



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

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

Pluma de porc ibérique, haricots verts et petits pois,
houmous de coco paimpol, jus fumé | 29€

Domaine Goudard et fils, Tumulte, Saint Joseph 2023 | 12 €

Queue de homard bleu rôtie à la sauge; salade tiède des pinces,
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 Mont-Bessay, Les Amourettes, Juliéna 2023

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€

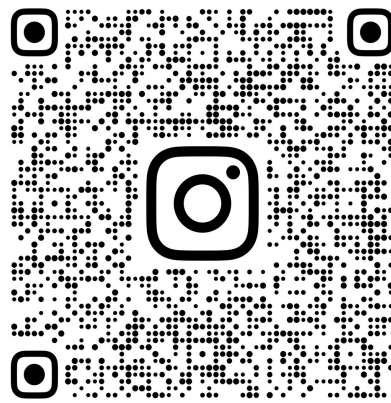
Weingut Schloss Lieser, Riesling Goldtröpfchen Kabinett 2022 | 10€

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 172ème édition (base 2016, réserve 2000)	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 Egly-Ouriet, Les Premices Brut	18 €
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	
<i>Notes gourmandes d'agrumes, touches florales, bouche élégante et fraîche</i>	

VINS BLANCS

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

VINS ROSÉS

Domaine Castrum Roche, Langhe Rosato, Piémont 2024	11€
Nebbiolo	
<i>Notes de petits fruits rouges, de fleurs fanées et d'épices douces</i>	

VINS ROUGES

Grange Saint-Sauveur , Le Martray, VDF 2022	13 €
Grolleau, Gamay et Pineau d'Aunis	
<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>	
Domaine Charvin Damon, Côtes du Rhône 2022	9 €
Grenache, Syrah	
<i>Notes éclatantes de fruits rouges et noirs, tanins très fins et finale tout en fraîcheur</i>	
Domaine Goudard et fils , Tumulte, Saint Joseph 2023	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>	
Domaine Mont-Bessay , Les Amourettes, Juliéna 2023	12 €
Gamay	
<i>Bouche tout en souplesse, notes de petits fruits rouges et d'épices douces</i>	

VINS DE DESSERT

Château d'Yquem , Sauternes 2014 servi en Double-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