

*- 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

## 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

Assiette aux trois saumons ,Salade mesclun ,caleslaw Gravlax ,rillettes ,saumon fumé. Vin conseillé:Sancerre	16.0
Gravlax de saumon ,Salade mesclun et caleslaw 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 Grecque ,feta tomates ,olives ,concombre vin conseillé :Rosé de Provence.	16.0
Salade Cesar au poulet et bacon vin conseillé :Saumur champigny	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
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

## GLACES & SORBETS

2 parfums	7.0
3 parfums	8.5
4 parfums	10.0
Chocolat, Vanille	
Dulce de letche, Café, Caramel	
fraise, verveine	
Cookies & Cream	
Macadamia Nutt Brittle	
<b>SORBETS</b>	
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
Whisky J&B 4cl	5.0
Mojito, Caipirinha, Pina colada	8.5



## BIÈRES

<b>PRESSION</b>	25cl	50cl
Bière du moment	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
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 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

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