, jambon serrano, roquette, croutons, copeaux de parmesan, tomates confites, pesto.
Vin conseillé: Rosé de corse. | 16.0 |

MENUS

Starter + main course 24€
Main course + Dessert 22.5€
Starter + Main course + Dessert 30€
 supp escargots 2.6 € sup tataki 2.0 € supp thon snacké 2.0 €

DESSERTS

- | | |
|--|-----|
| Cheesecake | 7.5 |
| Two-flavour ice cream composition *
And its macarons | 7.5 |
| Le fromage blanc new-yorkais
muesli, fruits rouges, coulis de fruits rouges | 7.5 |
| Le velouté de mangue en infusion
glace à la mangue, tartelette fruits rouges amandine. | 7.5 |
| Chocolate lava-cake and vanilla ice cream | 7.5 |

ICE CREAMS & SORBETS

- | | |
|---|------|
| 2 flavours | 7.0 |
| 3 flavours | 8.5 |
| 4 flavours | 10.0 |
| Chocolate, Vanilla, Strawberry
Coffee, Caramel
macadamia nut brittle | |
| SORBETS
Lemon, Raspberry, Mango | |

CAFÉ GOURMAND 7.9

Net prices in euros, taxes and service included. Credit cards accepted from 15€.
 Allergens: please check the information list available from reception desk.

APERITIFS

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

BEERS

DRAUGHT	25cl	50cl
Biere du moment	5.2	8.8
BOTTLE		
Carlsberg Heineken 25cl		5.5

COLD DRINKS

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

HOT DRINKS

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



WINE

WHITE WINES	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

ROSÉ WINES	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

RED WINES	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

Net prices in euros, taxes and service included. Credit cards accepted from 15€.