



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€

Alexandre Bain, Pierre Précieuse, VDF 2022 | 14€

Minestrone d'hiver, consommé au sésame grillé,
gremolata de truffe noire | 19€

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

Crudo de Saint-Jacques, salade d'agrumes et fenouil,
condiment au citron de Meyer et poudre de corail épicé | 18€
C.Marey & Comte Liger-Belair, Bourgogne aligoté 2022 | 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 Thibert, Vignes blanches, Pouilly-Fuissé 2018 | 15€

Cannelloni de céleri, farce végétale, carpaccio d'artichauts et émulsion châtaigne | 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

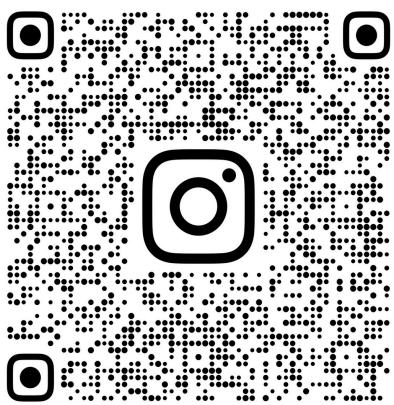
DESSERTS

Pomme rôtie au miel, crémeux au laurier et tuile de sarrasin | 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



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

Alexandre Bain, Pierre Précieuse, VDF 2022 14 €

Sauvignon

Sauvignon élevé 33 mois, mûr, ample et profond, notes de poires juteuses

Domaine Thibert, Vignes blanches, Pouilly-Fuissé 2018 15 €

Chardonnay

Notes de fruits blancs, d'agrumes, légèrement toastées, bouche élancée et persistante

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

Domaine du Bel-Air , Les Vingt Lieux-dits, Bourgueil 2022	11 €
Cabernet Franc	
<i>Bouche concentrée, notes de fruits noirs 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>	
Domaine Baraveou , Bandol 2022	14 €
Mourvèdre, Grenache	
<i>Bouches soyeuse et complexe, tanins fins et patinés, arômes de fruits noirs et d'épices</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 Grand Village , Bordeaux Supérieur 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, Juliénas 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 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 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