



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, gaspacho 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 Ibáima, 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 !





VINS AU VERRE (12cI)

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	
<i>Frais, élégant, grande complexité, arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits secs</i>	
Champagne Veuve Clicquot, La grande Dame 2018	30 €
90% Pinot noir, 10% Chardonnay	
<i>Subtiles notes de fruits blancs, de miel, d'amande et d'agrumes confits</i>	

VINS BLANCS

Alexandre Bain, Terre d'Obus, VDF 2022	14 €
Sauvignon	
<i>Notes de fruits jaunes mûrs, de fleurs blanches, bouche ample et charnue</i>	
Christian Venier, Les hauts de Madon, Cheverny 2023	11 €
Chardonnay & Sauvignon	
<i>Bouche gourmande et fraîche, des notes d'agrumes et de pierre à fusil</i>	
Domaine de la Taille Aux Loups, Clos de Mosny, Montlouis-sur-Loire 2022	14 €
Chenin	
<i>Bouche concentrée, notes gourmandes de coing et mirabelle, finale salivante</i>	
Michel Niellon, Chassagne-Montrachet, 2022	20 €
Chardonnay	
<i>Notes gourmandes de fruits blancs, d'amandes, tout en équilibre, finale saline</i>	
Domaine Macle, Chardonnay sous voile, Côtes du Jura 2018	15 €
Savagnin (vin oxydatif élevé sous voile pendant 3 ans)	
<i>Notes de pommes vertes et de poires juteuses, fleurs blanches, touches de miel et de noix grillées</i>	
Les Ailes inspirées (Dugat-Py), Bourgogne aligoté 2022	10 €
Aligoté	
<i>Bouche vive et gourmande, notes d'agrumes, finale rafraîchissante</i>	
Alberto Orte, La Antigua clasico, Rioja blanc 2019	12 €
Viura, Grenache Blanc et Tempranillo Blanc	
<i>Notes exotiques légèrement citronnées, complexe avec une acidité vivifiante</i>	

VINS ROSÉS

Domaine Grange Saint Sauveur, Les Arceaux, VDF 2020	11€
Grolleau noir et gris	
<i>Notes d'agrumes, de fruits rouges, d'épices douces, finale tout en fraîcheur</i>	

VINS ROUGES

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

VINS DE DESSERT

Château d'Yquem , Sauternes 2007 servi en Magnum	6cl	55 €
Sauvignon blanc, Sémillon		
<i>Ample, voluptueux, notes de pêche, ananas, pain grillé et caramel</i>		
Weingut Schloss Lieser , Riesling Goldtröpfchen Kabinett 2022		10 €
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 Gauldrons, 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, Haiti	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 & Jamaica, 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 €
Rond et profond, notes de vanille et de fruits grillés

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 (*fraise, framboise, rhubarbe, tomate*) 5.50 €

Eau tonique Hysope

Tonique, tonique concombre, tonique sureau 4 €



LEGRAND
Filles et Fils
Paris