

LEGRAND
Filles et Fils
Paris

LE RESTAURANT

Maison fondée en 1880

A NOTRE DAME DES VICTOIRES

ÉPICERIE P.LEGRAND CONFISERIE

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

Maison fondée en 1880

A NOTRE DAME DES VICTOIRES

ÉPICERIE P.LEGRAND CONFISERIE

LEGRAND
Filles et Fils
Paris

À LA CARTE

ENTRÉES

Coeur de ris de veau, champignons sauvages,
raisin frais et noisette | 22€
C.Marey & Comte Liger-Belair, Bourgogne Rouge 2023| 14€

Soupe à l'oignon de Roscoff et vin jaune,
crème crue aux herbes et toast au vieux comté|16€
Domaine du Pélican, Arbois Savagnin Ouillé 2021 | 14€

Tartare de Saint Jacques de plongée, crème de carotte ruby au gingembre, émulsion de corail au curry français | 18€
Château Grand Village, Bordeaux Blanc, 2023|11€

We are very careful about listing known allergens
Just ask our Team !

LEGRAND
Filles et Fils
Paris

PLATS

Poulette du Bearn rôtie, coing et patate douce,
tajine de pois chiche, jus au cédrat confit | 31€
Clos des Centenaires, Roussanne Vieilles Vignes 2024 | 10 €

Lotte, lentille beluga, crème de chou fleur,
chou pointu et beurre blanc aux moules de bouchot | 31€
Domaine Saint-Jacques, Rully Village 2024 | 14€

Pounti aux herbes, crème de courge délicat, poêlée de jeunes blettes,
jus au champignon et poivre long | 25€
Domaine du Bel-Air, Les Vingt Lieux-dits, Bourgueil | 11 €

FROMAGES

Assiette de fromages affinés du moment | 13€
Equipo Navazos, La Bota de Amontillado Jerez 96, 6 cl | 10€

DESSERTS

Parfait au chocolat noir, prune lovita et crème anglaise à la
mandarine satsuma | *14€*
Quinta Do Infantado, Porto Tawny reserva | 6cl 10 €

Moelleux aux pommes, curd carotte et orange, glace
au sarrasin | 13€
Calvados Dupont, Hors d'âge | 13 €



CAVESLEGRANDPARIS



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, élegant, grande complexité, arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits secs

Champagne Clandestin, Boréal, Brut Nature — **18 €**
100% Pinot Noir
Blanc de Noirs pur et minéral, le Boréal offre une fraîcheur ciselée, des notes d'agrumes et de fruits rouges, et une finale saline d'une grande élégance

VINS BLANCS

Château Grand Village, Bordeaux Blanc, 2023 — **11 €**
Sauvignon blanc et Sémillon
Frais et limpide, notes de fruits blancs mûr (poire), d'agrumes (citron, kumquat) et d'acacia

Clos des Centenaires, Roussanne Vieilles Vignes 2024 — **10 €**
Roussanne
Elégant et vibrant, aux notes d'acacia, d'agrumes et de fruits jaunes, une finale saline

Domaine de la Pierre Gravée, Inspiration, Vouvray 2023 — **12€**
Chenin
Notes de pomme mûre et de thé blanc, frais, élégant et minéral

Domaine Saint-Jacques, Rully Village 2024 — **14 €**
Chardonnay
Fin et minéral, dominé par les fruits blancs, les agrumes, avec des nuances beurrées

Domaine du Pélican, Arbois Savagnin Ouillé 2021 — **14 €**
Jura
E*légant et énergique, aux arômes d'agrumes, de fruits secs et à la tension minérale remarquable*

C. Marey & Comte Liger-Belair, Bourgogne aligoté 2021 — **12 €**
Aligoté
Sec, vif, frais, notes de pomme verte et d'agrumes

Domaine des 13 Lunes, Une Hirondelle, Savoie 2024 — **9 €**
Jacquère et Altesse
Notes citronnées légèrement crémeuses, bouche énergique et sapide

VINS ROSÉS

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

VINS ROUGES

Domaine du Bel-Air, Les Vingt Lieux-dits, Bourgueil 2023 — **11 €**
Cabernet Franc
Bouche concentrée, notes de fruits noirs légèrement poivrées, tanins très fin

C.Marey & Comte Liger-Belair, Bourgogne Rouge 2023 — **14 €**
Pinot noir
Notes intenses de fruits rouges frais, fleurs de cerises et touches épicées

Château Combel La-Serre, Cahors, 2020 — **10 €**
Malbec
Frais et gourmand, arômes de fruits noirs et d'épices douces, des tanins fins, une belle minéralité

Domaine du Gour de Chaulé, Gigondas Les Jardinières 2023 — **11 €**
Grenache, Syrah, Mourvèdre
Bouche ample, des tanins fins et des arômes de fruits mûrs et de garrigue

Domaine Combier, Cuvée L Crozes-Hermitage 2022 — **12 €**
Syrah
Bouche pleine et gourmande sur des notes de mûres, de framboises et violette

Château Grand Village, Bordeaux Supérieur 2022 — **13 €**
Merlot, Cabernet Sauvignon
Bouche mûre et crémeuse, notes de fruits rouges de café et d'épices

Castrum Roche, Langhe Nebbiolo 2024 — **11 €**
Nebbiolo
Nez éclatant de cerise croquante et de rose ancienne; une bouche tendue, saline et dynamique aux tanins fins, pur, aérien et d'une grande fraîcheur

VINS DE DESSERT

Château d'Yquem, Sauternes 2014 servi en magnum — **6cl** — **55 €**
Sauvignon blanc, Sémillon
Ample, voluptueux, notes de pêche, ananas, pain grillé et caramel

Weingut Willi Schaefer, Graacher Riesling Feinherb, Moselle Allemande 2024 — **10 €**
Riesling
Notes de pêche, d'abricot, de citron vert, d'agrumes, ainsi que des touches minérales et de schiste fumé

SPIRITUEUX 3cl

COGNACS

Delamain, Pale and Dry XO, Grande Champagne — **16 €**
Élégant et intense, notes d'abricot et de vanille

Hine, Antique XO, Grande Champagne — **30 €**
Floral et aromatique, notes de miel et chocolat

Tesseron, Lot 90, XO Ovation — **18 €**
Léger et complexe, notes de coing, de fruits secs et d'amandes

ARMAGNACS

Baron Gaston Legrand, Bas-Armagnac VS — **12 €**
Structuré et riche, notes de fruits secs et beurre d'épices

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 €**
Gourmand et fumé, notes de poivre et de végétal

Privateer, Navy Yard, Ambré, Etats Unis — **12 €**
Élégant et riche, notes de vanille et tabac

Twelve, Rare Ambré, Nicaragua & Jamaica, France — **12 €**
Fruité et profond, notes de fruits exotiques avec une touche mentholée

Karukera, Rhum Vieux Agricole, France / Guadeloupe — **10 €**
Dense et épicé, notes de fruits exotiques, de girofle et de poivre

CALVADOS

Calvados Dupont, Hors d'âge **13 €**
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

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
To*nique, tonique concombre, tonique sureau* **4 €**



LEGRAND
Filles et Fils
Paris