



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

Légumes de printemps, crème de petits pois au mélilot,
lait d'amande | 14€

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

Tartare de veau, condiment toum et ketchup de citron | 17€

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

Seiche poêlée, asperge blanche, émulsion cacahuète | 17€

Domaine Saint-Jacques, Bourgogne aligoté 2021 | 12€

We are very careful about listing known allergens

Just ask our Team !

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

PLATS

Poularde du Béarn, le filet rôti et la cuisse frite, polenta crémeuse et pousse de brocoli, ketchup de carotte et jus au poivre long | 28€
Domaine Combier, Cuvée L, Crozes-Hermitage 2023 | 10 €

Polpette de poisson au fenouil, papardelles et courgette, coques et jus marinière | 26€
Domaine des Frogères, Les champs Girards, Saumur 2024 | 10€

Risotto au pesto d'ail des ours, asperges vertes et fenouil, artichaut poivrade grillé | 24€
Domaine du Cellier aux moines, Montagny 1er cru les combes 2022 | 14€

FROMAGES

Assiette de fromages affinés du moment | 13€
Domaine Chevassu, Savagnin typé, Jura 2020 | 10€ les 8cl

DESSERTS

Salade de fraises au piment, yaourt grec, biscuit à la pistache | 13€
Domaine Castrum Roche, Langhe Rosato, Piémont 2024 | 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 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 Delamotte, Brut Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier <i>Notes gourmandes d'agrumes mûrs, miel et fleurs blanches, finale fraîche</i>	18 €

VINS BLANCS

Casal Figueira, Antonio Vinho Regional, Lisboa 2020 Vital <i>Notes de citron confit, herbacées, finale saline</i>	9 €
Clos des Centenaires, Roussanne, Costières de Nîmes 2023 Roussanne <i>Bouche onctueuse, notes exotiques légèrement miellées</i>	10 €
Domaine des Frogères, Les champs Girards, Saumur 2024 Chenin <i>Des notes fraîches d'agrumes, finale persistante et saline</i>	10 €
Domaine du Cellier aux moines, Montagny 1er cru les combes 2022 Chardonnay <i>Notes de fruits blancs, d'agrumes, légèrement toastées, bouche élancée et persistante</i>	14 €
Domaine Chevassu, Savagnin typé, Jura 2020 Savagnin (vin oxydatif) <i>Notes de pommes vertes et de poires juteuses, fleurs blanches, touches de miel et de noix grillées</i>	10 € les 8cl
Domaine Saint-Jacques, Bourgogne aligoté 2021 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 , Les Vingt Lieux-dits, Bourgueil 2022 Cabernet Franc <i>Bouche concentrée, notes de fruits noirs légèrement poivrées, tanins très fin</i>	11 €
Philippe Charlopin , En Montchenevoy, Marsannay 2022 Pinot noir <i>Texture soyeuse, des notes de cerises, cassis légèrement toastées</i>	16 €
Clos Saint-Vincent , Le clos, Bellet 2022 Folle noire, Grenache <i>Bouche soyeuse et souple, tanins fins et patinés, arômes de fruits noirs et d'épices</i>	13 €
Clos des Centenaires , Grenache Vieilles vignes, Costières de Nîmes 2019 Grenache <i>Notes de fruits rouges légèrement confits, bouche souple et gourmande</i>	9 €
Domaine Combier , Cuvée L, Crozes-Hermitage 2023 Syrah <i>Bouche pleine et gourmande sur des notes de mûres, de framboises et violette</i>	10 €
Château Grand Village , Bordeaux Supérieur 2020 Merlot, Cabernet Sauvignon <i>Bouche mûre et crémeuse, notes de fruits rouges de café et d'épices</i>	13 €
Julien Sunier , Fleurie 2023 Gamay <i>Bouche tout en souplesse, notes de petits fruits rouges acidulés et d'épices douces</i>	12 €

VINS DE DESSERT

Château d'Yquem , Sauternes 2007 Servi en Magnum Sauvignon blanc, Sémillon <i>Ample, voluptueux, notes de pêche, ananas, pain grillé et caramel</i>	6cl	55 €
Weingut Schloss Lieser , Riesling Juffer 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 30 ans 16 €
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



LEGRAND
Filles et Fils

Paris