



LE COMPTOIR DE DÉGUSTATION



Lundi-Jeudi
12h00/19h30

Vendredi-Samedi
12h00/20h30

LE DÉJEUNER

Le Déjeuner

12h-15h

LES ENTRÉES

Les Coques 9,00 €
Poêlée de coques, crème de pomme de terre et vinaigrette de morilles.

Domaine Billaud Simon
Chablis Mont de Milieu 1^{er} Cru 2014 [14,00 €]

Les Fleurs de Courgettes 13,00 €
Fleurs de courgette farcies à la ricotta di Buffala, ventrèche de porc Gascon et courgettes marinées.

Domaine Pierre Vaisse
Hasard 2014 [10.00 €]

Le Jambon de Boeuf Ibérique 18,00 €
Viande de boeuf légèrement persillée élevée aux alentours de Burgos.

Domaine de l'A
Côtes de Castillon 2012 [14.00 €]

Le Déjeuner

12h-15h

LES PLATS

Le Tartare de Veau 21,00 €
Tartare de veau, crème légère à l'anchois, panisses et mesclun.

Domaine Guiberteau
Clos Brézé 2014 [16.00 €]

Le Rouget des Côtes Françaises 25,00 €
Filet de rouget de nos côtes, aubergines confites et en caviar, framboise et ajo blanco.

Domaine David Duband
Nuit-Saint-Georges 1^{er} Cru aux Thorey 2013 [22.00 €]

Le Boeuf Wellington 32,00 €
Filet de boeuf maturé cuit en croûte de pâte feuilletée, fine tranche de foie-gras des Landes, légumes de saison et jus de viande.

Hyde de Villaine
Belle Cousine 2011 [19.00 €]

LES DESSERTS

Les Abricots du Roussillon 7,00 €
Abricots du Roussillon, crémeux pistache, financier pistache et oseille.

Domaine Zind-Humbrecht
Riesling Clos Häusener 2013 [15.00 € les 6 cl]

La Mousse au Chocolat 8,00 €
Servie tiède, poire confite et son sorbet.

Henriques y Henriques
Madère Bual 10 years old [8.00 € les 6 cl]

LES ASSIETTES DU COMPTOIR

Les assiettes du Comptoir

Servies toute la journée

LES POISSONS

L'assiette de poisson fumée 21,00 €
Sélection de poissons fumés de la maison Safa, accompagnée de tarama au corail d'oursin et d'un tartare d'algues

LES FROMAGES

L'assiette à partager 20,00 €
Les fromages proposés sont sélectionnés à la bonne maturité et à la bonne saison. Fromages au lait cru de vache, au lait cru de chèvre ou au lait cru de brebis. Nous informons notre aimable clientèle que l'arrivage peut varier en fonction des saisons.

LES CHARCUTERIES

La Legrand 18,50 €
Assiette composée d'oignons balsamiques, saucisson de la Maison Conquet, terrines et rillettes au vouvray de chez Hardouin et Comté fruité de la maison Quatrehomme.

LES DOUCEURS

Les bouchées au Chocolat 6,50 €
Moka, Châtaigne, Rocher, Valparaiso

Le Fondant Baulois 6,50 €
Fondant moelleux au chocolat parfumé au sel de Guérande. Il est élaboré dans le respect d'une recette traditionnelle, créée à La Baule il y a plus de 30 ans.

Le Gâteau Nantais 8,50 €
Spécialité de Nantes depuis le début du siècle, fabrication artisanale dans son atelier de La Baule près de Nantes. Il est accompagné d'une confiture aux citrons de Menton.

Les assiettes du Comptoir

Dès 15h

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 sans arêtes servie avec des toasts et du citron.

LE FOIE-GRAS

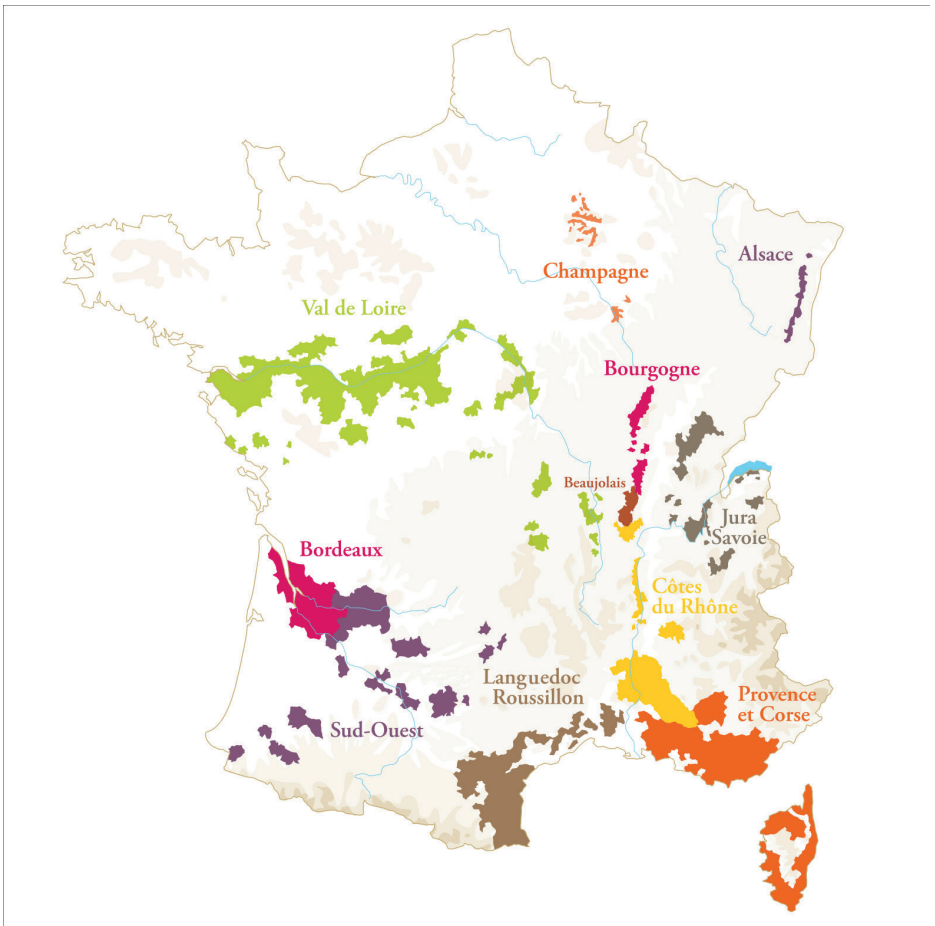
Le Foie-gras de canard 19,00 €
Foie-gras de canard mi-cuit, confiture de figue du domaine de la Réméjeanne.

LES CHARCUTERIES

L'assiette de Saucisson 7,00 €
En provenance de la Maison Conquet.

Le Noir de Bigorre 18,50 €
Assiette composée de jambon issu d'un salage doux, de ventrèche roulée et d'une terrine de porc Noir de Bigorre.

LES VIGNOBLES DE 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 VINS DE CHAMPAGNE (12 cl)

Charles Heidsieck | Brut Réserve

15,00 €

En 1851, à 29 ans, Charles-Camille Heidsieck fonde sa propre Maison de Champagne. Pragmatique, il se concentre sur les processus d'élaboration et de maturation du vin et achète quarante-sept crayères datant du II^{ème} siècle. Ce labyrinthe de galeries souterraines offre l'hygrométrie idéale pour laisser vieillir et sublimer les vins. Charles Heidsieck fut l'un des premiers producteurs de champagne à exporter avec succès son vin pétillant.

Maison Mailly | Blanc de Noirs Grand Cru

17,00 €

L'histoire du champagne Mailly Grand Cru est celle d'une grande aventure humaine. L'histoire d'une poignée de vigneron audacieux et déterminés à unir leurs forces pour fonder, en 1929, la Société de Producteurs de Mailly Champagne. Mailly Grand Cru est un domaine mono Grand Cru constitué de 70 hectares appartenant à 25 familles. La richesse de ce vignoble au sous-sol de craie est préservée par des vinifications parcellaires. Les 480 parcelles de vignes sont cultivées par 80 vignerons dans une viticulture durable et respectueuse de l'environnement et chacune d'entre elles fait l'objet d'un suivi attentif.

Krug | Krug « Grande Cuvée - 164^{ème} 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 BLANCS (12 cl)

Vallée du Rhône

Domaine Pierre Gaillard | Saint-Joseph 2014

8,00 €

Pierre Gaillard est à lui tout seul un sacré patrimoine. Sa panoplie de crus, dans la vallée du Rhône, le Languedoc et le Roussillon, laisse rêveur. Les projets s'accumulent, comme un désir jamais assouvi. Aujourd'hui il est à la tête de 77 hectares, tous domaines/régions confondu(e)s.

Languedoc

Domaine Pierre Vaïsse | Hasard 2014

10,00 €

Le domaine Pierre Vaïsse est situé au pied des Terrasses du Larzac, près du terroir d'Aniane en Languedoc. Aujourd'hui le vignoble s'étend sur 13 hectares mais seulement 6 sont exploités par Pierre qui souhaite pouvoir les travailler lui-même et ainsi maîtriser sa production.

Roussillon

Domaine de la Rectorie | Argile 2015

12,00 €

Marc et Thierry ont hérité d'un vignoble familial en 1984, date de la première mise en bouteille au domaine. La majeure partie des vignes exploitées provenait de leur arrière grand-mère, Thérèse Parcé. Femme courageuse et de fort caractère, « Théréssette » fut une vigneronne exemplaire et celle à qui Marc et Thierry doivent leur racine paysanne. A force de travail, ils ont porté le domaine au sommet de l'appellation Banyuls et Collioure.

Bourgogne

Domaine Billaud Simon | Chablis Mont de Milieu 1^{er} Cru 2014

14,00 €

Fondé en 1815, le Domaine Billaud Simon a connu un réel essor sous l'impulsion de Jean Billaud et de son beau-père, Jules Simon. Aujourd'hui le domaine est constitué de 20 hectares de vignes situés dans les plus beaux terroirs de l'appellation Chablis.

Vallée de la Loire

Domaine Guiberteau | Saumur Clos Brézé 2014

16,00 €

C'est en 1990 que l'excellent Romain Guiberteau, star discrète de Saumur, a repris les rênes du vignoble familial. Il exploite les vignes familiales avec d'excellentes parcelles sur Montreuil, Saint-Just et surtout Brézé, grand cru historique de Saumur.

Alsace

Maison Trimbach | Riesling Cuvée Frédéric Emile 2009

21,00 €

Maison incontournable qui s'élève fièrement dans la belle cité des ménétriers, Trimbach fait le bonheur des amateurs à travers le monde avec ses cuvées mythiques Cuvée Frédéric Émile et Clos Sainte Hune. De l'oncle Hubert jusqu'à la fille Anne, la famille a œuvré depuis plus de trente ans au développement du domaine, avec aujourd'hui plus de 50 hectares en propriété.

LES VINS ROUGES (12 cl)

Beaujolais

Domaine Foillard | Morgon Côte de Py 2016 9,00 €
L'aventure du Domaine Jean Foillard débute en 1991 quand Jean Foillard rejoint le domaine familial. Fils et petit-fils de vigneron Jean est de ceux qui ont la vigne dans le sang. Aujourd'hui vigneron sur la très célèbre Côte de Py, ce monstre sacré du Beaujolais élabore des jus natures en pratiquant un retour aux anciennes pratiques de la viticulture.

Provence

Château de Pibarnon | Bandol 2014 11,00 €
Le Château de Pibarnon est la parfaite réplique de la bastide provençale du 18ème siècle, au pied d'un amphithéâtre de vignes plantées sur des restanques. A la fin des années 1970 Catherine et Henri de Saint-Victor tombent sous le charme de ce site hors du commun et décident de l'acquérir. Aujourd'hui Eric de Saint-Victor, a succédé a ses parents et poursuit le travail qu'ils ont mené pour en faire l'un des domaines emblématiques de l'appellation Bandol, terre bénite du mourvèdre.

Bordeaux

Domaine de l'A | Côtes de Castillon 2012 14,00 €
Vigneron consultant de renommée internationale Stéphane Derenoncourt conseille les plus grands domaines viticoles de Bordeaux et du monde entier. Le Domaine de l'A illustre à merveille sa philosophie du vin. Accompagné de sa femme Christine, il y applique les méthodes qu'il encourage ailleurs dans une recherche de finesse et de délicatesse aromatique.

Vallée du Rhône

Domaine Yves Cuilleron | Côte Rôtie Madinière 2013 17,00 €
Le Domaine Yves 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.

Etats-Unis

Hyde de Villaine | Belle Cousine 2011 19,00 €
Hyde de Villaine c'est la rencontre entre la famille Hyde, originaire de la Napa Valley, et la famille de Villaine, famille emblématique du paysage viticole bourguignon. Ces deux familles par alliance, partagent aujourd'hui leur savoir et créent des vins de monocépage.

Bourgogne

Domaine David Duband | Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru aux Thorey 2013 22,00 €
Le Domaine David Duband-François Feuillet a été constituée par l'homme d'affaires François Feuillet. En 1991, il repère David Duband, jeune vigneron talentueux, et lui propose de s'occuper des vignes qu'il vient d'acquérir. Depuis 2008 David Duband a fait le choix de vinifier ses grands vins de Bourgogne à partir de vendanges entières.

LES VINS À MATURITÉ

LES VINS À MATURITÉ À DÉGUSTER GRÂCE AU SYSTÈME CORAVIN

Bourgogne

	6 cl	12 cl
Domaine Denis Mortet Gevrey-Chambertin « Vieilles Vignes » 2012	15 €	30 €
Domaine Emmanuel Rouget Vosne-Romanée 1999	20 €	40 €
Domaine Perrot Minot Mazoyères Chambertin 2008	32,5 €	65 €
Domaine David Duband Charmes-Chambertin Grand Cru 2011	20 €	40 €
Domaine Perrot Minot Nuits-Saint-Georges 2008	25 €	50 €

Bordeaux

Château Dassault Saint-Emilion Grand Cru « Cuvée JP Vigato » 2008	20 €	40 €
Château Grand-Puy-Lacoste Pauillac 5 ^{ème} Grand Cru Classé 1997	20 €	40 €
Château Yquem Y d'Yquem 2013	20 €	40 €
Château Calon 2006	18 €	36 €
Château Calon 1995	25 €	50 €
Château Le Gay Pomerol 1986	30 €	60 €
Château Montrose Saint-Estèphe - 2 ^{ème} Grand Cru Classé 2005	35 €	70 €
Château d'Yquem Sauternes - 1 ^{er} Cru Supérieur 1983	90 €	180 €

Alsace

Domaine Zind-Humbrecht Pinot Gris Grand Cru « Clos Windsbuhl » 2007	15 €	30 €
---	------	------

Loire

Domaine Alphonse Mellot Sancerre Rouge « En Grands Champs » 2010	15 €	30 €
Domaine des Roches Neuves Saumur Solera 1997	30 €	60 €
Domaine Huet Vouvray « Clos du Bourg Moelleux-1 ^{ère} Trie » 1995	25 €	50 €

LES VINS À MATURITÉ
À DÉGUSTER GRÂCE AU SYSTÈME CORAVIN

Languedoc

Petite Sibérie 2004

6 cl 12 cl

30 € 60 €

Vallée du Rhône

Château de Fonsalette | Côtes-du-Rhône Blanc 2007

Rotem et Mounir Saouma | Châteauneuf-du-Pape 2009

Domaine Jean-Louis Chave | Hermitage Rouge 2009

15 € 30 €

30 € 60 €

37,5 € 75 €

LE VIN ROSÉ (12 cl)

Provence

Domaine Tempier | Bandol Rosé 2017

8,00 €

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 LIQUOREUX (6 cl -12 cl)

France

Domaine Zind-Humbrecht | Riesling Clos Häusener 2013

15,00 € les 6 cl

30,00 € les 12 cl

Vignoble découvert par Francine Legrand elle-même, le domaine Zind-Humbrecht entretient des une relation forte avec les Caves Legrand, ce depuis plusieurs années. Figure emblématique du vignoble alsacien le domaine travaille sur 42 hectares, 41 hectares en blanc et un hectare en rouge.

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 développé 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, qui exporte 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^{ème} 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. Andersen | Porto Colheita 1992

9,00 €

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 BOISSONS

LES COGNACS (6 cl)

Cognac Tesseron lot n° 90	11,50 €
Cognac Raymond Ragnaud - Reserve Rare	20,00 €
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'Apréval « Grande Réserve »	10,00 €
Calvados Adrien Camut « Semainville » 6 ans d'âge	14,00 €
Calvados Lemorton - Domfrontais 1962	50,00 €

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 €
Domaine des Hautes Glaces Single Malt - France	14,00 €
Glenlivet Nadurra 16 ans - Ecosse	15,00 €
Talisker The Distillers Edition - Ecosse	16,00 €

LES RHUMS (6 cl)

Rivière du Mât « Grande Réserve » - Île de la Réunion	8,00 €
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	10,50 €
Framboise	14,00 €
Griotte d'Alsace Windholtz	9,50 €
Framboise Sauvage Windholtz	10,00 €
Mirabelle d'Alsace Windholtz	10,00 €

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 Wulong

Mi Lan Xiang

Thé noir

Yunnan Dian Hong

LES POMMES ET LES EAUX

Les Pommes (12 cl)

Manoir d'Apreval Jus de pomme	3,90 €
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 €



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