



LEGRAND
Filles et Fils
Paris

LE RESTAURANT



LEGRAND
Filles et Fils

Paris

*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

Crudo de maigre de ligne, ceviche de courgette, aguachile et
huile de sésame grillée | 16€

Domaine de la Pierre gravée, Inspirations, Vouvray 2022 | 12€

Moules “Meski” marinière au saké, chou rave
et salicorne, crème de maïs | 15€

Le Blanc du Grand Village, Bordeaux 2022 | 12€

Cœur de burrata, caponata aux pignons de pin
et gaspacho de tomate | 15€

Domaine Castrum Roche, Langhe Rosato, Piémont 2024 | 11€

We are very careful about listing known allergens

Just ask our Team !

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

PLATS

Canette de Racan : le filet rosé, la cuisse et abatis en caillette à la pistache, betteraves glacées et haricots verts,
ketchup de prunes et jus | 31€
Domaine Tempier, Lulu & Lucien, Bandol 2021 | 15 €

Queue de homard bleu rôtie à la sauge; salade tiède des pincés,
pomme de terre de l'île de Ré, fenouil et concombre
vinaigrette à l'estragon et bisque | 33€
Domaine Thibert, Les Longeays, Pouilly-Vinzelles 2018 | 15€

Gnocchis, coulis de poivrons grillés, aubergines confites, sauce
vierge basilic et roquette | 24€
Domaine Valma, Les Labourons, Fleurie 2023 | 12€

FROMAGES

Assiette de fromages affinés du moment | 13€
Domaine des Frogères, Chenin de voile 2017 IGP Val de Loire | 10€ les 8cl

DESSERTS

Pêche blanche en textures, nage à la verveine,
crèmeux vanille et biscuit noisette | 13€
Weingut Schloss Lieser, Riesling Goldtröpfchen Kabinett 2022 | 10€

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



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 172^{ème} édition (base 2016, réserve 2000)** 55 €
44% Pinot noir, 36% Chardonnay, 20% Pinot meunier
Frais, élégant, grande complexité, arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits secs
- Champagne Egly-Ouriet, Les Premices Brut** 18 €
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Notes gourmandes d'agrumes, touches florales, bouche élégante et fraîche

VINS BLANCS

- Casal Figueira, Antonio Vinho Regional, Lisboa** 9 €
Vital
Notes citronnées, herbacées, finale saline
- Le Blanc du Grand Village, Bordeaux 2022** 12 €
Sauvignon & Sémillon
Bouche gourmande et fraîche, des notes d'agrumes et de pierre à fusil
- Domaine de la Pierre gravée, Inspirations, Vouvray 2022** 12 €
Chenin
Notes gourmandes de poire juteuse, de thé, finale persistante
- Domaine Thibert, Les Longeays, Pouilly-Vinzelles 2018** 15 €
Chardonnay
Notes de fruits blancs, d'agrumes, légèrement fumées, bouche élancée
- Domaine des Frogères, Chenin de voile 2017 IGP Val de Loire** 10 € les 8cl
Chenin (vin oxydatif élevé sous voile pendant 6 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 rafraichissante
- Domaine Trapet, A minima, Alsace 2023** 9 €
Sylvaner, Gewurztraminer, Muscat, Pinot Gris, Riesling, Pinot Auxerrois.
Notes juteuses de fruits blancs, bouche énergique et sapide

VINS ROSÉS

- Domaine Castrum Roche, Langhe Rosato, Piémont 2024** 11€
Nebbiolo
Notes de petits fruits rouges, de fleurs fanées et d'épices douces

VINS ROUGES

Grange Saint-Sauveur , Le Martray, VDF 2022 Grolleau, Gamay et Pineau d'Aunis <i>Bouche croquante, notes de petits fruits rouges écrasés, précis et élégant</i>	13 €
Philippe Charlopin , Première Cuvée, Bourgogne côte d'Or 2021 (Magnum) Pinot noir <i>Notes intenses de cerises noires bien mûres, bouche veloutée et suave, boisé intégré</i>	16 €
Domaine Tempier , Lulu & Lucien, Bandol 2021 Mourvèdre, Grenache, Cinsault, Carignan <i>Notes de petits fruits rouges, tanins frais et élégant, une référence à Bandol</i>	15 €
Domaine Charvin Damon , Côtes du Rhône 2022 Grenache, Syrah <i>Notes éclatantes de fruits rouges et noirs, tanins très fins et finale tout en fraîcheur</i>	9 €
Domaine Goudard et fils , Tumulte, Saint Joseph 2023 Syrah <i>Bouche pleine et gourmande sur des notes de mûres, de framboises et violette</i>	12 €
Terrazas de los Andes , grand Malbec, Mendoza, Argentine 2021 Malbec <i>Notes profondes de fruits rouges légèrement confiturés, complexe et soyeux</i>	14 €
Domaine Valma , Les Labourons, Fleurie 2023 Gamay <i>Bouche tout en souplesse, notes de petits fruits rouges et d'épices douces</i>	12 €

VINS DE DESSERT

Château d'Yquem , Sauternes 2014 servi en Double-Magnum Sauvignon blanc, Sémillon <i>Ample, voluptueux, notes de pêche, ananas, pain grillé et caramel</i>	6cl	55 €
Weingut Schloss Lieser , Riesling Goldtröpfchen Kabinett 2022 Riesling <i>Savoureux et délicat, notes florales, arômes de poires, citrons, avec une touche de minéralité</i>		10 €

SPIRITUEUX 3cl

COGNACS

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

ARMAGNACS

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

WHISKIES

Yamazaki 12 ans, Japon 	22 €
Nikka Coffey Grain, Japon	11 €
Koval, Bourbon, Single Barrel, Etats-Unis	13 €
D. Laing , The Gaultrons, 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 <i>Gourmand et fumé, notes de poivre et de végétal</i>	10 €
Privateer, Navy Yard, Ambré, Etats Unis <i>Élégant et riche, notes de vanille et tabac</i>	12 €
Twelve, Rare Ambré, Nicaragua & Jamaica, France <i>Fruité et profond, notes de fruits exotiques avec une touche mentholée</i>	12 €
Karukera, Rhum Vieux Agricole, France / Guadeloupe <i>Dense et épicé, notes de fruits exotiques, de girofle et de poivre</i>	10 €

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 4 €
Tonique, tonique concombre, tonique sureau

Maison fondée en 1880



•1• ÉPICERIE P.LEGRAND CONFISERIE •1•

LEGRAND
Filles et Fils

Paris