



**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

Salade tiède de puntarelle, haddock fumé et pomme,  
vinaigrette au vadouvan | 15€

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

Céleri et courge en risotto, lié au brillat savarin,  
truffe fraîche | 19€

*Domaine Thibert, Vignes blanches, Pouilly-Fuissé 2019* | 15€

Kefta de boeuf au cumin, houmous de choux fleur,  
mayonnaise au cerfeuil et condiment cédrat confit | 16€

*Domaine Mont-Bessay, Les Amourettes, Juliénas 2023* | 12€

We are very careful about listing known allergens

Just ask our Team !

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



## PLATS

Echine de porc Ibaïama, navet boule d'or et topinambour croustillant, sauce taré et ketchup d'échalotte fumée | 31€  
*Domaine Goudard et fils, Tumulte, Saint Joseph 2023 | 12 €*

Bar de ligne sauce pil pil à l'oursin, radis d'hiver glacés et salsifis, crème de brocolis | 30€  
*Domaine de la Pierre gravée, Inspirations, Vouvray 2022 | 12€*

Tortellini ricotta fumée et amandes grillées, champignons sauvages et pecorino | 26€  
*Casal Figueira, Antonio Vinho Regional, Lisboa 2020 | 9€*

## FROMAGES

Assiette de fromages affinés du moment | 13€  
*Domaine Chevassu, Savagnin typé, Jura 2019 | 10€ les 8cl*

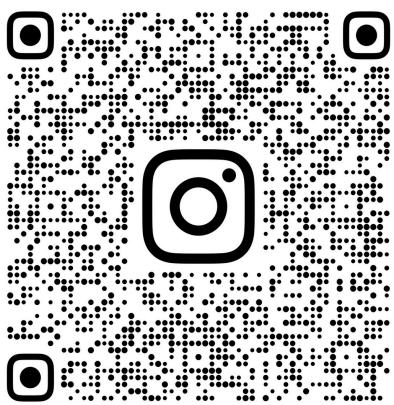
## DESSERTS

Galette des rois, frangipane à l'amaretto et confits d'agrumes, crème montée | 13€  
*Château d'Yquem, Sauternes 2014 Servi en Double-Magnum | 55€ les 6cl*

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 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)** 55 €

44% Pinot noir, 34% Chardonnay, 22% Pinot meunier

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

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

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc

*Notes gourmandes d'agrumes mûrs, miel et fleurs blanches, finale fraîche*

# VINS BLANCS

**Casal Figueira, Antonio Vinho Regional, Lisboa 2020** 9 €

Vital

*Notes citronnées, herbacées, finale saline*

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

Roussanne

*Bouche onctueuse, notes exotiques légèrement miellées*

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

Chenin

*Notes gourmandes de poire juteuse, de thé, finale persistante*

**Domaine Thibert, Vignes Blanches, Pouilly-Fuissé 2019** 15 €

Chardonnay

*Notes de fruits blancs, d'agrumes, légèrement fumées, bouche élancée*

**Domaine Chevassu, Savagnin typé, Jura 2019** 10 € les 8cl

Savagnin (vin oxydatif)

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

**C.Marey & Comte Liger-Belair, Bourgogne aligoté 2022** 12 €

Aligoté

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

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

Jacquère

*Notes citronnées légèrement crémeuses, 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

<b>Domaine du Bel-Air</b> , Les Vingt Lieux-dits, Bourgueil 2022	<b>11 €</b>
Cabernet Franc	
<i>Bouche concentrée, notes de fruits noirs légèrement poivrées, tanins très fin</i>	
<b>Domaine du Cellier aux moines</b> , Clos du Cellier aux moines, Givry 1er cru 2022	<b>15 €</b>
Pinot noir	
<i>Texture soyeuse, des notes de cerises, cassis et épices douces</i>	
<b>Domaine Baraveou</b> , Bandol 2022	<b>14 €</b>
Mourvèdre, Grenache	
<i>Bouches soyeuse et complexe, tanins fins et patinés, arômes de fruits noirs et d'épices</i>	
<b>Domaine Charvin</b> Damon, Côtes du Rhône 2022	<b>9 €</b>
Grenache, Syrah	
<i>Notes éclatantes de fruits rouges et noirs, tanins très fins et finale tout en fraîcheur</i>	
<b>Domaine Goudard et fils</b> , Tumulte, Saint Joseph 2023	<b>12 €</b>
Syrah	
<i>Bouche pleine et gourmande sur des notes de mûres, de framboises et violette</i>	
<b>Château Grand Village</b> , Bordeaux Supérieur 2019	<b>13 €</b>
Merlot, Cabernet Sauvignon	
<i>Bouche mûre et crémeuse, notes de fruits rouges de café et d'épices</i>	
<b>Domaine Mont-Bessay</b> , Les Amourettes, Juliénas 2023	<b>12 €</b>
Gamay	
<i>Bouche tout en souplesse, notes de petits fruits rouges et d'épices douces</i>	

## VINS DE DESSERT

<b>Château d'Yquem</b> , Sauternes 2014 Servi en Double-Magnum	6cl	55 €
Sauvignon blanc, Sémillon		
<i>Ample, voluptueux, notes de pêche, ananas, pain grillé et caramel</i>		
<b>Weingut Schloss Lieser</b> , 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 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 épice, notes de fruits exotiques, de girofle et de poivre</i>	

## CALVADOS

Calvados Lemorton, vieux calvados domfrontais 30 ans	16 €
<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*