

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 Cromesquis de Tourteau **13,00 €**

Cromesquis de Tourteau, courge butternut relevée, condiment citron et herbes fraîches.

Vin conseillé : Coteaux-du-Languedoc Blanc 2015

Domaine du Mas Jullien [15.00 €]

Les Cèpes Rôtis **15,00 €**

Cèpes rôtis, brocolis en deux façons, jaune d'œuf confit puis râpé et jus de viande corsé.

Vin conseillé : Tourraine « Le Côt des Poètes » 2011

Domaine Poète [7.00 €]



Le Filet de Haddock **22,00 €**

Filet de Haddock poché, purée de pomme de terre à l'huile d'olive, sucrine braisée et condiment à l'ail noir.

Vin conseillé : Pinot Blanc « Barriques » 2015

Domaine Ostertag [11.00 €]

La Poitrine de Porc Noir de Bigorre Braisée **24,00 €**

Poitrine de Porc Noir de Bigorre braisée au cidre, fenouil confit et condiment pomme coing.

Vin conseillé : Santenay 1er Cru « Passetemps » 2014

Domaine A et P de Villaine [18.00 €]



Les Prunes Rôties **8,00 €**

Prunes rôties, crème diplomate aromatisée au topinambour et crumble de noix.

Vin conseillé : Barsac 1er Cru Classé 2005

Château Coutet [10.00 € les 6cl]

Les Assiettes du Comptoir

(Servis de 12h00 à 15h00)

La Charcuterie

Le Jambon de Bœuf Ibérique 18,00 €

Cette viande de bœuf légèrement persillée provient d'une race Ibérique élevée aux alentours de Burgos, en Castilla-et-Léon. Marinée, séchée puis légèrement fumée, cette viande d'exception provient de la Contra, une partie de la cuisse du Bœuf propre à la découpe Espagnole. Ce jambon est taillé en fines tranches afin de délivrer son caractère et sa finesse aromatique.

Le Poisson

L'Assiette de Poissons Fumés 21,00 €

Une sélection composée d'un filet de maquereau au poivre, de sardines fumées de Galice, d'un filet d'anguille fumé, de tarama au corail d'oursin et d'un tartare d'algue.

Les Accompagnements

La Salade verte de saison Legrand 5,50 €

Assaisonnement à la moutarde violette de Brives et vinaigre de Banyuls « La Guinelle » **

La Salade de pommes de terre 10,00 €

Pommes de terre Charlotte, légumes pickles et mayonnaise.

Les Assiettes du Comptoir

(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.

Les Assiettes du Comptoir

Les Fromages

La Sélection des Fromages de l'assiette à partager 20,00 €

L'assiette de fromages se compose de notre sélection que nous choisissons avec l'aide de nos maîtres affineurs. Les fromages proposés sont sélectionnés à la bonne maturité et à la bonne saison.

Fromages au lait cru de vache, au lait cru de chèvre ou au lait cru de Brebis, l'assiette représente chaque fromage du plateau pour une dégustation complète.

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 fêru 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 Assiettes du Comptoir

Les Douceurs

Les Bouchées Chocolat*

6.50 €

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 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 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 Reserve

14,00 €

Domaine Bérèche et Fils

Le champagne Bérèche fait partie de ces maisons qui montent, de ces domaines tenus par des vigneron passionnés qui produisent des cuvées de caractère. Au fil des générations, la maison Bérèche a étoffé son vignoble, passant de 2,5 hectares à près de 10 hectares aujourd'hui. Des vignes situées essentiellement sur la Montagne de Reims et dans la Vallée de la Marne. Le champagne Bérèche a axé son développement sur le respect du terroir, et pratique depuis plusieurs années une viticulture raisonnée. Ainsi la maison n'utilise pas d'herbicides, et privilégie l'enherbement spontané et le travail du sol. De même, toujours dans cette approche raisonnée de la viticulture, la maison utilise des préparations à base de plantes pour traiter les vignes.

Champagne Grand Cru Blanc de Blancs

18,00 €

« Exception Blanche » 2002

Maison Mailly

Le domaine Mailly Grand Cru s'étend sur 70 hectares situés exclusivement sur le village Grand Cru de Mailly Champagne, au cœur du Parc Naturel de la Montagne de Reims. Les deux cépages nobles de la Champagne, Pinot Noir et Chardonnay, occupent respectivement 75% et 25 % du vignoble, sur 480 parcelles. Le caractère unique de ce terroir d'exception provient de son exposition vers les quatre points cardinaux. Une majorité de parcelles est orientée vers le nord, gage de finesse et d'équilibre.

Au sein de ces coteaux culmine un pavillon de verre, ancré sur 7 étages de caves et 1 kilomètre de crayères. Ici sont élaborés les Champagnes du domaine, à partir des seuls raisins Grand Cru de son vignoble.

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 Loire

Chinon Blanc 2015 Domaine Phillippe Alliet

8,00 €

Le domaine Philippe Alliet est un domaine emblématique de Chinon depuis plusieurs décennies sachant sortir toutes les qualités du Cabernet Franc, appelé localement le Breton avec une régularité sans faille ! C'est un domaine familial car la 4ème génération est déjà présente au domaine avec Pierre le fils de Philippe et Claude. Ce domaine est le porte-drapeau de Chinon avec des vins accessibles dans leur jeunesse mais qui ont une capacité de garde énorme afin d'atteindre leurs potentiels majestueux !

d'Alsace

Pinot Blanc « Barriques » 2015 Domaine Ostertag

11,00 €

En 50 ans seulement, trois générations de la famille Ostertag ont su hisser au plus haut niveau cet incontournable domaine alsacien. André Ostertag façonne des vins qui évoluent avec leur temps et leurs sols, équilibrés, digestes et éclatants. Il continue de tracer une voie originale, élevant certaines cuvées en barrique de bois vosgiens, en sublimant des terroirs comme le Muenchberg, le Fronholz et l'Heissenberg, parfaitement inconnus avant lui.

du Languedoc

Coteaux-du-Languedoc 2015

15,00 €

Domaine du Mas Jullien

Malheureusement trop rare, un des grands blancs du sud, résultat d'une parfaite adéquation cépage/terroir... avec l'immense expérience d'Olivier Jullien par dessus le chapeau ! Plus qu'aucun autre vigneron du Languedoc, Olivier Jullien recueille l'admiration et le respect de ses pairs. Il est l'un des principaux artisans de la renaissance d'une viticulture rigoureuse dans la région, recherchant la combinaison nuancée de sols et de cépages autochtones variés, en rouge et en blanc, sur les terrasses du Larzac.

de Bordeaux

Bordeaux « Cailloux Blanc » 2010

16,00 €

Château Talbot

Georges Cordier, le grand-père des actuelles propriétaires, aimait beaucoup les vins blancs. Il fût l'un des premiers à replanter des vignes blanches en Médoc. Issu en majorité de cépage Sauvignon, avec une pointe de Sémillon, Caillou blanc est élevé à la bourguignonne. Le vin est très aromatique, avec une personnalité vive et nerveuse que l'on retrouve au fil des millésimes.

de Rhône

Châteauneuf-du-Pape 2011

18,00 €

Domaine du Vieux Donjon

Les vins du domaine du Vieux Donjon comptent parmi les plus fins, les plus élégants et les plus réguliers de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. Cette production devrait servir de modèle aux jeunes vignerons qui souhaitent produire des châteauneuf-du-pape raffinés et pas uniquement imposants. Cette propriété, réputée dans le monde entier, se trouve malheureusement sous-représentée en France. Vigneron méticuleux et talentueux, Lucien Michel a cédé peu à peu la place à ses deux enfants, Claire, arrivée en 2007, et François, en 2012.

de Bourgogne

Chablis 1er Cru « Les Vaillons » 2012

24,00 €

Domaine Dauvissat

Le rigoureux et passionné Vincent Dauvissat gère cette propriété mythique depuis 1989. Il a succédé à son grand-père Robert, qui mettait déjà en bouteille en 1931, et à son père René, dont les vins étaient renommés. Le vignoble a toujours été entretenu comme un jardin et les sages rendements méritent tous les bonheurs. Depuis 2002, le domaine reçoit des préparations biodynamiques, sans revendiquer de certification. La vinification en fût (qui ne prend jamais le pas sur la matière) est peu interventionniste, permettant l'expression des divers climats, surtout au vieillissement. Des chablis d'une rare sincérité, d'un style pur, compact, vibrant. La gamme se découvre chez les cavistes car il n'y a malheureusement plus de vin à vendre au domaine.

LES VINS ROUGES (12cl)

de Loire

Touraine « Le Côt des Poètes » 2011

7,00 €

Domaine Poëte

Guillaume Sorbe est un vigneron passionné et méticuleux qui cherche à produire le meilleur vin possible sur ses terres d'origine. Son inspiration première est la méthode bourguignonne dans le travail et le respect du parcellaire, en vigne comme en cave. Sur les appellations de Reuilly et Quincy, il est à contre-courant d'une majorité de vignerons qui font des vins simples et dont l'investissement financier et personnel pour la qualité et l'environnement est peu développé.

du Languedoc

Terrasses du Larzac 2014 Domaine de Montcalmès

12,00 €

Vigneron chevronné, Frédéric Pourtalé connaît une réussite amplement méritée depuis son premier millésime (1999). Partagé entre les communes de Puéchabon, d'Aniane, de Saint-Jean-de-Fos et de Saint-Saturnin-de-Lucian, le vignoble compte aujourd'hui 23 ha : de la syrah et du grenache implantés sur un plateau de calcaire lacustre orienté nord, ainsi que du mourvèdre sur un terroir de galets roulés qui évoque Châteauneuf-du-Pape.

du Rhône

Côte-Rôtie 2012

15,00 €

Domaine Pierre Gaillard

Pierre Gaillard, le créateur du domaine est un passionné et un vigneron ambitieux. Pour preuve, il rachète une propriété de 29 hectares de vignes à Banyuls/Mer en 2002 qu'il confie à sa fille Elise. En 2007, sur le terroir de Fangères, il acquiert le domaine de CotteBrune, une propriété de 10 hectares située sur la plaine de Béziers. Enfin, en 2008, sa fille Jeanne, développe un vignoble éponyme de 13 hectares ancré aux confins du Rhône, de la Loire et de la Drôme et spécialisé dans la production de vins de cépages.

du Beaujolais

Moulin-à-Vent « Michelin » 2011

16,00 €

Domaine Jules Desjournays

Que de chemin parcouru par Fabien Duperray en dix ans, depuis son premier fleurie réalisé en 2007 ! L'homme est un perfectionniste, un passionné désireux de mettre en valeur les grands terroirs et les grands vins du Beaujolais. Cette noble cause a été défendue en plusieurs étapes. La première fut la recherche et l'acquisition de très beaux terroirs de vieilles vignes sur des crus majeurs. La dimension des vins produits aujourd'hui est le résultat d'un travail de titan à la vigne, où rien n'est laissé au hasard. Aucune chimie, travail et labourage des sols au treuil, à la pioche. Les vins ont bien évolué dans leur style. Ils présentent des matières superbes sans aucune sensation d'extraction ni de lourdeur.

de Bourgogne

Santenay 1er Cru « Passetemps » 2014

18,00 €

Domaine A et P de Villaine

Ceux qui connaissent les vins de Bourgogne devineront sans mal qui se cache derrière le A de ce domaine A. et P. de Villaine. Ni plus ni moins qu'Aubert de Villaine, l'homme aux commandes de la Romanée-Conti, domaine légendaire s'il en est. Mais il se fait aussi discret sur ses terres chalonnaises qu'au milieu des Grands Crus.

de Bordeaux

Saint-Julien « Duluc de Branaire » 1998

23,00 €

Château Branaire-Ducru

Deuxième vin du domaine, le Château Duluc de Branaire-Ducru bénéficie comme son aîné des nombreux efforts qui ont été menés depuis 1988 dans la recherche d'une haute qualité en matière d'expression et de complexité : ainsi, la pratique d'une culture raisonnée au vignoble a eu pour effet de limiter voire de supprimer certains engrais; et la rénovation totale des chais réalisée en 1992 a permis d'investir dans des équipements modernes, tel que le cuvier assurant l'écoulement du vin par gravité en s'affranchissant de tout pompage, pour préserver les caractéristiques du fruit. Le Château Duluc est issu de la sélection des fruits provenant des vignes les plus jeunes à l'assemblage.

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.

d'Alsace

Pinot Gris Grand Cru « Clos Windsbuhl » 2007, 10 € les 6cl
Domaine Zind-Humbrecht 20 € les 12cl

de Loire

Sancerre Rouge « En Grands Champs » 2010, 15 € les 6cl
Domaine Alphonse Mellot 30 € les 12cl

Pouilly Fumé « Buisson Renard » 2011, 20 € les 6cl
Domaine Didier Dagueneau 40 € les 12cl

du Languedoc

Coteaux du Languedoc « Clos des Cistes » 2006, 15 € les 6cl
Domaine Peyre Rose 30 € les 12cl

Vin de Pays de l'Hérault 2000, 20 € les 6cl
Domaine de la Grange des Pères 40 € les 12cl

du Roussillon

La Petite Sibérie 2006, 30 € les 6cl
Domaine du Clos des Fées 60 € les 12cl

du Rhône

Châteauneuf-du-Pape 1986, 25 € les 6cl
Domaine du Clos des Papes 50 € les 12cl

Hermitage 2009, 40 € les 6cl
Domaine Jean-Louis Chave 80 € les 12cl

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
Pommard 1er Cru « Clos des Epeneaux » 2006, Domaine du Comte Armand	30 € les 6cl 60 € les 12cl
Chambolle-Musigny 1er Cru « Aux Echanges » 2009, Domaine Perrot-Minot	25 € les 6cl 50 € les 12cl
Bonnes-Mares Grand Cru 2001, Domaine d'Auvenay	335 € les 6cl 670 € les 12cl

de Bordeaux

Saint-Emilion Grand Cru 2009, Château Moulin Saint-Georges	15 € les 6cl 30 € les 12cl
Saint-Emilion Grand Cru « Cuvée Jean-Pierre Vigato » 2008, Château Dassault	20 € les 6cl 40 € les 12cl
Pessac-Léognan 2005, Château Les Carmes Haut-Brion	20 € les 6cl 40 € 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 1984, Château d'Yquem	90 € les 6cl 180 € les 12cl

LE VIN JAUNE (6cl)

du Jura

Arbois Vin Jaune 2009 Domaine Puffeney

11,00 €

Le Vin Jaune fait l'objet d'un élevage spécifique car une fois la fermentation achevée, il doit être conservé au minimum six ans et trois mois en fûts de chêne sans soutirage ni ouillage. Durant son vieillissement, un voile de levures se développe en surface et préserve le vin de l'oxydation en le privant de contact avec l'air ambiant. Ce sont ces levures qui permettent au vin jaune d'obtenir mystérieusement ses caractéristiques organoleptiques si complexes.

Toujours attentif et respectueux des terroirs et des cépages jurassiens, Jacques Puffeney vinifie et transcende savagnin, poulsard et trousseau comme peu de vigneron savent le faire. Finesse et élégance caractérisent ses vins, excellents sur les cinquante vendanges qu'il a effectués, des vins capables d'un vieillissement hors du commun, ce qui donne à ce domaine une dimension particulièrement attachante, incarnant à nos yeux la grande tradition viticole du Jura. Son vin jaune d'Arbois est peut-être pour nous le plus complet, emblématique et savoureux de toute la production régionale. Contraint de réduire la superficie du domaine car devenant âgé et travaillant seul, Jacques Puffeney a cédé la grande majorité de ses vignes après la récolte 2014 à la famille Angerville venue de Bourgogne. Il continuera cependant à élever et commercialiser son vin jaune jusque dans le millésime 2014.

LES VINS LIQUOREUX (6cl - 12cl)

d'Allemagne

Brauneberg Juffer Sonnenuhr Spätlese VDT 2010

15 € les 6cl

Domaine Schloss Lieser

30 € les 12cl

Le Spätlese signifie littéralement vendange tardive. Ce sont des vins de qualité supérieure fabriqués à base de raisins récoltés après les vendanges habituelles. Ceux-ci sont plus concentrés et intenses en bouche. Les vendanges tardives permettent aux raisins de continuer à mûrir durant les journées d'automne ensoleillées, ce qui décuple l'intensité du fruit et les saveurs.

Thomas Haag est le vigneron de chez Schloss Lieser depuis 1992 et son propriétaire depuis 1997, c'est également le frère d'Oliver Haag et fils du légendaire Wilhelm Haag du domaine Fritz Haag, l'un des noms les plus illustres de la vinification allemande. Thomas opère clairement au plus haut de ses pouvoirs, en remportant l'acclamation presque unanime pour ses vins en Mosel. En se basant sur une approche naturelle dans le vignoble et à la cave, il insiste sur des récoltes minutieuses à la main, des fermentations spontanées et des élevages longs.

"Thomas Haag a fait des merveilles depuis qu'il a repris ce domaine il y a plusieurs années et c'est maintenant l'un des producteurs les plus emblématiques qui se trouvent au milieu de la Moselle et les vins sont toujours très difficiles à trouver ... - John Gilman

de Bordeaux

Barsac 1er Cru Classé 2005

10 € les 6cl

Château Coutet

20 € les 12cl

Avec ce vin, nous sommes au cœur de l'appellation Barsac, sur un terroir exceptionnel de sable et de calcaire où les racines des vignes plongent en profondeur pour y trouver les éléments qui vont contribuer à la richesse du vin.

L'autre ingrédient de ce vin, au delà de son terroir, est le Botrytis Cinerea, le champignon autrement connu sous le nom de pourriture noble et dont l'action sur les raisins – ici du sémillon complété par le sauvignon et la muscadelle – concentre la matière, le sucre et les arômes, donnant des rendements très faibles, souvent inférieur à 20hl/ha.

Le troisième ingrédient est la vendange effectuée par le château Coutet, qui se fait en plusieurs passages, presque grains par grains, pour ne garder que les raisins les plus concentrés. S'ensuit une fermentation en barriques puis un élevage de 18 mois dans du chêne français neuf.

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 - 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.

Cognac - Lhéraud - X.O Charles VIII 35,00 €

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.

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 Lheraud.

LES CALVADOS (6cl)

Calvados - Manoir d'Apreval « Grande Réserve » 10,00 €

C'est au nord du Pays d'Auge, près de la célèbre ville de Honfleur et au cœur de la Côte de grâce que vous pourrez découvrir cette magnifique exploitation cidricole. Déjà quatre générations se sont succédées sur ces terres et pour autant les traditions sont toujours restées les mêmes, imprégnant une sensation d'authenticité au domaine.

Calvados - Adrien Camut « Semainville » 6 ans d'âge 14,00 €

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.

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.

Eagle Rare - 10 ans - Kentucky

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.

Redbreast - 12 ans - Irlande

11,00 €

"La Générosité" Whiskey irlandais parmi les plus primés et Single Pot Still Whiskey le plus vendu au monde, Redbreast est souvent considéré comme l'expression suprême de ce style de whiskey. Elaboré à partir d'un mélange à parts égales d'orge maltée et d'orge non maltée et issu de distillats élevés en fûts de xérès oloroso, ce whiskey développe une palette aromatique caractéristique de cake de Noël.

Nikka - Coffey Malt - Japon

12,00 €

"La Générosité" Whiskey irlandais parmi les plus primés et Single Pot Still Whiskey le plus vendu au monde, Redbreast est souvent considéré comme l'expression suprême de ce style de whiskey. Elaboré à partir d'un mélange à parts égales d'orge maltée et d'orge non maltée et issu de distillats élevés en fûts de xérès oloroso, ce whiskey développe une palette aromatique caractéristique de cake de Noël.

Domaine des Hautes Glaces - Single Malt - France

14,00 €

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

Glenlivet - Nadurra 16 ans - Ecosse

15,00 €

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.

Talisker - The Distillers Edition - Ecosse

16,00 €

L'île de Skye, située au nord-ouest de l'Ecosse et battue par les embruns, possède une unique distillerie : Talisker. Ce malt inimitable, marqué par son terroir exceptionnel, est souvent compté parmi les plus grands whiskies d'Ecosse. Son caractère fumé et épicé est accentué par la finition du vieillissement dans des fûts ayant contenu du Xérès Amoruso.

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)

Liqueur du 9ème Centenaire 14,00 €

La Liqueur du 9° Centenaire a été créée en 1984 pour commémorer le 9° centenaire de la fondation de la Grande Chartreuse en 1084.

Un subtil assemblage de liqueurs vieilles. Liqueur haute gamme, elle est un assemblage subtil et un parfait équilibre qui lui confèrent beaucoup de finesse en bouche. Elle est présentée dans une bouteille anniversaire, identique à celle utilisée au siècle dernier, avec un numéro d'identification.

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 FRUIT (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.

Poire Williams 10,50 €

Framboise 14,00€

Windholtz

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 €18

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*

Earl Grey sup Pointes Blanches - *Chine*

Lapsang Souchong - *Chine - (Thé noir fumé)*

Thé vert

Touareg - *Chine*

Gunpowder - *Chine*

Sencha Fukuyu - *Japon*

LES POMMES ET LES EAUX

Les Pommes (12cl)

Jus de pomme *Manoir d'Apréval* 3,90 €

Cidre brut millésimé *Manoir d'Apréval* 5,00 €

Les Eaux Minérales

Saint-Georges (1 L) - Eau plate 5,00 €

Saint-Géron (75 cl) - Eau gazeuse 5,00 €



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