

Le Comptoir de Dégustation



Notre espace est ouvert
du lundi au jeudi de 12h00 à 19h30
vendredi et samedi fermeture à 20h30

Les suggestions de la semaine

Par Lucie Boursier-Mougenot

(Servies de 12h00 à 15h00)

Les Gnocchis à la Crème de Parmesan **12,00 €**

Gnocchis de pomme de terre, crème de parmesan, noisettes du piémont et jeunes pousses de roquette.

Vin conseillé : Rully 1er Cru « Marison » 2013

Domaine Grandmougin [13.00 €]

L'Aubergine Fondante **12,00 €**

Aubergine fondante au miso, bonite séchée et chips de riz.

Vin conseillé : Arbois « Trois Cépages » 2014

Domaine du Pélican [13.00 €]



L'Aile de Raie à la Grenobloise **22,00 €**

Aile de Raie grillée à la grenobloise, poireaux grillés, émulsion à la pomme de terre, croûtons et câpres.

Vin conseillé : Tokaj « Szent Tamás » 2013

Domaine Samuel Tinon [20.00 €]

Le Travers de Porc Basque **21,00 €**

Travers de porc basque en marinade, maïs en épi à la sarriette, piquillos et guindillas.

Vin conseillé : Patrimonio 2013 Domaine Giudicelli [11.00 €]



La Crème de Citron **9,00 €**

Crème de citron, fraises ciflorette en nage de Chartreuse Verte.

Vin conseillé : Vouvray Moelleux « Le Mont » 2005

Domaine Huet [9.00 € les 6cl]

Les Incontournables

(Servis de 12h00 à 15h00)

Le Plat de Saison

Le Filet de Bœuf à la Wellington

33,00 €

Filet de Bœuf Français, foie gras et champignons enroulés d'une pâte feuilletée, morilles crémeuses et légumes de saison.

*Vin conseillé : Saint-Emilion Grand Cru « Les Angelots de Gracia »
Château Gracia [25.00 €]*

La Charcuterie

La Cécina

20,00 €

Il n'existe qu'un seul lieu au monde où l'on peut produire la Cécina. A Léon, en Castille, la terre, le vent, l'eau, le feu et le temps participent à l'élaboration de cette charcuterie unique. Cette viande de bœuf salée et fumée selon un processus d'affinage élaboré devient alors un produit gourmet pour les palais les plus raffinés. La Cécina est parsemée de parmesan Reggiano et d'un trait d'huile d'olive. Elle est accompagnée d'une salade verte.

Le Poisson

L'Assiette de Poissons Fumés

21,00 €

Une sélection composée d'un filet de maquereau au poivre, de flétan Noir du Groenland, d'un filet d'anguille fumé, de tarama au corail d'oursin et d'un tartare d'algue.

Les Salades

La Salade verte de saison Legrand

5,50 €

- Legrand : Moutarde violette de Brives* et vinaigre de Banyuls « La Guinelle » *
- Alpilles : Miel d'acacia « Les Ruchers des Maures et Huile d'olive « Moulin Cornille »
- Toscane : Huile d'olive Gualandi et vinaigre balsamique « Il Borgo Del Balsamico »

La Salade de pommes de terre

10,00 €

Pommes de terre Charlotte, légumes verts de saison, mayonnaise au raifort.

Les Incontournables

(Servis toute la journée)

Le Foie Gras

Le Foie-gras de canard* 19,00 €

*Foie-gras de canard mi- cuit, confiture de figue du domaine de la Réméjeanne**

Les Charcuteries

L'Assiette de Saucisson 7,00 €

En provenance de la maison Conquet

La Legrand 18,50 €

Assiette composée d'oignons balsamiques, saucisson de la Maison Conquet, terrine et rillettes au vouvray de chez Hardouin* et Comté fruité de la maison Quatrehomme.*

Le Noir de Bigorre 18,50€

Issu d'une très ancienne race, le porc Noir de Bigorre grandit lentement dans un petit élevage de plein air. Il se nourrit principalement de bonnes herbes, de glands, de châtaignes et de céréales. Assiette composée de jambon issu d'un salage doux et d'un affinage de 18 à 24 mois, de ventrèche roulée et d'une terrine de porc Noir de Bigorre.

Les Poissons

Le Tarama au Corail d'Oursin 9,00 €

Tarama réalisé exclusivement avec des œufs de cabillaud et marié aux arômes légèrement iodés de l'oursin.

La Sardine Rödel* 11,00 €

Sardine millésimée à l'huile d'olive ou millésimée à l'huile d'olive sans arêtes servi avec des toasts et du citron.

Le Saumon Ecossois Fumé 25,00 €

Le Moulin du Couvent est une entreprise artisanale créée en 1985 par Ghislaine Ondet et Guy Denis. Installé en Touraine au cœur des châteaux de la Loire, le Moulin du Couvent transforme sur mesure des poissons crus en produits fumés. Après avoir fourni une grande maison parisienne pendant de nombreuses années, Guy Denis distribue aujourd'hui directement ses produits et fait partager sa passion et son savoir faire.

Les Incontournables

(Servis toute la journée)

Les Fromages affinés par Bernard Antony

Bernard Antony fut d'abord un épicier ambulant, comme il en existait beaucoup en ce temps-là, parcourant la campagne avec son petit camion, ravitaillant en beurre, sucre, café, voire même vêtements les villages les plus isolés de la campagne alentour. Une rencontre allait cependant changer sa vie professionnelle. Car la passion de Bernard et Jeanine Antony du fromage est survenue grâce à la rencontre en 1979 de Maître Pierre Androuët, grand prophète en son temps de l'or blanc. Ainsi naquit la première cave d'affinage en 1983, puis le caveau de dégustation en 1986. Aujourd'hui, la maison compte sept caves d'affinage.

La Fromagerie Antony se situe à Vieux-Ferrette dans le Haut-Rhin.

Les Fromages affinés par Gilles Clayeux

Gilles Clayeux, dont le nom évoque une fameuse marque de vêtements pour enfants – dont il fut le patron-, s'est reconverti dans le fromage avec passion. Jouant, avec les pâtes au lait cru de tous les terroirs, les accords parfaits les plus variés. Riche de racines bourguignonnes qu'il revendique haut et fort et dans le même temps globe-trotter féru de gastronomie, notre homme est un hédoniste pur jus qui a pensé et conçu ledit lieu à son image : « J'ai toujours eu la passion du Bon avec un grand "B", dans l'assiette et dans le verre, du travail artisanal bien fait et des hommes qui sont derrière. Je ne choisis et vends que ce que j'aime... »

La Fromagerie Cheese se situe à Paris dans le 15ème arrondissement à deux pas de la Tour Eiffel.

Les Incontournables

La Sélection des Fromages de l'assiette à partager

20,00 €

Les Fromages de Vache :

Le Comte Reserve Août 2015 :

C'est la rudesse des longs hivers du Massif jurassien qui, dès le Moyen-Âge, commanda aux hommes de transformer le lait en un fromage «de garde», appelé alors Vachelin.

Le Gruyère d'Alpage de Juillet 2014 :

Fabriqué en Alpage suisse, durant la belle saison, sur les pâturages de la suisse romande. Le gruyère est affiné 24 mois environ pour se structurer, et devenir long et fondant en bouche, une véritable explosion d'arômes pour les papilles. Sa pâte jaune soutenu est pigmentée de points blancs: c'est la protéine du lait qui se cristallise au fil du temps (la tyrosine) et qui craque sous la dent.

Le Stichelton :

Le Stichelton (prononcer le 'ch' comme un 'k') est un fromage à pâte persillée anglais fabriqué avec du lait de vache. Il est semblable au Stilton mais contrairement à ce dernier, il est fabriqué avec du lait cru et de la présure non industrielle. Le nom Stilton ne pouvant être légalement utilisé pour nommer ce fromage, l'ancien nom du village, Stichelton, trouvé dans le Domesday Book de Guillaume le Conquérant, a été choisi.

Le Chaource :

On retrouve les premières traces du Chaource ou équivalent, dès le XII^{ème} siècle, alors que des fermiers du village régalaient par leurs présents, l'Évêque de Langres, d'importantes quantités de fromages. Charles le Bel, de passage à Chaource, se le fit présenter, et Marguerite de Bourgogne l'exigeait à sa table. Au début du XIX^{ème} siècle, un commerçant nommé M. Deotte lançait le Chaource et l'acheminait à Paris, en voiture à cheval. L'herbe riche et parfumée des prairies argileuses donne une saveur délicate au lait des 3 races de vaches dominantes dans la région : la Brune des Alpes, la frisonne et la tachetée de l'Est.

Le Fromage de Chèvre :

La Côte de la Ferme de Port Aubry :

Voici un fromage insolite. Né dans la même région que le crottin de Charignol sur les bords de la Loire, il est fabriqué à la ferme du Port Aubry (Cosne-sur-Loire) avec la même technologie que son célèbre cousin le crottin, selon le procédé du caillé lactique. On raconte qu'il y a une vingtaine d'années, quand le fermier a remis au point ce fromage, cherchant en vain un récipient pour égoutter son caillé, il se tourna vers la corde à linge et y aperçut... le soutien-gorge de sa femme. Le bonnet servit de moule, la dentelle égoutta le caillé.

Les Incontournables

Le Caviar

Caviar de France

Créé en 2006 par Jean-Pascal Féray, Caviar de France a fondé sa réputation sur ses valeurs d'excellence et de perfection. La patience et un savoir-faire rigoureux ont fait de lui un producteur emblématique et le fleuron de la qualité et du goût.

*Le Caviar Ebène est issu des plus beaux grains de l'esturgeon *Acipenser Baerii*, né et élevé en Aquitaine au Moulin de Cassadotte, dans des conditions similaires à celles de la vie sauvage. Les poissons s'y développent pendant 8 à 10 ans. Ils bénéficient ensuite d'un affinage dans une eau de source ne possédant ni terre ni vase ni algues. Le poisson se trouve ainsi purgé et débarrassé de tout éventuel goût parasite.*

Signature de la maison, le Caviar Ebène se distingue par une texture onctueuse fruit de plusieurs mois d'affinage en chambre froide et d'un salage délicat.

En bouche, les grains noirs aux reflets couleur ébène roulent sur la langue et fondent sous le palais libérant des saveurs de noisette laituse et une légère note d'amertume iodée.

Caviar Ebène 30 grammes 110,00 €

Caviar Ebène 50 grammes 170,00€

Verre de vin conseillé : Champagne Extra brut Grand Cru « V.O »

Domaine Jacques Selosse

Les Incontournables

Les Douceurs

Le Fondant Baulois*

6,50 €

Fondant moelleux au chocolat .

Dans le respect d'une recette traditionnelle créée à La Baule il y a plus de 30 ans, il est constitué d'excellents ingrédients, sans additif, colorant ou conservateur. Sa texture fine et sa saveur délicatement caramélisée, typiquement Bretonne, en font une spécialité locale recherchée.

Le Délice de l'Amandier

4.50 €

Le Délice de l'Amandier est un gâteau à la saveur fine et au moelleux irrésistible. Il doit son fondant unique à une composition d'exception : amandes du bassin méditerranéen , beurre de baratte AOC Charentes-Poitou et extrait pur de vanille.

Les Bouchées Chocolat*

4.50 €

Moka : *Ganache au café enrobée de chocolat fin noir.*

Châtaigne : *Crème de marron d'Ardèche au rhum ambré, enveloppée de pâte d'amandes pistache et enrobée de chocolat fin noir ou au lait.*

Rocher : *Rocher fourré au praliné maison aux noisettes du Piémont recouvert de chocolat fin noir, au lait ou blanc et éclats de noisettes.*

Valparaiso : *Ruban de praliné gianduja sur une barre de nougatine fine, enrobée de chocolat fin noir ou au lait.*

Le Verre, la Bouteille, le Magnum...?

Le Comptoir de dégustation vous permet de découvrir
une partie de la sélection des vins Legrand
en les dégustant au Verre.

Une envie de Vin qui ne serait pas à la carte?

Le vin que vous aurez choisi en Cave
pourra être dégusté au Comptoir de dégustation en
contrepartie de 15 euros au titre du service.

LES VIGNOBLES DE FRANCE



LES CHAMPAGNES (12cl)

Champagne Brut Blanc de Blancs « Reserve »

15,00 €

Domaine Pierre Péters

Le domaine a commercialisé son premier millésime en 1919. La famille Péters dispose d'excellentes parcelles de chardonnay au cœur du Mesnil-sur-Oger, village de grand cru de la Côte des Blancs. Leurs champagnes blancs de blancs sont à la fois classiques dans leur fraîcheur florale, crayeuse, et d'un parti pris assumé dans la puissance de l'expression des terroirs, tout particulièrement la mémorable cuvée Les Chétillons (une sélection massale de vieilles vignes réparties sur trois parcelles du lieu-dit Chétillon), l'un des meilleurs chardonnays champenois. Une nouvelle cuvée de haut vol vient de voir le jour, L'Étonnant Monsieur Victor (coup de cœur cette année) où Victor, le fils de Rodolphe Péters, dessine, inspiré par le plasticien japonais Takashi Murakami, une étiquette reproduisant un tableau célèbre de l'histoire biblique. Pour ce tirage, "Caïn fuyant avec sa famille" de Fernand Cormon a été choisi.

Champagne Brut « Tradition »

21,00 €

Domaine Egly-Ouriet

Une formule résume la vision de Francis Egly : "Les vignes, c'est comme les chevaux : si tu veux bien les maîtriser, il faut les faire naître." En bon cavalier-éleveur, ce producteur dispose d'un vignoble approchant les 40 ans d'âge, construit par sa famille autour de sélections massales remarquables, à l'origine de la saveur rare de ses raisins et donc de ses champagnes. Depuis trois générations, la famille a édifié un patrimoine de vignes en grand cru (9,7 hectares) à Bouzy, Verzenay et surtout Ambonnay (7,7 hectares), au cœur du terroir. En premier cru, elle dispose de 2 hectares en pinot meunier sur le terroir de Vrigny, dans la vallée de la Marne. À rebours d'une Champagne qui vend ses bouteilles de plus en plus jeunes, Francis Egly, à la suite de son père Michel, construit patiemment un trésor qui lui permet de commercialiser ses bruts après quatre ans de vieillissement, et ses millésimés au-delà de six ans. Tous les vins sont vinifiés en barrique (depuis 1995), sans fermentation malolactique (depuis 1999), afin de conserver davantage de fraîcheur. Les dates de dégorgement sont mentionnées sur les contre-étiquettes.

Krug « Grande Cuvée - 163^{ème} Edition »

40,00 €

L'histoire de la Maison Krug témoigne de l'incroyable aventure de Joseph Krug, son fondateur. Homme visionnaire doté d'une détermination sans faille et d'une philosophie exempte de tout compromis, il comprend l'essence même du champagne et bouleverse les règles établies. Au-delà des attentes de son époque, il souhaite offrir à ses clients la plus généreuse expression du champagne, chaque année, indépendamment des hasards du climat. En respectant l'identité de chaque parcelle pour préserver et sublimer le caractère de son vin et en constituant une vaste bibliothèque de vins de réserve issus de plus de dix années différentes, Joseph Krug fonde la première Maison de champagne qui recrée tous les ans une cuvée de prestige. Les champagnes Krug sont tous d'une qualité incontestable et sans aucune hiérarchie entre eux. Ils sont des expressions différentes de la nature et se distinguent par leur composition et leur rareté.

LES VINS BLANCS (12cl)

de Corse

Coteaux du Cap Corse « Marine » 2014 Domaine Pieretti 9,00 €

Le Domaine Pieretti s'étend en coteaux aux alentours du village de Santa Severa, situé sur la côte orientale du Cap Corse, à 30 km au Nord de Bastia. Les vignes, disposées au bord de mer et au milieu du maquis corse sur un sol argilo schisteux, dans une région très ventée, subissent l'influence marine, qui donne au vin beaucoup de finesse et de minéralité.

d'Alsace

Alsace Riesling « Sélection de Vieilles Vignes » 2014 12,00 €

Domaine Trimbach

La grande maison de Ribeauvillé a bâti son image et sa réussite commerciale autour du riesling, qui représente la moitié des volumes. Des rieslings parfaitement secs et incisifs, gastronomiques à souhait car la maison a depuis longtemps assis son rayonnement international sur toutes les tables étoilées du monde. Les raisins proviennent soit d'achats, soit des vignes en propriété, situées sur les terroirs de Ribeauvillé et des alentours, qui donnent cette salinité si particulière aux vins.

de Bourgogne

Rully 1er Cru « Marisou » 2013 13,00 €

Domaine Grandmougin

C'est au Nord de la Côte Chalonnaise, entre Santenay et Mercurey, que Christophe Grandmougin dirige avec passion le Domaine de Saint-Jacques sur la belle appellation Rully. Fort d'un domaine d'une dizaine d'hectares, dont une grande partie classée en premier cru, il vinifie avec talent des blancs riches et élégants et des rouges fins et gourmands.

du Rhône

Saint-Joseph « Le Saut de l'Ange » 2015 15,00 €

Domaine Pierre Jean Villa

Ce jeune domaine se forge une réputation ascendante. Les vins produits séduisent par des fruits avenants et des matières équilibrées. Le domaine dispose d'un vignoble très étalé dans le Rhône nord et s'est agrandi en 2008 sans pour autant s'éloigner des fondamentaux. Le condrien est issu d'un assemblage des vignes de Vernon et de Chavanay, le Carmina et Belle de Maia proviennent du terroir de Fonjean en Côte Brune et le saint-joseph des vieilles vignes des coteaux granitiques de Sarrau.

de Hongrie

Tokaj « Szent Tamás » 2013 Domaine Samuel Tinon 20,00 €

Tokaji après avoir séduit Tsars et écrivains, rois et compositeurs, a conquis le cœur de Samuel Tinon.

Familier des vins liquoreux, celui-ci a grandi sur l'appellation Sainte Croix du Mont dans le bordelais. Après un diplôme de viticulture et d'œnologie en 1989, il a parcouru le monde pour apprendre et observer toutes les techniques et tous les terroirs. Mais il revient toujours comme aimanté vers les terres Hongroises. Il a fait ses armes comme conseiller au service de l'évolution des vins hongrois, avant de se lancer à son compte sur 5 hectares. Il cultive deux cépages, le Furmint et l'Hárslevelu, qui font toute la richesse et la merveille des vins. Ils sont plantés sur des sols d'argile, de tuff et de less, sur les coteaux du Zemplén, sur une pente entre 30 et 40% orientée plein sud. Autant de critères qui en font un terroir d'exception.

de Bourgogne

Chablis Grand Cru « Blanchots » 2010 26,00 €

Domaine Billaud Simon

Ce domaine familial implanté à Chablis depuis 1815 a changé de main en 2014, passant dans le giron de la Maison Faiveley de Nuits Saint-Georges. Elle agrandit ainsi son déjà riche patrimoine de 20 hectares des plus beaux terroirs chablisien avec quatre grands crus : Les Clos, Les Preuses, Vaudésir et Les Blanchots ; quatre premiers crus : Montée de Tonnerre, Mont-de-Milieu, Fourchaume et Vaillons, ainsi que des chablis et petits chablis. Erwan Faiveley, à la tête de Faiveley depuis 2005, annonce avoir la volonté de proposer des vins "dans la continuité de Bernard Billaud".

LES VINS ROUGES (12cl)

du Roussillon

Côtes du Roussillon Villages « Roboul » 2015

8,00 €

Domaine Danjou-Banessy

Jeune vigneron passionné et désormais aidé de son frère Sébastien, Benoît Danjou a repris ce vieux domaine hérité de son grand-père et consacré à la production de rivesaltes, qu'il a progressivement converti aux vins blancs et rouges secs, tout en conservant sagement de magnifiques vieux rivesaltes, commercialisés au compte-gouttes. Reflets de différents terroirs et parcelles, souvent issus de vignes âgées, les vins offrent caractère et originalité. Avec un travail très naturel à la vigne, non-interventionniste en cave, le domaine a progressé très vite.

de Corse

Patrimonio 2013 Domaine Giudicelli

11,00 €

Ce domaine est en culture biodynamique certifié depuis 2006, et les vins produits dans chaque couleur sont vraiment d'une grande cohérence. À l'heure où l'appellation Muscat du cap Corse souffre de méventes, Muriel Giudicelli travaille sur différents profils, et nous pensons que de nombreux vigneron du secteur devraient suivre cette excellente idée.

du Jura

Arbois « Trois Cépages » 2014 Domaine du Pélican

13,00 €

Guillaume d'Angerville, non content de produire peut-être ce qui se fait de mieux à Volnay dans sa Côte de Beaune natale au domaine familial Marquis d'Angerville, est tombé amoureux de ce terroir si particulier du Jura, au point de créer le Domaine du Pélican à partir de rachats de vignes issues de trois provenances (nommé d'après l'oiseau-emblème de la ville d'Arbois).

du Rhône

Châteauneuf-du-Pape « Piedlong » 2013

16,00 €

Domaine de la Roquette

Cette propriété est située au centre du village de Châteauneuf-du-Pape, tandis que le vignoble est majoritairement planté sur le plateau de Pielong et dans le quartier plus sableux de Pignan. Anciennement orthographié « Roquette », le domaine, qui appartient à la famille Brunier (domaine du Vieux Télégraphe) depuis 1986, n'a cessé de progresser. Issus d'assemblages dominés par le grenache, les vins se dégustent souvent mieux dans leur jeunesse que ceux du Vieux Télégraphe. Leur évolution est plus rapide, mais toujours dans un style qui valorise la droiture et la pureté, au détriment de l'ampleur : ils ne sont jamais lourds.

de Loire

Sancerre Rouge « En Grands Champs » 2009

22,00 €

Domaine Alphonse Mellot

Comme son père et 18 générations de vigneron sancerrois avant lui portant le même prénom, Alphonse Mellot Junior a installé le domaine familial au sommet de la hiérarchie. Aidé de sa sœur Emmanuelle, voilà plus dix ans qu'il préside aux destinées du vaste domaine de la Moussière, qu'il a hissé au plus haut niveau de la viticulture mondiale, doté d'une solide connaissance des plus grands vins du monde. Culture totale, rendements au minimum, maturités optimales : ses cuvées acquièrent une précision rare et l'expression des parcelles, en blanc comme rouge, est impressionnante, à ce jour la plus accomplie du sancerrois.

de Bordeaux

Saint-Emilion Grand Cru « Les Angelots de Gracia » 2007

25,00 €

Château Gracia

Les Angelots, avant d'être un vin, c'est le nom d'une parcelle de 138 ares plantée non loin du château Angéus, dont elle tire probablement son nom. Elle a été acquise au milieu des années 2000 par Michel Gracia qui l'a racheté au château Lucia. Cette parcelle offre au merlot et au cabernet franc de cette cuvée un terroir de graves marquées par des crasses de fer, le premier cépage dominant largement les débats.

LES VINS À MATURITÉ À DÉGUSTER GRÂCE AU SYSTÈME CORAVIN

Coravin est un processus révolutionnaire qui permet de déguster un vin sans ouvrir la bouteille. Il utilise une longue aiguille creuse qui transperce la capsule et le bouchon en liège et vient extraire le vin. Un gaz inerte est ensuite injecté pour assurer la parfaite conservation du nectar et son vieillissement naturel.

Le vin peut ainsi être bu à plusieurs mois voire années d'intervalle sans que sa qualité ne soit altérée.

du Languedoc

Coteaux du Languedoc « Clos des Cistes » 2005,
Domaine Peyre Rose

15 € les 6cl
30 € les 12cl

du Roussillon

La Petite Sibérie 2006,
Domaine du Clos des Fées

40 € les 6cl
80 € les 12cl

du Rhône

Châteauneuf-du-Pape 2000,
Domaine de la Vieille Julienne

15 € les 6cl
30 € les 12cl

Côte-Rôtie « Galet Blanc » 2009,
Domaine François Villard

15 € les 6cl
30 € les 12cl

Hermitage 1997,
Domaine Jean-Louis Chave

40 € les 6cl
80 € les 12cl

Côte-Rôtie « Côte Brune » 2009,
Domaine Jamet

60 € les 6cl
120 € les 12cl

de Toscane

Brunello di Montalcino 2009,
Domaine Conti Constanti

15 € les 6cl
30 € les 12 cl

LES VINS À MATURITÉ À DÉGUSTER GRÂCE AU SYSTÈME CORAVIN

de Bourgogne

Gevrey-Chambertin « Vieilles Vignes » 2011, Domaine Denis Mortet	15 € les 6cl 30 € les 12cl
Volnay 1er Cru « Santenots du Milieu » 2007, Domaine des Comptes Lafon	25 € les 6cl 50 € les 12cl
Charmes-Chambertin Grand Cru 2008, Domaine David Duband	25 € les 6cl 50 € les 12cl
Corton Grand Cru 2000, Domaine Bonneau du Martray	30 € les 6cl 60 € les 12cl
Bâtard-Montrachet Grand Cru 2002, Domaine Leflaive	55 € les 6cl 110 € les 12cl
Bonnes-Mares Grand Cru 2001, Domaine d'Auvenay	335 € les 6cl 670 € les 12cl

de Bordeaux

Saint-Emilion Grand Cru « Cuvée Jean-Pierre Vigato » 2008, Château Dassault	20 € les 6cl 40 € les 12cl
Côtes de Bourg 1998, Château Roc de Cambes	20 € les 6cl 40 € les 12cl
Moulis-en-Médoc 2005, Château Poujeaux	15 € les 6cl 30 € les 12cl
Pauillac - 5ème Grand Cru Classé 2000, Château Pontet-Canet	35 € les 6cl 70 € les 12cl
Saint-Estèphe - 2ème Grand Cru Classé 2005, Château Montrose	35 € les 6cl 70 € les 12cl
Sauternes - 1er Cru Supérieur 1975, Château d'Yquem	145 € les 6cl 290 € les 12cl

LE VIN ROSÉ (12cl)

de Provence

Bellet « Le Clos » 2014 Clos Saint-Vincent

12,00 €

Bellet, micro-appellation d'une cinquantaine d'hectares sur les hauteurs de Nice est vraiment une découverte de grand intérêt, en particulier au Clos Saint-Vincent, qui caracole désormais en tête de l'appellation.

Depuis 1993, Joseph Sergi bichonne son terroir avec toute la passion qui le caractérise. La surface du vignoble est de 9 hectares plantés en terrasses sur la colline de Saquier en Folle Noire, Grenache, Rolle pour les blancs et Braquet pour le rosé.

En Biodynamie depuis 2007, les soins minutieux apportés à la vigne sont prolongés au chai avec des élevages ambiteux en muîd et demi muîd.

Tous les vins sont à aérer longuement afin de profiter de toute leur complexité.

Le Rosé pur braquet est une pure merveille aux arômes singulier de rose ancienne, un des meilleurs rosés de France.

LES VINS LIQUOREUX (6cl - 12cl)

de Loire

Vouvray Moelleux « Le Mont » 2005

9 € les 6cl

Domaine Huet

18 € les 12cl

Le Mont est l'un des trésors du plateau de Vouvray tant dans la qualité de l'endroit que dans la typicité qu'apporte au Chenin le terroir d'argile verte à silex appelé localement « perruche ». Ce domaine historique a été progressivement converti à la culture biodynamique par Noël Pinget (parti en 2012), non sur des arguments philosophiques ou mystiques, mais par une expérimentation systématique, quasi-scientifique, qui l'a convaincu des bienfaits de la méthode – le seul moyen d'exprimer dans un vin toutes les données du terroir. Racheté en 2004, par Anthony Hwang, la propriété a conservé exactement les mêmes orientations, avec en particulier Jean-Bernard Berthomé, conforté comme régisseur et chef de culture. Après des fermentations à froid en fût usagé, la mise se fait rapidement, au printemps qui suit la vendange, à contre-courant de la mode œnologique. Quelle que soient la nature du millésime ou des vins (pétillants compris), la qualité se montre toujours extraordinaire, en adéquation avec l'excellence des terroirs. Le ciselé dans les contours de bouche, la précision dans les nuances minérales sont uniques dans la Loire.

de Hongrie

Tokaj Szamorodni 2008

12 € les 6cl

Domaine Samuel Tinon

24 € les 12cl

Tokaji après avoir séduit Tsars et écrivains, rois et compositeurs, a conquis le cœur de Samuel Tinon.

Familier des vins liquoreux, celui-ci a grandi sur l'appellation Sainte Croix du Mont dans le bordelais. Après un diplôme de viticulture et d'œnologie en 1989, il a parcouru le monde pour apprendre et observer toutes les techniques et tous les terroirs. Mais il revient toujours comme aimanté vers les terres Hongroises. Il a fait ses armes comme conseiller au service de l'évolution des vins hongrois, avant de se lancer à son compte sur 5 hectares. Il cultive deux cépages, le Furmint et l'Hárslevelu, qui font toute la richesse et la merveille des vins. Ils sont plantés sur des sols d'argile, de tuff et de lass, sur les coteaux du Zemplén, sur une pente entre 30 et 40% orientée plein sud. Autant de critères qui en font un terroir d'exception.

LES VINS MUTÉS (6cl)

d'Espagne

Xérès Dry - Amontillado Los Arcos Emilio Lustau 4,00 €

L'Amontillado de Jérez de la Frontera est l'ultime expression de l'Amontillado, acquérant plénitude de corps et de parfums, allié à des arômes noisettés. Le Palomino Fino est ici souple et sec, léger, teinté d'une touche légère de boisé et de raisins secs. Sa belle acidité amène une pointe de fraîcheur bien venue qui donne sa légèreté à l'ensemble. De sa couleur ambré il séduit le regard, de ses arômes il séduit le palais. Bercé par les vents, la Bodega Emilio Lustau propose un superbe Xérès dans le plus pur esprit.

Xérès Doux - East India Solera 15 Ans Emilio Lustau 7,00 €

Assemblage d'un oloroso sec et d'un vieux pedro ximénez liquoreux, cette cuvée est ensuite remise en fûts et élevée en solera. Il en résulte un vin d'une grande profondeur, aux notes de crème brûlée, de noix, de café et de cacao. La bouche est ample, avec du gras, une petite sucrosité fondue et de la tenue en finale.

du Roussillon

Banyuls Grand Cru 1985 « Cuvée Castell des Hospices » 8,00 €

Cave de l'Abbé Rous

Installée à Banyuls-sur-Mer, la Cave de l'Abbé Rous produit et commercialise une belle gamme de vins d'AOC Collioure et Banyuls. Son nom a été choisi en hommage à l'Abbé qui à la fin du XIX^{ème} siècle s'instaura premier négociant éleveur de vins de Banyuls pour financer la construction d'une église pour le village. Elle s'appuie sur 750 vigneron et leurs 1150 hectares de vignes parmi lesquels elle réalise des sélections pour élaborer ses cuves. La qualité est son exigence et cela pour l'ensemble des étapes de l'élaboration des vins, de la conduite de la vigne à la vinification et de l'élevage à la présentation. Forte d'un savoir faire unique pour l'élevage des Banyuls et des Banyuls Grand Cru, sa gamme est d'une grande richesse. La Cave de l'Abbé Rous a choisi une distribution exclusive dans le réseau traditionnel des cavistes et restaurateurs partout en France.

du Portugal

Madère Bual 10 years old Henriques y Henriques 7,00 €

Depuis le 15^e siècle, les Henriques étaient les plus grands propriétaires fonciers de la région de Câmara de Lobos. C'est ici, en 1425, que les premières vignes furent plantées, suivant les ordres du prince Henri le Navigateur. La plantation initiale a été faite sur les pentes du Pico da Torre, qui appartenait aux Henriques, et les vallées du Rift, Estreito de Câmara de Lobos et Quinta Grande, qui sont traditionnellement considérés comme les meilleurs terroirs de Madère.

Porto Colheita 1992 J. H. Andresen 11,00 €

Créée en 1845 par un jeune Danois tombé amoureux du Portugal et des vins de Porto, la Maison Andresen a su garder depuis son indépendance familiale, au point d'être l'une des dernières du genre à Vila Nova da Gaia, la capitale du Porto.

LES COGNACS (6cl)

Cognac - Tesseron lot n° 90

11,50 €

Cette petite maison de Cognac fut créée en 1905 et appartient toujours à la famille Tesseron. Depuis ses débuts, cette maison met un point d'honneur à ne produire que des XO sous forme de lots correspondant à un assemblage de choix.

Cognac - Lhéraud Cuvée 10

14,00 €

La passion. Une clef plus qu'un mot chez Lhéraud. Jour après jour, dans cette commune de Charente où elle a vu le jour il y a des siècles, cette famille qui ne se quitte jamais dans le travail, écrit avec la même passion une saga où chacun trouve et prend sa place d'évidence.

Cognac - Raymond Ragnaud - Reserve Rare

20,00€

La famille Ragnaud possédait dans les années 1860 un petit vignoble en Grande Champagne de Cognac, un cru non encore classé Premier Cru mais reconnu de tous les professionnels de l'époque comme le meilleur Cru de la Région de Cognac et qui sera classé Premier Cru ultérieurement en raisons de ses qualités exceptionnelles. Depuis 30 ans Françoise Ragnaud-Bricq, fidèle à ses racines ancestrales gère ses trois vignobles en perpétuant les traditions de savoir-faire de cette famille établie à Ambleville depuis plus de 150 ans dans le vignoble de Grande Champagne Premier Cru.

LES ARMAGNACS (6cl)

Bas Armagnac - Domaine d'Espérance 1992

20,00 €

Porteuse de l'héritage d'une famille depuis longtemps ancrée en Gascogne - Henri IV s'invitait déjà à goûter les nectars de la famille - elle donne son empreinte raffinée à un des meilleurs Armagnacs de la région, au Domaine d'Espérance. Claire de Montesquiou est passionnée par son métier, ses raisins.

Armagnac - Baron Gaston Legrand - Ténazère 1979

27,00€

Cette cuvée d'Armagnac de la sous-région Ténarèze provient d'une grande maison: Baron Gaston Legrand. Ils sont mis en bouteille après une longue maturation et ainsi conserver leur propre caractère complexe, comparable aux cognacs millésimés de haute qualité de la Maison Lhéraud.

LES CALVADOS (6cl)

Calvados - Adrien Camut « Reserve de Semainville » 25 ans d'âge

30,00 €

Fondé au début du 19e siècle par Adrien Camut, ce sont aujourd'hui ses neveux, Jean-Gabriel et Emmanuel qui s'occupent de la production. Dans le paradis unique qu'est la Maison de Camut, où vieillit notamment du Calvados, on trouve les réserves de Calvados les plus vieilles au monde. Les Camuts n'utilisent pas du tout de poires, et veillent à préserver le côté naturel et authentique de leur Calvados - il n'est en aucun cas sucré ou coloré, ni même filtré.

Calvados - Lemorton - Domfrontais 1962

50,00€

La Maison Lemorton est située à Mantilly, au sud de la Basse-Normandie dans la région naturelle et bocagère du Domfrontais. Propriété familiale depuis 3 générations, c'est aujourd'hui Didier, le petit-fils, qui dirige le Domaine. Il dispose d'un verger de pommiers et de poiriers hautes tiges pouvant atteindre 20m de haut, qui sert à l'élaboration de ses cidres, poirés, Pommeau de Normandie et surtout de ses vieux Calvados Domfrontais millésimés

LES WHISKIES (6cl)

Big Peat - Islay - Ecosse

7,00 €

Elaboré à partir des plus célèbres single malts de l'île d'Islay dont Bowmore, Caol Ila, Ardbeg et Port Ellen, la société Douglas Laing a créé un blended malt (un assemblage de différents single malts) original. La bouteille porte sur son étiquette l'image de Pete, un ileach (habitant de l'île d'Islay) secoué par le vent. Big Pete est donc à la fois un hommage à la fois aux habitants de son île, mais fait aussi écho à Peat, qui signifie « tourbe » en anglais.

Nikka « Coffey Grain » - Japon

9,50 €

La distillerie est installée sur l'île d'Hokkaido, la plus septentrionale des îles japonaises. Cette version tire son nom de l'inventeur de l'alambic continu, M. Coffey. La particularité de cette version est l'utilisation d'une seule céréale, l'orge.

Oak Cross - Ecosse

9,00 €

Oak Cross illustre le style fruité, légèrement boisé et épicé des malts typiques des Highlands. Elaboré à partir de single malt sélectionnés au sein des distilleries des Highlands du Nord, dont Teaninich, Oak Cross hérite des malts en provenance des villages de Brora son caractère fruité et de ceux de Caron son poids et sa profondeur. issu d'un mode de vieillissement unique où fûts de chêne américain et fûts de chêne français se complètent, ces malts sont âgés de 10 à 12 ans.

Eagle Rare 10 ans - Kentucky - Etats Unis

10,00 €

Créé en 1975 par la société Seagram, Eagle Rare, produit au sein de la distillerie Buffalo Trace, tombe en 1989 dans l'escarcelle de la société Sazerac. Transformée depuis en un single barrel 10 ans d'âge, cette version est très gourmande.

Glenfarclas 21 ans - Speyside - Écosse

18,50 €

Fondée en 1824, Glenfarclas (« Vallée de l'herbe verte ») fait partie du Speyside - le Triangle d'or. Grande région productrice de whisky, elle est habitée par une centaine de distillerie. Elle a pour voisine Glenallachie et Cragganmore. Elle appartient à la famille Grant.

Laphroaig 14 ans - Islay - Écosse

27,00 €

Créée en 1815, Laphroaig est « coïncée » entre deux autres grandes distilleries qui ont fait la réputation et la fierté d'Islay : Lagavulin et Ardbeg. Comme à son habitude, Signatory Vintage a embouteillé cette version en brut de fût, lui offrant un goût d'authenticité, ce Laphroaig est issu d'un unique fût ex-bourbon : 5568A.

LES RHUMS (6cl)

Rivière du Mât « Grande Réserve » - Île de la Réunion 8,00 €

La distillerie Rivière du Mât est l'une des plus vieilles distilleries de la Réunion, elle a été créée dans la ville de Rivière du Mât et transférée à St Benoît en 1984. La distillerie Rivière du Mât est moderne et performante rénovée récemment avec de nouveaux outils de production. C'est la plus grande distillerie de l'île : 1er producteur de rhums et 1er exportateur .

Zafra 21 ans - Panama 18,00 €

Grands découvreurs de rhums, Lazaro Carbajal et Gardner Blandon sont les importateurs de ce rhum et le furent pour le rhum Zacapa. Ils ont fait confiance à « Don Pancho » Fernandez pour réaliser ce 21 ans.

LES CHARTREUSES (6cl)

Chartreuse Jaune VEP (Viellissement Exceptionnellement Prolongé) 15,00 €

Seuls les Pères Chartreux connaissent les noms des 130 plantes utilisées pour faire la liqueur Chartreuse; 2 chartreux, Dom Benoît et Frère Jean-Jacques, sont en charge de la fabrication selon la recette de 1605. Fabriquée selon la même méthode que la Chartreuse traditionnelle, la VEP bénéficie d'un vieillissement prolongé qui lui confère un arôme et une finesse incomparables.

Chartreuse Tarragone 1966 300,00 €

En 1903, les Chartreux sont expulsés de France. Ils emportent leur secret et implantent une distillerie à Tarragone en Espagne pour la fabrication de la liqueur. Liqueur qu'ils fabriqueront également à Marseille dès 1921 et jusqu'en 1929, sous le nom de "Tarragone". Rare et emblématique, cette chartreuse développe un nez très subtil et délicat de menthol, de camphre et de verveine.

LES EAUX DE VIE DE FRUITS(6cl)

Etienne Brana

Etienne Brana crée sa distillerie en 1974 avec une seule idée en tête, élaborer des eaux-de-vie de très belle qualité. Perfectionniste et méticuleux, il installe une distillerie, modèle du genre, qui lui permettra de distiller patiemment, à repasse, dans des alambics de cuivre rouge pour extraire la quintessence du fruit.

Prune 8,00 €

Poire Williams 10,50 €

Framboise 14,00€

LES EAUX DE VIE DE FRUITS (6cl)

Windholtz

(suite)

Les eaux de vie naissent d'une subtile alchimie où deux éléments fondamentaux se conjuguent pour que la réussite soit présente au creux de votre verre à dégustation... D'abord on ne s'improvise pas distillateur: chez les Windholtz ce sont trois générations qui ont accumulé le plein d'expérience dans l'art subtil de "séparer par la chaleur les principes fixes et volatiles.

Griotte d'Alsace	9,50 €
Framboise Sauvage	10,00 €
Mirabelle d'Alsace	10,00€

Maucourt

Producteur de fruits sur les côtes de Moselle à Marioulles - Vezon, Maucourt est spécialisé dans l'eau-de-vie de Mirabelle de Lorraine. La distillation a lieu en hiver dans des alambics de type charentais, en deux passes successives comme le veut la tradition et selon quelques règles incontournables.

Mirabelle de Lorraine	8,00€
Abricot	10,00€
Framboise Sauvage	13,00€

LES POMMES ET LES EAUX

Les Pommes (12cl)

Jus de pomme <i>Manoir d'Apréval</i>	3,90 €
Cidre brut millésimé <i>Manoir d'Apréval</i>	5,00 €

Les Eaux Minérales

Saint-Georges (1 L) - Eau plate	5,00 €
Saint-Géron (75 cl) - Eau gazeuse	5,00 €

Les Cafés et Les Thés

Café Legrand *de l'Arbre à café* 3,50 €

Thé de la Maison des 3 Thés* et de la Maison Dammann 6,00 €

Thé noir -Thé rouge

Ceylan FOP supérieur - Sri-Lanka

Thé à feuilles entières et à pointes dorées. Il offre une liqueur aux notes plus fleuries que celle des Orange Pekoe. Proposé par la Maison Dammann.

Earl Grey sup Pointes Blanches - Chine

L'Earl Grey supérieur est composé de thés de plus belle qualité (Keemun) et parsemé de pointes blanches. Il ravie les amateurs grâce à la fine bergamote de Calabre. Proposé par la Maison Dammann.

Lapsang Souchong - Chine - Thé noir fumé

Thé de Chine aux large feuilles, fumé à l'épicéa frais et délicate en bouche. Proposé par la Maison Dammann.

Thé vert

Touareg - Chine

Un thé vert Gunpowder de Chine, des feuilles de menthe, un arôme naturel menthe « Nanah » composent ce mélange riche et accueillant. Proposé par la Maison Dammann.

Gunpowder - Chine

Le Gunpowder est un thé vert roulé à la main en forme de «poudre à canon». L'un des thés les plus consommés en Afrique du Nord, utilisé pour la préparation du thé vert à la menthe. Proposé par la Maison Dammann.

Sencha Fukuyu - Japon

Offre une tasse aux notes végétales puissantes et à l'arôme fruité avec une légère amertume, ce thé est riche en vitamine C. Proposé par la Maison Dammann.



LEGRAND Filles et Fils

1, rue de la Banque

75002 Paris

comptoir@caves-legrand.com

Tél : + 33 1 42 60 07 12

Fax : + 33 1 42 61 25 51