



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

Mille-feuille de tomate et ail confit, vinaigrette tomate grillée,
sauce vierge à la framboise | 14€

C.Marey & Comte Liger-Belair, Bourgogne Rosé 2022 | 12€

Coquillages gratinés au cerfeuil, velouté de courgettes au
Noilly Prat et jus mariné | 15€

Envinate, Benje Blanco 2023 | 11€

Crevettes sauvages et fleurs de courgette en tempura, mojo
verde, et condiment sésame | 18€

Domaine de la Pierre Gravée, Inspiration 2023 | 12€

We are very careful about listing known allergens

Just ask our Team !

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

PLATS

Rôti de selle d'agneau Greffeuille farci aux herbes fraîches,
cocos de Paimpol, babaganoush, condiment citron | 32 €

Domaine du Bel-Air, Les Vingt Lieux-dits, Bourgueil | 11 €

Maigre de ligne grillé, crème de fenouil et ratatouille, fumet au piment
doux végétarien | 31€

Domaine de la Pâturie, Olivia 2020 | 14€

Doppio poivron et ricotta fumée, datterino grillées,
sauce romesco et maïs frais | 26€

Domaine des 13 Lunes, La nuit nous appartient, Savoie 2024 | 9€

FROMAGES

Assiette de fromages affinés du moment | 13€

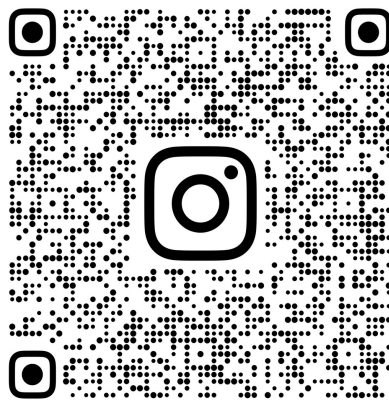
Equipo Navazos, La Bota de Amontillado Jerez 96, 6 cl | 10€

DESSERTS

Biscuit nuage au calament, concombre au sirop de gin,
gelée de citron vert et crème stracciatella à la menthe | 14€

Gin aux agrumes de Christophe Comes | 3cl 15 €

Tartelette à la frangipane au miel, compotée de prunes,
figues fraîches et mousse de fromage blanc au romarin | 14€
Schloss Lieser, Juffer Brauneberger Kabinett, German Mosel 2022 | 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 Guiborat, Téthys, Blanc de blancs Extra brut 100% Chardonnay Grand Cru <i>Notes de fruits blancs, de pomme verte et d'agrumes, mêlées à des touches minérales, crayeuses et iodées, ample, tendue, fraîche et saline</i>	18 €

VINS BLANCS

Envinate, Benje Blanco, Tenerife 2023 Listan Blanco <i>Un profil aromatique fortement minéral avec des notes de fruits blancs et d'agrumes épicés</i>	11 €
Clos des Centenaires, Roussanne Vieilles Vignes 2024 Roussanne <i>Élégant et vibrant, aux notes d'acacia, d'agrumes et de fruits jaunes, une finale saline</i>	10 €
Domaine de la Pierre Gravée, Inspiration, Vouvray 2023 Chenin <i>Notes de pomme mûre et de thé blanc, frais, élégant et minéral</i>	12€
Domaine de la Paturie, Olivia 2020 Chardonnay <i>Notes subtiles de fruits blancs mûrs et une fine trame toatée</i>	14 €
François Rousset Martin, Perle du Village, Côtes du Jura, 2018 Savagnin <i>Notes de pommes vertes et de poires juteuses, fleurs blanches, touches de miel et de noix grillées</i>	18 €
C. Marey & Comte Liger-Belair, Bourgogne aligoté 2021 Aligoté <i>Sec, vif, frais, notes de pomme verte et d'agrumes</i>	12 €
Domaine des 13 Lunes, Une Hirondelle, Savoie 2024 Jacquère et Altesse <i>Notes citronnées légèrement crémeuses, bouche énergique et sapide</i>	9 €

VINS ROSÉS

C.Marey & Comte Liger-Belair, Bourgogne Rosé 2022 Pinot noir <i>Ample en bouche, tanins modérés et notes intenses de fruits rouges et de peche</i>	12 €
---	-------------

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>	
C.Marey & Comte Liger-Belair , Bourgogne Rouge 2023	14 €
Pinot noir	
<i>Notes intenses de fruits rouges frais, fleurs de cerises et touches épicées</i>	
Château Combel La-Serre , Cahors, 2020	10 €
Malbec	
<i>Frais et gourmand, arômes de fruits noirs et d'épices douces, des tanins fins, une belle minéralité</i>	
Domaine du Gour de Chaulé , Gigondas Les Jardinières 2023	11 €
Grenache, Syrah, Mourvèdre	
<i>Bouche ample, des tanins fins et des arômes de fruits mûrs et de garrigue</i>	
Domaine Alain Graillot , Crozes-Hermitage 2022	13 €
Syrah	
<i>Bouche pleine et gourmande sur des notes de mûres, de framboises et violette</i>	
Château Grand Village , Bordeaux Supérieur 2021	13 €
Merlot, Cabernet Sauvignon	
<i>Bouche mûre et crémeuse, notes de fruits rouges de café et d'épices</i>	
Domaine des 13 Lunes , La nuit nous appartient, Savoie 2024	9 €
Mondeuse	
<i>Léger et juteux, notes de petits fruits rouges acidulés et de poivre</i>	

VINS DE DESSERT

Château d'Yquem , Sauternes 2006 Servi en Double-Magnum	6cl	55 €
Sauvignon blanc, Sémillon		
<i>Ample, voluptueux, notes de pêche, ananas, pain grillé et caramel</i>		
Schloss Lieser , Juffer Brauneberger Kabinett, Moselle Allemande 2022		10 €
Riesling		
<i>Notes intenses de pomme verte, d'agrumes et de fleurs blanches</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 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 Amontillado Jerez 96 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

Tonique, tonique concombre, tonique sureau 4 €



LEGRAND
Filles et Fils
Paris