

# Le comptoir de dégustation

\*

CAVES LEGRAND



LE DÉJEUNER

# Le Déjeuner

12h-14h30

## FORMULE A 28 EUROS

*Entrée + Plat ou Plat + Dessert*

### LES ENTRÉES AU CHOIX

#### Les Girolles

Girolles fraîches française poêlées, pickles d'abricot et sabayon cacahuète.

Domaine Saint-Jacques,  
Rully 1er cru Stellaris 2015 [ 14,00 € ]

#### Les Moules de bouchot

Gnocchettis aux moules de bouchot, émulsion au fenouil.

Domaine Billaud-Simon,  
Chablis Tête d'Or 2016 [ 11,00 € ]

### LES PLATS AU CHOIX

#### La Pêche du jour

Filet de poisson selon arrivage grillé, crème de courgette et tombée d'épinard; vinaigrette tiède, ail noir et herbes.

Chateau Pibarnon,  
Bandol Blanc 2017 [ 10,00 € ]

#### La Saucisse de Veau

Saucisse de veau maison à la marjolaine et sauge ; fèves et petits pois au jus, mousseline de pomme de terre.

Domaine Tempier,  
Bandol Rosé 2018 [ 9,00 € ]

# Le Déjeuner

12h-14h30

## LES DESSERTS AU CHOIX

**La Cerise** 10,00 €  
Yaourt glacé à la cerise, cerises fraîches flambées au kirsch et beignet basilic.

**Le Chocolat** 10,00 €  
Tarte fine au sarrasin, ganache de chocolat noir aux graines de coriandre, gelée de gingembre confit.

Tous nos poissons proviennent d'une pêche petit bateau français.  
Notre veau et nos légumes sont d'origine France.



## LES ASSIETTES DU COMPTOIR

## Les assiettes du Comptoir

Tous les jours de 14h30 à 19h

### LES ASSIETTES

L'assiette de Saucisson En provenance de la Maison Conquet.	7,00 €
Le Jambon Noir de Bigorre Assiette composée de jambon issu d'un salage doux.	16,50€
La Cécina Viande de boeuf légèrement persillée élevée aux alentours de Burgos.	18,00 €
L'assiette de fromage à partager Fromages au lait cru de vache, au lait cru de chèvre ou au lait cru de brebis, les fromages proposés sont sélectionnés à la bonne maturité et à la bonne saison. Nous informons notre aimable clientèle que l'arrivage peut varier en fonction des saisons.	20,00 €
L'assiette mixte à partager Elle se compose de Saucisson, de Jambon Noir de Bigorre, de Cécina et fromages provenant de la maison Cheese et du Comté de la Maison Bernard Anthony.	25,00 €

### LES TAPAS DU CHEF

La Crème d'Anchois Crème d'Anchois de Collioure IGP, assortiments de légumes nouveaux.	9,00 €
Le Tzaziki Tzaziki maison, concombre frais et yahourt Grec, assortiments de légumes nouveaux.	9,00 €



## Les assiettes du Comptoir

Du jeudi au samedi à partir de 18h

### LES TAPAS DU CHEF

Le Saucisson En provenance de la Maison Conquet.	7,00 €
Le Tzaziki Tzaziki maison, concombre frais et yahourt Grec, assortiments de légumes nouveaux.	9,00 €
Le Poisson Poisson selon arrivage, mariné à l'huile de coriandre et sauce sambal, concombre, salade d'herbes.	10,00 €
Les Girolles Girolles fraîches française poêlées, pickles d'abricot et sabayon cacahuète.	10,00 €
La Burrata Burrata des Pouilles, zaatar, pesto d'herbes fraîches et noisettes du Piémont.	11,00 €
Le Tartare Tartare de veau français maturé, condiment betterave, cerises marinées et pistache du Piémont.	12,00 €
L'assiette de fromage à partager Fromages au lait cru de vache, au lait cru de chèvre ou au lait cru de brebis, les fromages proposés sont sélectionnés à la bonne maturité et à la bonne saison. Nous informons notre aimable clientèle que l'arrivage peut varier en fonction des saisons.	20,00 €

Tous nos poissons proviennent d'une pêche petit bateau français.  
Notre veau et nos légumes sont d'origine France.



## LES VINS

Le verre, la bouteille, le magnum.

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 15,00 € au titre du service.

## LES CHAMPAGNES (12 cl)

Bertrand Delespierre | Enfants de la Montagne Brut 1er Cru 10,00 €

Fruit de l'union de deux enfants de vigneron, le Champagne Bertrand-Delespierre a été fondé en 1980 par Chantal Delespierre et Didier Bertrand. Ce sont deux générations qui se côtoient aujourd'hui pour cultiver près de 10 hectares de vignes familiales puisque deux de leurs enfants, Clémence et Adrien, les ont rejoint au sein du domaine. Cette sixième génération de vignerons a bien l'intention de faire perdurer les valeurs familiales fondatrices et de continuer à mettre en valeur l'expression de ces terroirs singuliers. Vignerons indépendants, ils gèrent toutes les étapes de production au domaine, de la viticulture à la vinification et jusqu'à la vente des bouteilles. La Maison est située à Chamery, au cœur de la Montagne de Reims.

Les vignes sont implantées sur quatre villages : Chamery, Ecueil, Villedommange et Montbré, tous classés Premier Cru. Née de l'assemblage des différents crus des vignobles de la Montagne de Reims, cette cuvée est le reflet de ce terroir singulier : l'Enfant de la Montagne.

Krug | Krug « Grande Cuvée - 167<sup>ème</sup> Edition » 45,00 €

L'histoire de la Maison Krug témoigne de l'incroyable aventure de Joseph Krug. 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. 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 VINS ROSES (12 cl)

### *Corse*

Domaine Saparale | Sartène Rosé 2018 7,00 €

Situé sur la commune de Sartène, dans l'extrême Sud de la Corse, à mi-chemin entre Sartène et Bonifacio, le domaine est logé au cœur de la vallée de l'Ortolo. Le sol de Saparale, constitué d'arènes granitiques, est un élément capital de l'environnement du domaine. Aéré, poreux et filtrant, la vigne s'y enracine bien. Son réchauffement est rapide au printemps, il offre une faible réserve en eau, la sécheresse y fait souffrir la vigne en été.

### *Provence*

Domaine Tempier | Bandol Rosé 2018 9,00 €

Propriété de la même famille depuis 1834, le domaine Tempier doit son succès à la famille Peyraud et notamment à Lucien, père spirituel du Bandol à base de Mourvèdre et fervent défenseur de l'appellation. Les 38 hectares de vignes du domaine s'étagent sur plusieurs parcelles entre mer et pentes escarpées inondées de lumière. Elles sont cultivées avec soin et selon les préceptes de la biodynamie depuis 2013.

## LES VINS BLANCS (12 cl)

### *Bordeaux*

Château Grand Village | Bordeaux Supérieur 2013

8,00 €

Les Guinaudeau forment une équipe. Chaque membre a sa place où il excelle et où il joue pleinement son rôle. Celui-ci évolue avec les années, expérience et transmission obligent. On doit à Jacques le travail de fond qui a été fait depuis plus de 30 ans dans le vignoble. Avec la complicité de Sylvie, dont la figure maternelle fédère le groupe, il assume sa quête exigeante d'excellence. Baptiste, le fils aîné, assume la relève de la vision. Quant à Julie, son épouse, elle est à présent l'âme du vin. C'est de cette famille que chaque année naissent des vins uniques.

### *Provence*

Chateau Pibarnon | Bandol Blanc 2017

10,00 €

Le Château de Pibarnon, parfaite réplique de la bastide provençale du XVIIIème siècle, se trouve au pied d'un amphithéâtre de vignes plantées sur des restanques, terrasses séculaires façonnées par des générations de « murailleurs ». Tels des jardins suspendus à 300 mètres d'altitude, elles dominent la mer Méditerranée qui lui offre un formidable micro-climat. Le terroir de Pibarnon connaît en été des nuits fraîches alternées par des journées ensoleillées qui favorisent la maturité progressive des raisins. Ce cru est issu d'un saupoudrage de différents cépages de la région comme la clairette, le bouboulenc, la marsanne et le rolle.

### *Bourgogne*

Domaine Billaud-Simon | Chablis Tête d'Or 2016

11,00 €

Implanté dans le vignoble de Chablis depuis 1815, le domaine Billaud-Simon s'étend sur une vingtaine d'hectares sur les plus beaux terroirs chabliens où le chardonnay règne en maître. Enracinées sur quatre Grands Crus (Les Clos, Les Preuses, Vaudésir, Les Blanchots) et quatre Premiers Crus (Montée de Tonnerre, Mont de Milieu, Fourchaume, Vaillons), les parcelles sont principalement constituées de vieilles vignes cinquantenaires entretenues avec patience et dans le plus grand respect de l'environnement et des traditions.

### *Loire*

Domaine Vacheron | Sancerre Les Romains 2016

14,00 €

La famille Vacheron à toujours vécu sur le piton de Sancerre. Jean Vacheron fut l'un des hommes forts de l'appellation. Sous l'impulsion d'une nouvelle génération Jean-Denis (1989-1995), Jean-Dominique (1993) et Jean-Laurent (2001) un nouveau travail est effectué autour des lieux-dits. En 1995, le lieu-dit Belle Dame est vinifié et mis en bouteille séparément. Ce travail se poursuit avec Les Romains en 1997, qui devient très vite un des fers de lance du domaine. Le domaine passe en biodynamie à partir de 2004, et tous les vins sont certifiés à partir de 2008.

## LES VINS ROUGES (12 cl)

### *Bordeaux*

Château Grand Village | Bordeaux Supérieur 2014 8,00 €  
Les Guinaudeau forment une équipe. Chaque membre a sa place où il excelle et où il joue pleinement son rôle. Celui-ci évolue avec les années, expérience et transmission obligent. On doit à Jacques le travail de fond qui a été fait depuis plus de 30 ans dans le vignoble. Avec la complicité de Sylvie, dont la figure maternelle fédère le groupe, il assume sa quête exigeante d'excellence. Baptiste, le fils aîné, assume la relève de la vision. Quant à Julie, son épouse, elle est à présent l'âme du vin. C'est de cette famille que chaque année naissent des vins uniques.

### *Corse*

Domaine Pierretti | Coteaux du Cap Corse Vieilles Vignes 2017 9,00 €  
Le métier de vigneron chez les Pierretti ? Une tradition ! Dans la famille Pierretti on est vigneron depuis plusieurs siècles et le métier se transmet de père en fils et filles, de génération en génération. Le domaine est situé sur la côte est à 30km environ au nord de Bastia dans le Cap Corse et fait parti de l'appellation Corse-Coteaux du Cap Corse et muscat du Cap Corse sur des sols argilo-schisteux.  
Situé à proximité de la mer, il subit donc une influence marine. Est née de ce terroir exceptionnel la Cuvée Marine en Blanc et en Rosé. La forte ventilation et les plantations en coteaux favorisent un bon état sanitaire, ce qui permet de limiter les traitements et ainsi les passages de tracteurs libérant du CO2.

### *Bourgogne*

Domaine Saint-Jacques | Rully 1er cru Stellaris 2015 14,00 €  
Situé à Rully, en plein cœur de la côte Chalonnaise en Bourgogne, le Domaine Saint-Jacques a été acquis par Amédée Grandmougin en 1955. En 1991, c'est à son fils Christophe qu'incombe la reprise du domaine familial. Chargé d'histoire, autrefois demeure de pèlerins, le domaine abrite en son sein des caves romaines datant du XIIIème ainsi qu'une cuverie du XVIIIème siècle.

### *Vallée du Rhône*

Domaine Yves Cuilleron | Côte Rotie Bassenon 2014 15,00 €  
Le Domaine Cuilleron est une exploitation familiale gérée depuis 1987 par Yves Cuilleron. Le vignoble s'étend sur environ 50 hectares. Yves Cuilleron refuse le «prêt-à-penser». Sa vision de la viticulture est toute personnelle: ni conventionnelle, ni bio, ni biodynamique. Cette cuvée est issue de 2 hectares de vignes en terrasses exposées Sud, situées sur le coteau de Semons. «Bassenon» est le nom du ruisseau situé en bas du coteau. La finesse du terroir apporte une fraîcheur minérale à ce vin. La bouche reste veloutée avec des tanins délicats.

LES VINS À MATURITÉ  
SERVIS AU CORAVIN

6 cl 12 cl

### VINS BLANCS SECS

#### *Alsace*

Domaine Zind-Humbrecht | Riesling Clos Windsbuhl 2014 11 € 22 €

#### *Vallée de la Loire*

Domaine des Roches Neuves | Solera 1997 23 € 45 €

#### *Bourgogne*

Domaine de la Romanée-Conti | Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits 2014 11 € 22 €

Domaine Dujac | Morey-Saint-Denis 2015 11 € 22 €

Domaine du Cellier aux Moines | Ch.-Montrachet 1er Cru Les Chaumées 2014 13 € 26 €

Domaine Henri Boillot | Puligny-Montrachet 1er Cru Clos de la Mouchère 2015 19 € 38 €

#### *Bordeaux*

Domaine Smith Haut-Lafitte | Grand Cru Classé Pessac-Léognan 2014 13 € 25 €

Château d'Yquem | Premier Cru Supérieur Classé Y d'Yquem 2010 24 € 48 €

Château d'Yquem | Premier Cru Supérieur Classé Y d'Yquem 2000 32 € 64 €

#### *Vallée du Rhône*

Domaine Gangloff | Condrieu 2009 15 € 30 €

Rotem & Mounir Saouma | Châteauneuf-du-Pape Magis 2012 16 € 32 €

#### *Etats Unis*

Kutch | Sonoma California Chardonnay 2016 8 € 15 €

Lingua Franca | Willamette «Avni» Chardonnay 2015 13 € 25 €

### VINS BLANCS MOELLEUX ET LIQUOREUX

#### *Bordeaux*

Château de Fargues | Sauternes Lur Saluces 2005 17 € 33 €

Château Yquem | Sauternes Premier Cru Supérieur Classé 1969 48 € 95 €

#### *Allemagne*

Egon Müller | Schwarzhofberger Kabinett 2018 14 € 27 €

Schloss Lieser | Riesling Brauneberg Juffer Sonnenuhr Spatlese 25 € 50 €



6 cl 12 cl

*VINS ROUGES**Vins rouges - Vallée de la Loire*

Clos Rougeard   Saumur-Champigny Les Clos 2013	21 €	42 €
--	------	------

*Vins rouges - Bourgogne*

Domaine des Perdrix   Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru Huit Ouvrées 2013	15 €	30 €
---	------	------

Domaine du Comte Armand   Pommard 1 <sup>er</sup> Cru Clos de Epeneaux 2011	20 €	40 €
---	------	------

Domaine Perrot-Minot   Charmes-Chambertin Vieilles Vignes Grand Cru 2009	32 €	63 €
--	------	------

Domaine d'Eugénie   Grands Echezeaux Grand Cru 2011	40 €	80 €
---	------	------

Domaine Liger-Belair   Vosne-Romanée 2010	50 €	100 €
---	------	-------

*Vins rouges - Beaujolais*

Domaine Louis-Claudes Desvignes   Morgon Les Impénitents 2010	8 €	15 €
---	-----	------

*Vins rouges - Bordeaux*

Château Les Carmes Haut-Brion   Pessac-Léognan 2010	18 €	35 €
---	------	------

Château Trontanoy   Pomerol 1979	23 €	45 €
----------------------------------	------	------

Château Giscours   Margaux Grand Cru Classé 1990	23 €	45 €
--	------	------

Château La Violette   Pommerol 1990	30 €	60 €
-------------------------------------	------	------

Château Cheval Blanc   Saint-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé 2004	55 €	110 €
--	------	-------

Château Lafleur   Pomerol 1989	68 €	136 €
--------------------------------	------	-------

Château Cheval Blanc   Saint-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé 2001	75 €	150 €
--	------	-------

*Vins rouges - Vallée du Rhône*

Domaine Clusel-Roch   Côte-Rotie La Viallière 2013	11 €	22 €
--	------	------

Domaine Beaucastel   Châteauneuf-du-Pape 2013	13 €	25 €
---	------	------

Domaine Jamet   Côte-Rotie 1999	28 €	55 €
---------------------------------	------	------

Château Rayas   Châteauneuf-du-Pape Pignan 2009	23 €	45 €
---	------	------

Château Rayas   Châteauneuf-du-Pape 2005	45 €	90 €
--	------	------

*Vins rouges - Languedoc*

Domaine Peyre Rose   Coteaux du Languedoc Clos des Cistes 2008	11 €	22 €
--	------	------

*VINS ROUGES MOELLEUX ET LIQUEUREUX**Corse*

Domaine Abbatucci   Dolce Rosso 2015	29 €	58 €
--------------------------------------	------	------

## LES VINS MUTÉS (6 cl)

### *Espagne*

Emilio Lustau | Xérès Dry - Palo Cortado

4,00 €

La bodega Emilio Lustau (Jerez) a été fondée en 1896 par Don José Ruiz-Berdejo puis développée par son beau-fils, Don Emilio Lustau Ortega, dans les années 1940. Ses successeurs, Rafael Balao et Luis Caballero, l'actuel propriétaire, en ont fait une des meilleures bodegas de Jerez, à la fois moderne et traditionnelle, exportant l'essentiel de sa production. Les vins d'Emilio Lustau proviennent de deux vignobles, l'un situé dans le Jerez Superior (Viña Montegilillo), le second proche de la côte (Las Cruces), et d'achats ciblés auprès de producteurs indépendants .

Emilio Lustau | Xérès Doux - East India Solera 15 Ans

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.

### *Portugal*

Henriques y Henriques | Madère Bual 10 years old

7,00 €

Depuis le XV<sup>ème</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.

J. H. Andresen | Porto Cuvee Royal Choice 20 ans

10,00 €

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 VINS DE VOILE (6 cl)

Domaine Puffeney | Arbois Jaune 2010

12,00 €





LES SPIRITUEUX & LES SOFTS

## LES COGNACS (6 cl)

Cognac   Tesseron lot n° 90	11,50 €
Cognac   L Herault - X.O	16,00 €
Cognac   Raymond Ragnaud - 1 <sup>er</sup> Cru de Cognac	16,00 €
Cognac   Lhéraud - X.O Charles VIII	35,00 €

## LES ARMAGNACS (6 cl)

Bas Armagnac   Domaine d'Espérance 1992	20,00 €
Armagnac   Baron Gaston Legrand - Ténazère 1979	27,00 €

## LES CALVADOS (6 cl)

Calvados   Manoir d'Apreval « Grande Réserve »	10,00 €
Calvados   Adrien Camut 6 ans d'âge	14,00 €
Calvados   Adrien Camut Hors d'Âge	22,00 €

## LES WHISKIES (6 cl)

Big Peat   Islay - Ecosse	7,00 €
Eagle Rare   10 ans - Kentucky	10,00 €
Redbreast   12 ans - Irlande	11,00 €
Nikka   Coffey Malt - Japon	12,00 €
Nikka   Coffey Grain - Japon	12,00 €
Glenlivet   Nadurra 16 ans - Ecosse	15,00 €

## LES RHUMS (6 cl)

Rivière du Mât « Grande Réserve » - Île de la Réunion	8,00 €
Maison du Rhum Colombie Batch 2	12,00 €
Maison du Rhum Madagascar Batch 2	12,00 €
Depaz «Port Cask Finish» - Martinique	18,00 €

## LES CHARTREUSES (6 cl)

Chartreuse VEP verte	15,00 €
Chartreuse Tarragone 1966	300,00 €

## LES EAUX DE VIE DE FRUIT (6 cl)

Poire Williams	11,00 €
Griotte d'Alsace   Windholtz	10,00 €
Mirabelle d'Alsace   Windholtz	10,00 €

## LES CAFÉS

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

## LES POMMES ET LES EAUX

### Les Pommes (12 cl)

Manoir d'Apreval   Jus de pomme	5,00 €
Manoir d'Apreval   Cidre Brut Millésimé	5,00 €

### Les Eaux Minérales

Saint-Georges   Eau plate (1 l)	6,00 €
Saint-Géron   Eau gazeuse (75 cl)	6,00 €

