



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

Cuisses de grenouilles françaises frites,
condiment persillade, frisée fine | 18€

Domaine des 13 Lunes, Apremont, Savoie 2024 | 9€

Macédoine tiède de navets marinés, condiment coing et
sauce hollandaise à la bergamote | 14€

Domaine Thibert, Héritage, Pouilly-Fuissé 2019 | 15€

Saint-Jacques snackées, ketchup de kaki,
betterave jaune en textures | 18€

Champagne Tarlant, Selection Legrand, Extra-Brut | 18€

We are very careful about listing known allergens

Just ask our Team !

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

PLATS

Canard de Challans, le filet rosé et la cuisse en effiloché,
mousseline de patates douces et blettes, jus
aux airelles fraîches | 30€

Domaine Charvin Damon, Côtes du Rhône 2022 | 9 €

Aiguillettes de Saint-Pierre farcies aux agrumes,
carottes toupies et pak choy, vinaigrette tiède au safran | 30€
Domaine de la Pierre gravée, Inspirations, Vouvray 2022 | 12€

Courge rôtie, risotto de fregola au bleu de chèvre de la ferme de
Tremblay, chanterelles jaunes, praliné de graine de courge, jus
végétal au café | 26€

Clos des Centenaires, Roussanne, Costières de Nîmes 2023 | 10€

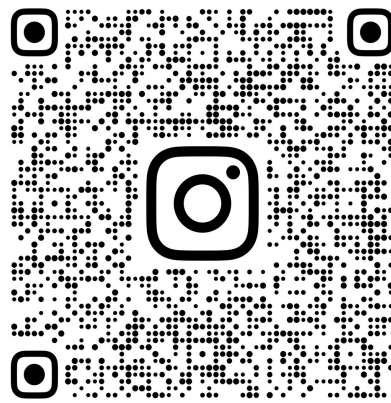
FROMAGES

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

DESSERTS

Poire pochée, riz au lait mélilot, coulis aux baies d'Andaliman
et sésame torréfié | 13€
Château d'Yquem, Sauternes 2010 | 55€ les 6cl

Ganache chocolat Virunga, granola & caramel | 11€
Quinta Do Infantado, Porto tawny reserva | 10€



CAVESLEGRANDPARIS



VINS AU VERRE (12cI)

CHAMPAGNES ET PETILLANTS

*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 173ème édition (base 2017, réserve 2001) 44% Pinot noir, 34% Chardonnay, 22% Pinot meunier <i>Frais, élégant, grande complexité, arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits secs</i>	55 €
Champagne Tarlant , Selection Legrand, Extra-Brut Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc <i>Notes gourmandes d'agrumes mûrs, miel et fleurs blanches, finale fraîche</i>	18 €

VINS BLANCS

Casal Figueira , Antonio Vinho Regional, Lisboa Vital <i>Notes citronnées, herbacées, finale saline</i>	9 €
Clos des Centenaires , Roussanne, Costières de Nîmes 2023 Roussanne <i>Bouche onctueuse, notes exotiques légèrement miellées</i>	10 €
Domaine de la Pierre gravée , Inspirations, Vouvray 2022 Chenin <i>Notes gourmandes de poire juteuse, de thé, finale persistante</i>	12 €
Domaine Thibert , Héritage, Pouilly-Fuissé 2019 Chardonnay <i>Notes de fruits blancs, d'agrumes, légèrement fumées, bouche élancée</i>	15 €
Domaine des Frogères , Chenin de voile 2017 IGP Val de Loire 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>	10 € les 8cl
Henri Germain et Fils , Bourgogne aligoté 2022 Aligoté <i>Bouche vive et gourmande, notes d'agrumes, finale rafraîchissante</i>	12 €
Domaine des 13 Lunes , Apremont, Savoie 2024 Jacquère <i>Notes citronnées légèrement crémeuses, bouche énergique et sapide</i>	9 €

VINS ROSÉS

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

VINS ROUGES

Domaine du Bel-Air , Jour de Soif, Bourgueil 2023	9 €
Cabernet Franc	
<i>Bouche croquante, notes de fraises et framboises légèrement poivrées, tanins très fin</i>	
Domaine du Cellier aux moines , Clos du Cellier aux moines, Givry 1er cru 2022	15 €
Pinot noir	
<i>Texture soyeuse, des notes de cerises, cassis et épices douces</i>	
Clos Saint-Vincent , Le Belletan, Bellet 2022	13 €
Braquet	
<i>Notes de petits fruits rouges, de garrigue, bouche pure et élancée</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>	
Château le Thil , Pessac-Léognan 2019	13 €
Merlot, Cabernet Sauvignon	
<i>Bouche mûre et crémeuse, notes de fruits rouges de café et d'épices</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 2010 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 €

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