



## LE COMPTOIR DE DÉGUSTATION



Lundi-Jeudi  
12h00/19h30

Vendredi-Samedi  
12h00/20h30



## LE DÉJEUNER

# Le Déjeuner

12h-15h

## LES ENTRÉES

Le Magret 10,00 €  
Salade de pastèque, féta, magret de canard fumé du Gers, vinaigrette à la rhubarbe et olives de Kalamata.

Domaine Tempier  
Bandol Rosé 2017 [8.00 €]

Les Tempuras 10,00 €  
Tempuras de légumes du jour, condiment au yahourt et aux algues.

Samuel Tinon  
Tokaj Birtok 2014 [10.00 €]

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

Prats et Symington  
Chryseia 2005 [ 14.00 € ]

# Le Déjeuner

12h-15h

## LES PLATS

La Salade César 21,00 €  
Filet de poulet jaune pané aux pétales de maïs, sucrine, oeuf mollet et chips de ventrèche de porc noir de Bigorre.

Domaine des Poëte  
Sancerre 2015 [ 10.00 € ]

L'Agneau 23,00 €  
Epaule d'agneau de 7h, fregola sarda, artichaut barigoule et ventrèche de porc noir gascon.

Domaine Geantet Pansiot  
Marsannay Les Champerdrix 2014 [ 16.00 € ]

Le Lieu Jaune 24,00 €  
Lieu Jaune de pêche française confit à l'huile d'olive, tomates et fenouils braisés, salicorne et palourdes.

Domaine du Cellier aux Moines  
Santenay 1<sup>er</sup> Cru Beauregard 2014 [ 16.00 € ]

## LES DESSERTS

La Mousse Coco 7,00 €  
Mousse aérienne à la noix de coco, meringue, coulis framboise-poivron.

Emilo Lustau  
Xérès Dry - Palo Cortado [ 8.00 € les 6 cl ]

Les Cerises 8,00 €  
Cerises marinées au laurier, mousse de fromage frais, tuile croustillante et sorbet à la griotte.

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)

Champagne Chartogne Taillet | Cuvée Sainte-Anne 14,00 €  
La Maison Chartogne-Taillet est située à Merfy, à 8 km de Reims sur le massif Saint Thierry dans la Montagne de Reims. Alexandre et ses parents perpétuent une longue tradition viticole en conservant des méthodes artisanales afin de protéger le milieu naturel dans lequel évolue leur vignoble : le travail à cheval pour éviter le tassement ou encore aucun traitement chimique.

Champagne Delamotte | Blanc de Blancs 17,00 €  
François Delamotte, grand propriétaire de vignes à Cumières, près d'Épernay a fondé la maison de Champagne Delamotte en 1760. Elle compte alors parmi les cinq maisons de la Champagne. Encouragé par son beau-père, également propriétaire de vignes à Aÿ et avec l'aide de son fils aîné Alexandre, il achète un hôtel particulier et des caves en plein cœur de Reims. Sous l'impulsion d'Alexandre, la maison et les caves déménagent par la suite à Mesnil-sur-Oger où Delamotte est toujours installée.

Krug | Krug « Grande Cuvée - 164<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 BLANCS (12 cl)

### *Hongrie*

Samuel Tinon | Tokaj Birtok 2014

8,00 €

Né en 1969 à Bordeaux, Samuel Tinon grandit au milieu des vignes et des liquoreux, au château familial. Diplômé en viticulture et en œnologie en 1989, il voyage aux quatre coins du monde pour découvrir les vins d'ici et d'ailleurs. L'aventure de Tokaj commence en 1991.

### *Vallée de la Loire*

Domaine des Poète | Sancerre 2015

10,00 €

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.

### *Corse*

Domaine Pierreti | Cuvée Marine 2017

11,00 €

Le métier de vigneron chez les Pierreti ? Une tradition ! Dans la famille Pierreti on est vignerons depuis plusieurs siècles et le métier se transmet de père en fils et filles, de génération en génération.

### *Provence*

Clos Saint-Vincent | Bellet Le Clos 2014

14,00 €

C'est Gio Sergi et son fils Julien qui cultivent ce micro-vignobles de 10 hectares avec toute la rigueur et la passion du vin et du respect du terroir. Les vignes sont plantées en terrasse sur la colline de Saquier et travaillées en biodynamie.

### *Bourgogne*

Cellier aux Moines | Santenay 1<sup>er</sup> Cru Beauregard 2014

16,00 €

Situé sur les hauteurs de Givry, en Côte Chalonnaise, le domaine du Cellier aux Moines a été fondé autour de 1130 par les moines cisterciens de l'abbaye de la Ferté, reconstituée en 2004 par Catherine et Philippe Pascal.

### *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.

## LES VINS ROUGES (12 cl)

### *Jura*

Domaine Ratte | Rubis 2016

9,00 €

Les vignes sont une histoire de famille puisque Michel-Henri Ratte travaille aujourd'hui avec son fils Quentin. La culture en biodynamie est un moyen pour eux d'allier le travail dans les vignes au respect de la nature. Un engagement que l'on retrouve à la cave avec un minimum de manutention de manière à respecter le produit initial : le raisin.

### *Corse*

Domaine Saparale | Sartène Casteddu 2015

10,00 €

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.

### *Bordeaux*

Château des Eyrins | Margaux 2011

12,00 €

Le Château des Eyrins est une petite propriété d'à peine 3 hectares très bien placée au cœur de l'appellation Margaux. Créé par Eric Grangerou, héritier de trois générations de maîtres de chai au Château Margaux, le domaine appartient depuis 2009 à la famille Gonet-Médeville. Julie et Xavier relèvent avec plaisir le défi d'en faire un vin qui compte parmi les plus beaux crus de Margaux.

### *Portugal*

Prats et Symington | Chryseia 2005

14,00 €

En 1998 la famille Symington s'associe avec un grand nom de Bordeaux, Bruno Prats, ancien propriétaire de Cos d'Estournel. Chryseia, signifie en grec ancien «doré» comme le nom du fleuve du Douro en portugais.

### *Bourgogne*

Domaine Geantet Pansiot | Marsannay Les Champèrdrix 2014

16,00 €

Le Domaine Geantet-Pansiot a vu le jour en 1954, l'année où Edmond Geantet a épousé Bernadette Pansiot. Les deux mariés s'installent à Gevrey et commencent alors l'exploitation de leurs 3 hectares de vignes répartis sur les appellations Gevrey-Chambertin et Bourgogne. Au fil des années le domaine s'agrandit progressivement jusqu'à l'arrivée de leur fils Vincent en 1977.

### *Vallée du Rhône*

Equis | Cornas 2013

18,00 €

Maxime Grailot a beaucoup appris de son père, le talentueux Alain Grailot. Aujourd'hui diplômé d'oenologie, mais vigneron avant tout Maxime exploite son propre et domaine avec autant de soin qu'il le fait sur son Domaine des Lises. Ici le travail des sols se fait à la charrues, sans produits chimiques et les rendements sont faibles.

## 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 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 de Fargues 2008	9 €	18 €
Château de Fargues 1998	11 €	22 €
Château Dassault   Saint-Emilion Grand Cru « Cuvée JP Vigato » 2008	20 €	40 €
Château Grand-Puy-Lacoste   Pauillac 5 <sup>ème</sup> 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 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2005	35 €	70 €
Château d'Yquem   Sauternes - 1 <sup>er</sup> Cru Supérieur 1983	90 €	180 €

### *Alsace*

Domaine Zind-Humbrecht   Pinot Gris Grand Cru « Clos Windsbuhl » 2007	15 €	30 €
Domaine Marcel Deiss   Itenberg de Bergheir 2009	15 €	30 €

### *Loire*

Domaine Alphonse Mellot   Sancerre Rouge « En Grands Champs » 2010	15 €	30 €
Domaine Didier Dagueneau   Les Monts Damnés 2010	18 €	36 €
Domaine des Roches Neuves   Saumur Solera 1997	30 €	60 €
Domaine Huet   Vouvray « Clos du Bourg Moelleux-1 <sup>ère</sup> Trie » 1995	25 €	50 €



LES VINS À MATURITÉ  
À DÉGUSTER GRÂCE AU SYSTÈME CORAVIN

*Languedoc*

Petite Sibérie 2007

Grange des Pères 2007

6 cl 12 cl

30 € 60 €

27,5 € 55 €

*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 €

*Hongrie*

Samuel Tinon | Tokaj Aszu Puttonyos 2007

15 € 30 €

## LES VINS ROSÉS (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.

### *Champagne*

Morel Père & Fils | Les Riceys 2009

9,00 €

Et si Pascal Morel rimait avec Rosé des Riceys ? C'est le cas chez Legrand, en tout cas. Certes, il n'est pas l'unique producteur de cette singulière appellation – ils sont une vingtaine sur 30 hectares -, mais il préside le syndicat depuis 1987 (personne ne veut le remplacer !) et en défend ardemment les couleurs, ou plutôt la couleur !

## 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<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. 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'Apreval « 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 Pommés (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](mailto:comptoir@caves-legrand.com)  
Tél: +33 1 42 60 07 12 | Fax: +33 1 42 61 25 51