



**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](http://WWW.CAVES-LEGRAND.COM) | [FACEBOOK](#) | [TWITTER](#) | [INSTAGRAM](#) | [#CAVESLEGRAND](#)



## À LA CARTE

### ENTRÉES

Fricassée d'asperges vertes et girolles, sauce maltaise au  
pomelos corse, pralin aux amandes | 16€

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

Caille confite, condiment escabèche, ornithogale | 18€

*Julien Sunier, Fleurie 2023 | 12€*

Mi-cuit de thon sauvage, crème crue, salade de haricot vert au  
sumac, ketchup de fraise | 18€

*Domaine Charvin, Rosé, Côtes-du-Rhône 2024 | 10€*

We are very careful about listing known allergens

Just ask our Team !

[WWW.CAVES-LEGRAND.COM](http://WWW.CAVES-LEGRAND.COM) | [FACEBOOK](#) | [TWITTER](#) | [INSTAGRAM](#) | [#CAVESLEGRAND](#)

## PLATS

Echine de porc fermière, salade tiède de pois gourmand, grenailles de Noirmoutier, sauce au curry français | 28€  
*Domaine Combier, Cuvée L, Crozes-Hermitage 2023 | 10 €*

Turbot poché, épinards petits pois, beurre blanc à la rhubarbe et émulsion poivre des marais | 31€  
*Domaine Thibert, Champs Ronds, Saint-Véran 2019 | 14€*

Panisse croustillante ; artichauts, datterino et fèves, condiment capuliato et mayonnaise épicé | 24€  
*Clos Saint-Vincent, Le clos, Bellet 2022 | 13€*

## FROMAGES

Assiette de fromages affinés du moment | 13€  
*Domaine Bertin-Delatte, Echalier Oxy, VDF 2018 | 12€ les 8cl*

## DESSERTS

Tartelette aux asperges confites, crème au miel et coulis d'agrumes | 13€  
*Weingut Schloss Lieser, Riesling Juffer 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 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*

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Krug, Grande Cuvée 173ème édition (base 2017, réserve 2001)</b><br>44% Pinot noir, 34% Chardonnay, 22% Pinot meunier<br><i>Frais, élégant, grande complexité, arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits secs</i> | <b>55 €</b> |
| <b>Champagne Delamotte, Brut</b><br>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier<br><i>Notes gourmandes d'agrumes mûrs, miel et fleurs blanches, finale fraîche</i>  | <b>18 €</b> |

## VINS BLANCS

|   |                     |
|---|---------------------|
| <b>Casal Figueira, Antonio Vinho Regional, Lisboa 2020</b><br>Vital<br><i>Notes de citron confit, herbacées, finale saline</i>  | <b>9 €</b>          |
| <b>Clos des Centenaires, Roussanne, Costières de Nîmes 2023</b><br>Roussanne<br><i>Bouche onctueuse, notes exotiques légèrement miellées</i>  | <b>10 €</b>         |
| <b>Domaine des Frogères, Les champs Girards, Saumur 2024</b><br>Chenin<br><i>Des notes fraîches d'agrumes, finale persistante et saline</i>   | <b>10 €</b>         |
| <b>Domaine Thibert, Champs Ronds, Saint-Véran 2019</b><br>Chardonnay<br><i>Notes de fruits blancs, d'agrumes, légèrement toastées, bouche élancée et persistante</i>                        | <b>14 €</b>         |
| <b>Domaine Bertin-Delatte, Echalier Oxy, VDF 2018</b><br>Chenin (vin oxydatif)<br><i>Notes de pommes vertes et de poires juteuses, fleurs blanches, touches de miel et de noix grillées</i> | <b>12 € les 8cl</b> |
| <b>Domaine Saint-Jacques, Bourgogne aligoté 2021</b><br>Aligoté<br><i>Bouche vive et gourmande, notes d'agrumes, finale rafraîchissante</i>   | <b>12 €</b>         |
| <b>Domaine des 13 Lunes, Apremont, Savoie 2024</b><br>Jacquère<br><i>Notes citronnées légèrement crémeuses, bouche énergique et sapide</i>  | <b>9 €</b>          |

## VINS ROSÉS

|  |            |
|--|------------|
| <b>Domaine Charvin, Rosé, Côtes-du-Rhône 2024</b><br>Grenache<br><i>Notes de petits fruits rouges, herbacées tout en fraîcheur</i> | <b>10€</b> |
|--|------------|

## VINS ROUGES

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Domaine du Bel-Air</b> , Les Vingt Lieux-dits, Bourgueil 2022<br>Cabernet Franc<br><i>Bouche concentrée, notes de fruits noirs légèrement poivrées, tanins très fin</i>  | <b>11 €</b> |
| <b>Philippe Charlopin</b> , Les Echezots, Marsannay 2023<br>Pinot noir<br><i>Texture soyeuse, des notes de cerises, cassis légèrement toastées</i>                          | <b>16 €</b> |
| <b>Clos Saint-Vincent</b> , Le clos, Bellet 2022<br>Folle noire, Grenache<br><i>Bouche soyeuse et souple, tanins fins et patinés, arômes de fruits noirs et d'épices</i>    | <b>13 €</b> |
| <b>Clos des Centenaires</b> , Grenache Vieilles vignes, Costières de Nîmes 2019<br>Grenache<br><i>Notes de fruits rouges légèrement confits, bouche souple et gourmande</i> | <b>9 €</b>  |
| <b>Domaine Combier</b> , Cuvée L, Crozes-Hermitage 2023<br>Syrah<br><i>Bouche pleine et gourmande sur des notes de mûres, de framboises et violette</i>                     | <b>10 €</b> |
| <b>Château Grand Village</b> , Bordeaux Supérieur 2020<br>Merlot, Cabernet Sauvignon<br><i>Bouche mûre et crémeuse, notes de fruits rouges de café et d'épices</i>          | <b>13 €</b> |
| <b>Julien Sunier</b> , Fleurie 2023<br>Gamay<br><i>Bouche tout en souplesse, notes de petits fruits rouges acidulés et d'épices douces</i>                                  | <b>12 €</b> |

## VINS DE DESSERT

|  |            |             |
|--|------------|-------------|
| <b>Château d'Yquem</b> , Sauternes 2007 Servi en Magnum<br>Sauvignon blanc, Sémillon<br><i>Ample, voluptueux, notes de pêche, ananas, pain grillé et caramel</i>                   | <b>6cl</b> | <b>55 €</b> |
| <b>Weingut Schloss Lieser</b> , Riesling Juffer Kabinett 2022<br>Riesling<br><i>Savoureux et délicat, notes florales, arômes de poires, citrons, avec une touche de minéralité</i> |            | <b>10 €</b> |

# SPIRITUEUX 3cl

## COGNACS

|   |      |
|---|------|
| Delamain, Pale and Dry XO, Grande Champagne<br><i>Élégant et intense, notes d'abricot et de vanille</i> | 16 € |
| Hine, Antique XO, Grande Champagne<br><i>Floral et aromatique, notes de miel et chocolat</i>            | 30 € |
| Tesseron, Lot 90, XO Ovation<br><i>Léger et complexe, notes de coing, de fruits secs et d'amandes</i>   | 18 € |

## ARMAGNACS

|   |      |
|---|------|
| Baron Gaston Legrand, Bas-Armagnac VS<br><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<br><i>Gourmand et fumé, notes de poivre et de végétal</i>                                       | 10 € |
| Privateer, Navy Yard, Ambré, Etats Unis<br><i>Élégant et riche, notes de vanille et tabac</i>                                    | 12 € |
| Twelve, Rare Ambré, Nicaragua & Jamaica, France<br><i>Fruité et profond, notes de fruits exotiques avec une touche mentholée</i> | 12 € |
| Karukera, Rhum Vieux Agricole, France / Guadeloupe<br><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*