

# *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 Salade de Pastèque*** **11,00 €**

*Salade de Pastèque, grenade, fêta et mélisse.*

*Vin conseillé : Coteaux-du-Languedoc Rosé 2016*

*Domaine du Mas Jullien [ 8.00 € ]*

#### ***Les Sardines Fumées de Galice*** **14,00 €**

*Sardines fumées de Galice, concombre, tomates green zébra, condiment avocat et billes de vinaigre de Banyuls.*

*Vin conseillé : Bourgogne Blanc 2013*

*Domaine Lucien Lemoine [ 16.00 € ]*



#### ***Le Poulpe Grillé*** **22,00 €**

*Poulpe grillé, pois chiche, olive tagliasche et sauce tahini citronnée.*

*Vin conseillé : Burgenland « Beck Ink » 2015*

*Domaine Judith Beck [ 7.00 € ]*

#### ***La Pluma de Porc Ibérique*** **26,00 €**

*Pluma de Porc Ibérique pur Bellota, légumes rôtis, sauce paprika.*

*Vin conseillé : Côte-Rôtie 2012 Domaine Jasmin [ 15.00 € ]*



#### ***La Crème de Chocolat Blanc*** **9,00 €**

*Crème légère de chocolat blanc, figues rôties et thé matcha.*

*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 Blanc 2013 Domaine Tempier [ 14.00 € ]*

### *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 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 Ecossais 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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

14,00 €

Domaine Diebolt-Vallois

*Fin vificateur, désormais assisté de ses enfants, Jacques Diebolt donne à son vignoble, principalement situé sur Cramant et Cuis (Côte des Blancs), une expression tout en élégance et en énergie, dans une gamme logiquement dominée par le chardonnay. Ce sont des modèles de champagnes gracieux, fermes et de très bonne garde – en témoigne le mythique Cramant 1953 –, notamment la cuvée Fleur de Passion, vinifiée en fût sans fermentation malolactique. Une maison de référence en blanc de blancs, qui ne nous a jamais déçus.*

## Champagne Brut « Entre Ciel et Terre »

15,00 €

Domaine Françoise Bedel

*En 2015, l'installation dans la nouvelle cave à Chézy-sur-Marne fait passer un cap majeur au domaine de 8,5 hectares de Françoise Bedel et de son fils Vincent Desanbeau, à ses côtés depuis 2003. Derrières des contours élémentaires, ce lieu lumineux mêle un modernisme architectural à de hautes valeurs écologiques. Un projet long-temps mûri, en parfaite adéquation avec la viticulture biodynamique et l'esprit savoureux, rond et énergique de leurs champagnes. Issus essentiellement du meunier, sur les terroirs hétérogènes de la porte occidentale de la marne (limoneux, argileux, calcaires, garnis de pierres meulières), élevés longtemps en cave et peu dosés, leur effervescence cajole le corps, leurs notes oxydatives subtiles nourrissent l'esprit. Des champagnes peu connus du grand public, d'une sincérité rare.*

## Krug « Grande Cuvée - 163<sup>ème</sup> 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)

## du Languedoc

### « Hasard » 2013 Domaine Pierre Vaisse

8,00 €

*Installé à Puécabon sur des terroirs de galets et d'argiles rouges, non loin d'Aniane dans les Terrasses du Larzac, Pierre Vaisse est un jeune vigneron qui a débuté avec seulement 2 hectares de vignes en 2007. Parrainé par Frédéric Pourtalie (Montcalmès) et Laurent Vaillé (Grange des Pères), il s'attache à élever longuement ses vins (vingt-quatre mois pour les rouges) pour leur apporter un velouté de chair et un soyeux de tanins peu communs. Nous plaçons beaucoup d'espoir dans ce jeune domaine dont la production, encore confidentielle, est appelée à augmenter, et qui fait déjà preuve d'une maîtrise impressionnante, en rouge comme en blanc.*

## de Loire

### Quincy 2014 Domaine des Pôètes

12,00 €

*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 Sud-Ouest

### Iroulégy « Schistes » 2014 Domaine Arretxea

14,00 €

*Le travail de fond effectué par Michel et Thérèse Rioupeyrus depuis une bonne décennie, à la vigne comme au chai, a permis d'élever le débat sur les potentialités d'Iroulégy. Sous l'influence de la philosophie biodynamique et à force de travail, ils élaborent des vins sans artifice, dotés d'une complexité et d'une tenue remarquables. Un passionnant travail de compréhension des terroirs est ici à l'œuvre sur les blancs, qui prennent place désormais parmi les plus mémorables de France. Plus que jamais, Arretxea représente un domaine phare pour tout le Sud-Ouest.*

## de Bourgogne

### Bourgogne Blanc 2013

16,00 €

#### Domaine Lucien Lemoine

*Ne cherchez pas le vigneron Lucien Le Moine, il n'existe pas ou pas tout-à-fait. Derrière ce nom se trouvent Mounir et Rotem Saouma, négociants en vin aussi passionnés que talentueux.*

*Originaire du Liban, Mounir a passé une partie de son enfance dans un monastère cistercien où il a appris le vin. Affublé du sobriquet « le moine » par ses camarades, il était surnommé « Lucien » par les moines.*

*Après des études d'œnologie à Montpellier, il s'est installé en Bourgogne où il s'est lancé dans le négoce de vins avec sa femme Rotem Brakin. Cela leur a permis de nouer des relations avec les plus grands vignerons de la Bourgogne qu'ils ont fini par convaincre de leur céder une partie de leur récolte pour en assurer eux-mêmes la vinification et l'élevage. Ainsi est né le domaine Lucien Le Moine en 1999.*

## du Rhône

### Condrieu « Les Chaillés de l'Enfer » 2011

24,00 €

#### Domaine Georges Vernay

*Parcourant cette parcelle, les anciens s'écriaient toujours : « On est à l'Enfer ».*

*Opulent et corsé, ce vin a toujours un remarquable équilibre, avec une explosion aromatique qui donne un sacré tonus en évitant toute lourdeur. Il a l'amabilité de donner une grande part de lui-même dès sa prime jeunesse mais ne dévoilera toute sa gamme qu'après quelques années. Cuvée emblématique du domaine, ce Condrieu est composé à 100% de viognier provenant de 2 hectares de vignes cultivées en terrasses sur un terrain granitique et âgées de 40 ans. Le vignoble très accidenté permet une vendange manuelle en caissettes.*

# LES VINS ROUGES (12cl)

## d'Autriche

### Burgenland « Beck Ink » 2015

7,00 €

#### Domaine Judith Beck

*D'un rouge violacé envoûtant, on y plonge les yeux avant d'y enfoncer le nez, et c'est là qu'on ressent le danger – plus que le céphalopode qui rode sur l'étiquette, c'est la séduction qui guette. Croquant, frais, délicatement acidulé, ce Zweigelt majoritaire nous fait en une gorgée succomber. Au 80% de Zweigelt s'ajoutent 20% de St. Laurent. Les vignes poussent dans des parcelles situées autour des villages de Gols et de Pambagen, aux extrémités nord et sud du Nensiedler See.*

*Le domaine familial, jadis voué pour l'essentiel aux blancs de Wagram, s'est étendu en 2005 au proche Burgenland, histoire de se passionner pour les rouges issus des cépages traditionnels de l'appellation. Puis, sous l'influence de Judith Beck, arrivée en 2000, il a opté pour la biodynamie en 2007.*

## de Loire

### Saumur-Champigny « La Marginale » 2011

12,00 €

#### Domaine des Roches Neuves

*Le domaine des Roches Neuves fut créé en 1850. Il s'étend aujourd'hui sur 22 hectares à Varrains, en appellation Saumur-Champigny pour le vin rouge et en Saumur pour le vin blanc. Malgré son terroir exceptionnel du fait de son sous-sol crayeux composé de tuffeau, le domaine des Roches Neuves ne prend véritablement son envol qu'avec son rachat par Thierry Germain en 1992. Ce Bordelais d'origine va entreprendre la conversion du domaine en bio et biodynamie et hisser la qualité de ses vins au niveau des meilleurs domaines de l'appellation. Saumur-Champigny La Marginale ou Le Saumur-Champigny Clos Prieux sont ses vins stars.*

## du Rhône

### Côte-Rôtie 2012

15,00 €

#### Domaine Jasmin

*Vignerons de père en fils depuis quatre générations, Patrick Jasmin travaille depuis 1978 sur le domaine familial.*

*Fin gourmet et passionné, Patrick tient de son père Robert et de son grand-père Georges le double savoir, hérité et acquis.*

*Actuellement, le domaine s'étend sur six hectares. Ses 11 parcelles en Côte Rôtie sont composées de 95% syrah et 5% viognier. Sa prestigieuse cuvée de Côte Rôtie enchante toujours les amateurs de vins.*

## de Bourgogne

### Marsannay « Les Longeroies » 2013

17,00 €

#### Domaine Denis Mortet

*Les Longeroies vient vraisemblablement de l'ancien français roie qui veut dire sillon. La parcelle orientée sud et située à mi-coteau est composée de nombreux éboulis calcaires reposant sur des sols profonds. Ce climat phare de l'AOC est susceptible de devenir bientôt Premier Cru. Pour tous les vins, Denis avait opté pour un élevage en fûts 100 % bois neuf. Depuis 2006, Arnaud fait des essais avec des fûts d'un vin pour les villages. La durée de l'élevage reste la même, 18 mois. Les vins reposent sur lies fines, avec un seul soutirage un mois avant la mise en bouteille. Tous les vins sont également placés un mois avant la mise en petites caves inox. Le domaine a toujours travaillé avec un seul tonnelier, François Frères.*

## de Bordeaux

### Pauillac - 5ème Grand Cru Classé 1994

22,00 €

#### Château Clerc-Milon

*Grand Cru Classé encore largement sous-évalué par beaucoup, il a grandement bénéficié de la reprise en main des équipes de Rothschild et des importants investissements réalisés à partir de 1970. Le vin est depuis plus d'une dizaine d'années d'une grande régularité. Complexe et profond, d'une grande finesse, il est marqué par un agréable fruité hérité des Merlot. Le vin est à suivre avec attention suite aux importants investissements techniques réalisés en 2011. L'étiquette est illustrée par la reproduction d'un couple de bouffons dansants en pierre précieuse, œuvre du XVIème siècle, partie de la collection privée du "Musée du Vin dans l'Art" du château Mouton-Rothschild.*

# 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 « Pur Sang » 2011,** 15 € les 6cl  
Domaine Didier Dagueneau 30 € les 12cl

## **du Languedoc**

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

**Châteauneuf-du-Pape 2004,** 15 € les 6cl  
Domaine du Vieux Télégraphe 30 € 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

**Chablis Grand Cru « Blanchots » 2009,** 15 € les 6cl  
Domaine Billaud-Simon 30 € les 12cl

**Puligny-Montrachet 1er Cru « Clos de la Mouchère » 2009,** 15 € les 6cl  
Domaine Henri Boillot 30 € les 12cl

**Gevrey-Chambertin « Vieilles Vignes » 2011,** 15 € les 6cl  
Domaine Denis Mortet 30 € les 12cl

**Pommard 1er Cru « Clos des Epeneaux » 2006,** 30 € les 6cl  
Domaine du Comte Armand 60 € les 12cl

**Corton Grand Cru 2000,** 30 € les 6cl  
Domaine Bonneau du Martray 60 € les 12cl

**Bonnes-Mares Grand Cru 2001,** 335 € les 6cl  
Domaine d'Auvenay 670 € les 12cl

## de Bordeaux

**Saint-Emilion Grand Cru 2009,** 15 € les 6cl  
Château Moulin Saint-Georges 30 € les 12cl

**Saint-Emilion Grand Cru « Cuvée Jean-Pierre Vigato » 2008,** 20 € les 6cl  
Château Dassault 40 € les 12cl

**Pessac-Léognan 2005,** 20 € les 6cl  
Château Les Carmes Haut-Brion 40 € les 12cl

**Pauillac - 5ème Grand Cru Classé 2000,** 35 € les 6cl  
Château Pontet-Canet 70 € les 12cl

**Saint-Estèphe - 2ème Grand Cru Classé 2005,** 35 € les 6cl  
Château Montrose 70 € les 12cl

**Sauternes - 1er Cru Supérieur 1984,** 90 € les 6cl  
Château d'Yquem 180 € les 12cl

# LE VIN ROSÉ (12cl)

du Languedoc

**Coteaux-du-Languedoc 2016**

8,00 €

Domaine du Mas Jullien

*En ayant su redonner ses lettres de noblesse à ce vignoble riche et diversifié, Olivier Jullien est sans conteste la figure de proue des meilleurs vigneron du Languedoc. Son rosé de macération brille par son intensité aromatique et sa fraîcheur, avec une grande finesse et une longueur remarquable... Une très belle cuvée et certainement l'un des meilleurs rosés de la région !*

# 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-Lieu, 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<sup>ème</sup> 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<sup>e</sup> 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.*

<b>Griotte d'Alsace</b>	9,50 €
<b>Framboise Sauvage</b>	10,00 €
<b>Mirabelle d'Alsace</b>	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.*

<b>Mirabelle de Lorraine</b>	8,00€
<b>Abricot</b>	10,00€
<b>Framboise Sauvage</b>	13,00€

# LES POMMES ET LES EAUX

## Les Pommes (12cl)

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

## Les Eaux Minérales

<b>Saint-Georges</b> (1 L) - Eau plate	5,00 €
<b>Saint-Géron</b> (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](mailto:comptoir@caves-legrand.com)

Tél : + 33 1 42 60 07 12

Fax : + 33 1 42 61 25 51