



**LEGRAND**  
Filles et Fils

*Paris*

**LE RESTAURANT**





*Les plats, réalisés par notre chef Benjamin Anthoni,  
se composent uniquement de produits frais  
et de saison sélectionnés avec soin.*

*Nos poissons proviennent d'une pêche artisanale française  
et nos viandes de producteurs français.*

*Les vins au verre de la carte font tous partie  
de la sélection des Caves Legrand  
et sont disponibles en cave en vente à emporter.*

*Les bouteilles dégustées sur place au restaurant sont au prix  
cave majoré d'un droit de service de 25 euros.*

*Le restaurant est ouvert du mardi au samedi,  
pour le déjeuner et le dîner, de 12h à 14h et de 19h à 21h15.*

Prix nets, service compris

WWW.CAVES-LEGRAND.COM | FACEBOOK | TWITTER | INSTAGRAM | #CAVESLEGRAND



## À LA CARTE

### ENTRÉES

Mi-cuit de boeuf et ornithogales,  
salsa macha et vinaigrette tamarin | 16€

*Ferdinando Principiano, Barolo Serralunga 2020 | 16€*

Asperges blanches : les queues en tempura, les têtes en salade  
tiède aux coquillages, ketchup de citron grillé | 16€  
*Christian Venier, Les hauts de Madon, Cheverny 2023 | 11€*

Fleurs de courgettes farcies, pignons et menthe, gazpacho de  
fenouil et caramel d'olive | 15€

*Les Ailes inspirées (Dugat-Py), Bourgogne aligoté 2022 | 10€*

We are very careful about listing known allergens

Just ask our Team !

WWW.CAVES-LEGRAND.COM | FACEBOOK | TWITTER | INSTAGRAM | #CAVESLEGRAND



## PLATS

Echine de porc Ibaïma, sucrine maraîchère, carottes primeurs et girolles, jus aux câpres | 29€

*Philippe Charlopin, Première Cuvée, Bourgogne côte d'Or 2021 | 16 €*

Barbue de ligne, courgette et pomme de terre Bonnotte de Noirmoutier, coulis de rhubarbe, fumet à l'oseille | 29€

*Domaine de la Taille Aux Loups, Clos de Mosny 2022 | 14€*

Quenelle à l'ail des ours, haricots verts et artichauts poivrades, ajo blanco à l'ail nouveau et émulsion vin jaune | 26€

*Alberto Orte, La Antigua clasico, Rioja blanc 2019 | 12€*

## FROMAGES

Assiette de fromages affinés du moment | 13€

*Domaine Macle, Chardonnay sous voile, Côtes du Jura 2018 | 15€*

## DESSERTS

Salade de fraises au sureau et à l'hibiscus, financier à la pistache et chantilly | 13€

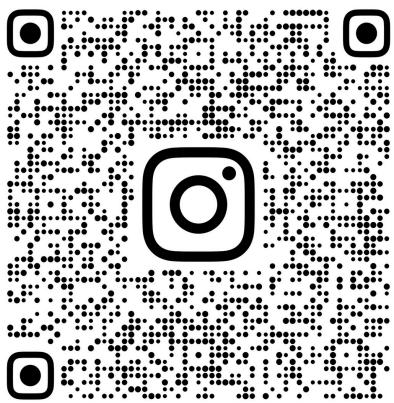
*Domaine Grange Saint Sauveur, Les Arceaux, VDF 2020 | 11€*

Ganache chocolat Virunga, granola & caramel | 11€

*Quinta Do Infantado, Porto tawny reserva | 10€*

We are very careful about listing known allergens

Just ask our Team !



CAVESLEGRANDPARIS



**LEGRAND**  
Filles et Fils

*Paris*

## VINS AU VERRE (12cl)

## CHAMPAGNES

*En tant qu'ambassadeur Krug, nous sommes heureux de vous proposer tout au long de l'année la grande cuvée Krug au verre*

**Krug, Grande Cuvée 172ème édition (base 2016, réserve 1998)** 55 €

44% Pinot noir, 36% Chardonnay, 20% Pinot meunier

*Frais, élégant, grande complexité, arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits secs*

**Champagne Veuve Clicquot, La grande Dame 2018** 30 €

90% Pinot noir, 10% Chardonnay

*Subtiles notes de fruits blancs, de miel, d'amande et d'agrumes confits*

## VINS BLANCS

**Alexandre Bain, Terre d'Obus, VDF 2022** 14 €

Sauvignon

*Notes de fruits jaunes mûrs, de fleurs blanches, bouche ample et charnue*

**Christian Venier, Les hauts de Madon, Cheverny 2023** 11 €

Chardonnay & Sauvignon

*Bouche gourmande et fraîche, des notes d'agrumes et de pierre à fusil*

**Domaine de la Taille Aux Loups, Clos de Mosny, Montlouis-sur-Loire 2022** 14 €

Chenin

*Bouche concentrée, notes gourmandes de coing et mirabelle, finale salivante*

**Michel Niellon, Chassagne-Montrachet, 2022** 20 €

Chardonnay

*Notes gourmandes de fruits blancs, d'amandes, tout en équilibre, finale saline*

**Domaine Macle, Chardonnay sous voile, Côtes du Jura 2018** 15 €

Savagnin (vin oxydatif élevé sous voile pendant 3 ans)

*Notes de pommes vertes et de poires juteuses, fleurs blanches, touches de miel et de noix grillées*

**Les Ailes inspirées (Dugat-Py), Bourgogne aligoté 2022** 10 €

Aligoté

*Bouche vive et gourmande, notes d'agrumes, finale rafraîchissante*

**Alberto Orte, La Antigua clasico, Rioja blanc 2019** 12 €

Viura, Grenache Blanc et Tempranillo Blanc

*Notes exotiques légèrement citronnées, complexe avec une acidité vivifiante*

## VINS ROSÉS

**Domaine Grange Saint Sauveur, Les Arceaux, VDF 2020** 11€

Grolleau noir et gris

*Notes d'agrumes, de fruits rouges, d'épices douces, finale tout en fraîcheur*

## VINS ROUGES

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Grange Saint-Sauveur, Le Martray, VDF 2022</b>   | <b>13 €</b> |
| Grolleau, Gamay et Cabernet Franc   |             |
| <i>Bouche croquante, notes de petits fruits rouges écrasés, précis et élégant</i>               |             |
| <b>Philippe Charlopin, Première Cuvée, Bourgogne côte d'Or 2021 (Magnum)</b>                    | <b>16 €</b> |
| Pinot noir  |             |
| <i>Notes intenses de cerises noires bien mûres, bouche veloutée et suave, boisé intégré</i>     |             |
| <b>Domaine Tempier, Lulu &amp; Lucien, Bandol 2021</b>  | <b>15 €</b> |
| Mourvèdre, Grenache, Cinsault, Carignan   |             |
| <i>Notes de petits fruits rouges, tanins frais et élégant, une référence à Bandol</i>           |             |
| <b>Ferdinando Principiano, Barolo Serralunga 2020</b>   | <b>16 €</b> |
| Nebbiolo  |             |
| <i>Bouche complexe, notes de coulis de fruits rouges, d'épices douces, de roses et pivoines</i> |             |
| <b>Domaine Combier, Crozes-Hermitage 2022</b>   | <b>12 €</b> |
| Syrah   |             |
| <i>Bouche pleine et gourmande sur des notes de mûres, de framboises et violette</i>             |             |
| <b>Terrazas de los Andes, grand Malbec, Mendoza, Argentine 2021</b>                             | <b>14 €</b> |
| Malbec  |             |
| <i>Notes profondes de fruits rouges légèrement confiturés, complexe et soyeux</i>               |             |
| <b>Simon Blanchard, au champ de la fenêtre, Montagne Saint-Emilion 2019</b>                     | <b>10 €</b> |
| Merlot  |             |
| <i>Bouche juteuse et ample, notes de cassis et framboises légèrement toastées</i>               |             |

## VINS DE DESSERT

|   |             |             |
|---|-------------|-------------|
| <b>Château d'Yquem, Sauternes 2007 servi en Magnum</b>  | <b>6cl</b>  | <b>55 €</b> |
| Sauvignon blanc, Sémillon   |             |             |
| <i>Ample, voluptueux, notes de pêche, ananas, pain grillé et caramel</i>                              |             |             |
| <b>Weingut Schloss Lieser, Riesling Goldtröpfchen Kabinett 2022</b>                                   | <b>10 €</b> |             |
| Riesling  |             |             |
| <i>Savoureux et délicat, notes florales, arômes de poires, citrons, avec une touche de minéralité</i> |             |             |

# SPIRITUEUX 3cl

## COGNACS

|   |      |
|---|------|
| Delamain, Pale and Dry XO, Grande Champagne                           | 16 € |
| <i>Élégant et intense, notes d'abricot et de vanille</i>              |      |
| Hine, Antique XO, Grande Champagne                                    | 30 € |
| <i>Floral et aromatique, notes de miel et chocolat</i>                |      |
| Tesseron, Lot 90, XO Ovation  | 18 € |
| <i>Léger et complexe, notes de coing, de fruits secs et d'amandes</i> |      |

## ARMAGNACS

|  |      |
|--|------|
| Baron Gaston Legrand, Bas-Armagnac VS                              | 12 € |
| <i>Structuré et riche, notes de fruits secs et beurre d'épices</i> |      |

## WHISKIES

|   |      |
|---|------|
| Yamazaki 12 ans, Japon  | 22 € |
|    |      |
| Nikka Coffey Grain, Japon   | 11 € |
| Koval, Bourbon, Single Barrel, Etats-Unis   | 13 € |
| D. Laing , The Cauldrons, Ecosse  | 13 € |
|  |      |
| The Macallan Highland, Single Malt, 12 YO Double Cask, Ecosse                       | 16 € |
| Springbank, 10 ans Single Malt, Ecosse  | 18 € |
| Mackmyra, Svensk Ek Swedish Single Malt, Suède                                      | 12 € |
|  |      |

Le whisky tourbé offre une saveur fumée caractéristique

## RHUMS

|   |      |
|---|------|
| Clairin, Le Rocher, Blanc, Haïti  | 10 € |
| <i>Gourmand et fumé, notes de poivre et de végétal</i>                        |      |
| Privateer, Navy Yard, Ambré, Etats Unis                                       | 12 € |
| <i>Élégant et riche, notes de vanille et tabac</i>                            |      |
| Twelve, Rare Ambré, Nicaragua & Jamaïca, France                               | 12 € |
| <i>Fruité et profond, notes de fruits exotiques avec une touche mentholée</i> |      |
| Karukera, Rhum Vieux Agricole, France / Guadeloupe                            | 10 € |
| <i>Dense et épicé, notes de fruits exotiques, de girofle et de poivre</i>     |      |

## CALVADOS

|   |      |
|---|------|
| Calvados Lemorton, vieux calvados domfrontais 10 ans          | 11 € |
| <i>Rond et profond, notes de vanille et de fruits grillés</i> |      |

## GIN, VODKA, MEZCAL, TEQUILA

|  |      |
|--|------|
| Distillerie du Petit Grain, Gin aux Agrumes                      | 15 € |
| Frais et délicat, notes d'agrumes et de poivre                   |      |
| Mezcal Derrumbes, N.3 San Luis                                   | 10 € |
| Doux et intense, notes florales et herbacées                     |      |
| Distillerie du Sonneur, Vodka Nature                             | 10 € |
| Rond et frais  |      |
| Tequila Mijenta Reposado   | 12 € |
| Une luxueuse tequila artisanale, notes de noisette et des fleurs |      |

## EAUX-DE-VIE

|   |      |
|---|------|
| Distillerie du Petit Grain, Eau-de-Vie de Poire                     | 12 € |
| Distillerie Windholtz, Eau-de-Vie de Griotte d'Alsace               | 10 € |
| Distillerie Windholtz, Eau-de-Vie de Marc d'Alsace, Gewurtztraminer | 10 € |
| Maison Metté, Eglantine   | 10 € |
| Distillerie Laurent Cazottes, Goutte de Reine-Claude dorée          | 14 € |

## PORTO, MADÈRE ET JEREZ 6cl

|   |      |
|---|------|
| Quinta Do Infantado, Porto Tawny reserva                      | 10 € |
| Délicat et frais, notes de caramel, chocolat et épices douces |      |
| Henriques & Henriques, Madère, Malvasia 10 ans                | 10 € |
| Doux et riche, notes de raisins secs et caramel               |      |
| Equipo Navazos, La Bota de Fino, Macharnudo Alto 91           | 10 € |
| Fin et frais, notes salines et d'amandes amères               |      |

## LIQUEURS

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Domaine Roulot, L'abricot | 15 € |
| Chartreuse Verte VEP      | 18 € |
| Chartreuse Jaune VEP      | 18 € |

## EAUX, CAFE ET JUS

|  |        |
|--|--------|
| Saint-Georges eau plate  | 6 €    |
| Orrezza eau gazeuse  | 6 €    |
| Café   | 3,50€  |
| Thé / Tisane des Pères Chartreux                                       | 6€     |
| Henri Marie, boisson végétale pétillante (Menthe, Sureau ou Gingembre) | 5.50€  |
| Jus Thibault Guillaume ( <i>fraise, framboise, rhubarbe, tomate</i> )  | 5.50 € |
| Eau tonique Hysope   |        |
| Tonique, tonique concombre, tonique sureau                             | 4 €    |



**LEGRAND**  
Filles et Fils

*Paris*