

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)

La Bonite de Saint-Jean de Luz **14,00 €**

Bonite de la criée de Saint Jean de Luz, juste saisie à la flamme, concombre, cerise et huile de menthe.

Vin conseillé : Riesling Trocken 2015 Weingut Sander [8.00 €]

Le Tartare de Filet d'Agneau **15,00 €**

Tartare de filet d'agneau mi cuit, boumous, condiment citron et poudre d'olive noir.

Vin conseillé : Saint-Joseph « Mairlant » 2015

Domaine François Villard [11.00 €]



La Seiche des Côtes Françaises **23,00 €**

Seiche des côtes françaises marquée au grill, pomme de terre nouvelles de Noirmoutier, petit pois au gwell et sarrasin.

Vin conseillé : Saint-Véran « Les Pommards » 2011

Domaine Robert Denogent [14.00 €]

Le Paleron de Bœuf Grillé **22,00 €**

Paleron de bœuf grillé accompagné de crudités fraîches, vermicelles de riz et sauce à la cacahuète.

Vin conseillé : Alpilles 2012 Domaine de Trévallon [24.00 €]



La Panna Cotta **8,00 €**

Panna Cotta parfumée au sureau et coulis de fruits noirs.

Vin conseillé : Vouvray Moelleux « Clos du Bourg » 2009

Domaine Huet [9.00 € les 6cl]

Les Incontournables

(Servis de 12h00 à 15h00)

Le Plat de Saison

Le Tartare de Bœuf Charolais

21,00 €

Tartare de Bœuf Charolais coupé au couteau, condiment gribiche et pommes de terre dauphines.

Vin conseillé : Bandol 2016 Domaine Tempier [10.00 €]

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 : Montarde 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

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 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.

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)

d'Allemagne

Riesling Trocken 2015 Weingut Sander

8,00 €

La jolie étiquette avec la coccinelle n'est pas un gimmick de marketing, mais plutôt un symbole de l'approche biodynamique. Le changement a déjà été opéré par le grand-père Otto Heinrich il y a plus de 60 ans. Il était autrefois considéré comme « spinner vert » Aujourd'hui, il est reconnu comme un pionnier. Son exemple pour les générations futures de la plus ancienne Bioweingut allemande.

du Rhône

Saint-Joseph « Mairlant » 2015 Domaine François Villard

11,00 €

Ce n'est pas parce que le trublion François Villard ne se prend pas au sérieux qu'il ne faut pas considérer son travail avec l'attention que méritent les plus grands. Chaque millésime l'inspire, tant dans les jeux de mots pour baptiser ses cuvées que pour en créer de nouvelles. Ce qui explique la multiplication des étiquettes, qui a de quoi faire perdre son latin de cave au plus éclectique des œnophiles.

de Bourgogne

Saint-Véran « Les Pommards » 2011

14,00 €

Domaine Robert Denogent

YInstallé sur le domaine familial depuis 1988, Jean-Jacques Robert perpétue le travail de son grand-père. Les 5 ha du domaine sont positionnés sur les terroirs de Fuissé et de Solutré-Pouilly : les parcelles de vieilles vignes contribuent à l'élaboration de vins racés et dotés de belles identités : Les Carrons (90 ans), La Croix (70 ans) et Les Reisses (plus de 60 ans).

de Loire

Savennières « Fidès » 2013 Domaine Eric Morgat

16,00 €

Né sur la rive sud, Éric Morgat est désormais ancré à Savennières. Depuis 2004, les vendanges s'effectuent sur des chenins dorés sans botrytis, vinifiés en fût, avec fermentations malolactiques partielles (à 50 % dans les 2008). La gamme est désormais réduite à deux blancs, l'anjou Litus qui provient d'une vigne en bord de Layon, et le savennières Fidès, assemblage de différentes et précieuses parcelles (telles que Roche-aux-Moines, ou un coteau replanté à la Pierre Bécherelle). Les vins atteignent une rare précision, grâce aux interrogations constantes de ce vigneron perfectionniste, qui n'a de cesse d'affiner chaque détail pour progresser. Ses vins atteignent une précision et une intensité peu communes, qui les placent au sommet actuel de la région.

de Provence

Alpilles 2012 Domaine de Trévallon

24,00 €

Au nord des Alpilles, le domaine de Trévallon s'étend sur 30 parcelles. Les rouges se partagent entre le Cabernet sauvignon et le Syrah, tandis que les blancs se composent de Roussane, de Marsanne, de Grenache, de Clairette et de Chardonnay. Les blancs sont produits sur 2 hectares de terre. Grâce à une exposition vers le nord, ils regorgent de fraîcheur, de minéralité et d'élégance. Ces cépages ont été installés depuis longtemps, bien avant l'épidémie de phylloxera. Le sol est composé de calcaire, d'argile et de cailloux. Avec une agriculture biologique, le raisin et le terroir sont choyés. C'est la qualité qui prime sur la quantité. On opte pour une vinification patiente. Les vins rouges reposent deux ans dans des foudres de chêne et des barriques. Les blancs restent une année. Cela se fait cépage par cépage avec quelques batonnages.

de Bourgogne

Puligny-Montrachet « Clos de la Mouchère » 2009

26,00 €

Domaine Henri Boillot

Le méticuleux et élégant Henri Boillot possède et dirige le Domaine fondé par son grand-père. Il représente la 5ème génération de vignerons de son clan en Côte d'Or. En 2006, Guillaume, le fils d'Henri, a rejoint son père après avoir obtenu son diplôme en viticulture et vinification. Désormais le domaine est établi à Meursault en jumelage avec l'activité de négoce. Aujourd'hui, le Domaine Henri Boillot est constitué de 19 hectares répartis entre le blanc (principalement les 1er Crus en Meursault et Puligny où il possède l'intégralité des quatre hectares du Clos de la Mouchère) et le rouge (de nombreux 1er Crus à Savigny, Beaune et Volnay).

LES VINS ROUGES (12cl)

du Languedoc

Terrasses du Larzac « Les Derniers états d'âme » 2012 8,00 €

Domaine du Mas Jullien

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. La sincérité de ce visionnaire fuyant la compétition se projette sur ses vins profonds, digestes et généreux, sudistes par l'intensité et la variété de leurs saveurs, non par la simple maturité du raisin et son illusoire richesse en alcool.

du Beaujolais

Côtes de Brouilly « Zacharie » 2015 Château Thivin 11,00 €

Nous sommes admiratifs du travail effectué par Claude Geoffray et son fils Claude-Édouard, arrivé au domaine en 2007. Rares sont les domaines qui gardent de la constance à travers les différents millésimes. Les vins affichent une assurance stylistique exemplaire, qui trouve son apothéose dans les derniers millésimes. Le corps, la texture et le potentiel des cuvées issues des terroirs de la Côte de Brouilly n'ont pas d'équivalents connus.

de Loire

Fiefs-Vendéens-Brem « Plante Gate » 2009 14,00 €

Domaine Saint Nicolas

Thierry Michon dirige le seul domaine de stature internationale en Vendée. Sur le terroir de Brem, il possède des vignes cultivées intégralement en biodynamie, dont les rendements sont hélas globalement très faibles ces dernières années. Sous l'influence de Poëcan, le vignoble produit des blancs de chenin et de chardonnay (fruits jaunes à noyau et finale saline), et des rouges de pinot noir longuement élevés (Jacques, La Grande Pièce), mais aussi de gamay, négreite et cabernet franc. Un éclectisme qui se retrouve dans des vins qui ne cessent de gagner en finesse, en pureté et en intensité de fruit.

du Rhône

Saint-Joseph « Tildé » 2013 16,00 €

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 cœndrien 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 Sarrat.

de Bourgogne

Gevrey-Chambertin « Vieilles Vignes » 2013 23,00 €

Domaine Geantet Pansiot

Ce domaine familial de la Côte d'Or possède un riche patrimoine viticole sur les communes de Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny et Marsannay-la-Côte. Au total, près de 13 hectares de vignes plantées en pinot noir, cultivées en agriculture raisonnée, sans dés herbants ni engrais chimiques, dans le respect du raisin et des terroirs. La propriété, aujourd'hui dirigée par Vincent Geantet et son fils Fabien, affiche une production de haut niveau à une qualité toujours régulière, quels que soient les millésimes. Vinificateurs adroits, les Geantet élaborent des grands vins rouges de pinot noir parfumés, intenses et profonds, aux arômes fruités marqués.

de Bordeaux

Pessac-Léognan 2005 Château Les Carmes Haut-Brion 28,00 €

Le vignoble de 4,7 ha, situé à cheval sur Pessac et Bordeaux et à proximité immédiate de Haut-Brion, s'étend sur des sols de grosses graves, de sables et d'argiles sur sous-sol calcaire. Bien orienté, il bénéficie d'un ensoleillement et d'un drainage de bonne qualité. L'encépagement est constitué de Merlot (55%), Cabernet-franc (30%) et Cabernet sauvignon (15%). L'âge moyen des vignes est de 35 ans et la densité de plantation de 10.000 pieds/ha. Le travail de la vigne est mené de façon traditionnelle avec un objectif qualitatif de maîtrise des rendements.

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.

de Loire

Sancerre Rouge « En Grands Champs » 2010,
Domaine Alphonse Mellot

15 € les 6cl
30 € les 12cl

Pouilly Fumé « Pur Sang » 2011,
Domaine Didier Dagueneau

15 € les 6cl
30 € les 12cl

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

LES VINS À MATURITÉ À DÉGUSTER GRÂCE AU SYSTÈME CORAVIN

de Bourgogne

Chablis Grand Cru « Blanchots » 2009, Domaine Billaud-Simon	15 € les 6cl 30 € les 12cl
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
Corton Grand Cru 2000, Domaine Bonneau du Martray	30 € les 6cl 60 € les 12cl
Clos de Vougeot Grand Cru 2006, Domaine d'Eugénie	35 € les 6cl 70 € les 12cl
Bonnes-Mares Grand Cru 2001, Domaine d'Auvenay	335 € les 6cl 670 € les 12cl

de Bordeaux

Saint-Emilion « Les Angelots de Gracia » 2007, Château Gracia	15 € les 6cl 30 € les 12cl
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
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

Bandol 2016 Domaine Tempier

10,00 €

La Provence, et plus particulièrement le terroir de Bandol sur lequel se trouve le domaine Tempier, est l'une des plus vieilles terres viticoles de France puisque la vigne y étaient déjà cultivée par les Grecs phocéens au 5e siècle avant notre ère. Le décret qui donne naissance à l'AOC Bandol date de 1941. Quant au domaine Tempier, sa création est antérieure au règne de Louis X. Le domaine connaît des hauts, par exemple avec sa première médaille d'or obtenue en 1885... Et des bas, avec la crise de 1929, sombre période au cours de laquelle de nombreuses parcelles de vignes sont remplacées par des arbres fruitiers. C'est en 1940 que Lucie Tempier et son mari Lucien Peyraud s'y installent. Et c'est Lucien Peyraud qui donne ses lettres de noblesse au domaine en se battant pour produire de véritables vins de garde provençaux. Jean-Marie et François leur succèdent, jusqu'à leur retraite à l'orée des années 2000. Ils possèdent toujours le domaine, fer de lance de l'appellation Bandol, désormais conduit par Daniel Ravier.

LES VINS LIQUOREUX (6cl - 12cl)

de Loire

Vouvray Moelleux « Le Clos du Bourg» 2009

9 € les 6cl

Domaine Huet

18 € les 12cl

Nous voici face à un des domaines visionnaires du bio à Vouvray. Travaillant l'intégralité du vignoble en biodynamie depuis 1988, la famille Huet considère le chenin, « appelé plus poétiquement le Plan du Clair de Lune » comme un révélateur de terroir, une traduction du sol sur lequel il évolue. Alors qu'on le trouve souvent sous forme d'effervescent à Vouvray, c'est en vin blanc tranquille que qu'ici on préfère le travailler, qu'il soit sec, demi-sec ou liquoreux. Les 30 hectares se divisent en trois parcelles : le Haut-Lien, le Mont et le Clos du Bourg, chaque zone étant ramassée et vinifiée séparément dans les caves de tuffeaux, le plus naturellement possible (levures indigènes, etc), après un pressurage doux de raisins intacts en grappes entières.

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. Élaboré 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