



LE COMPTOIR DE DÉGUSTATION



Lundi-Jeudi
12h00/19h30

Vendredi
12h00/23h00

Samedi
12h00/20h30

LE DÉJEUNER

Le Déjeuner

12h-15h

LES ENTRÉES

Les Carottes 11,00 €
Carottes glacées au miso blanc, jaune d'oeuf confit à l'huile de sésame et riz soufflé.

Domaine Pilon
« Dimanche à Lima 2016 » [8.00 €]

Le Topinambour 13,00 €
Crème de topinambour, foie-gras poêlé et fève de cacao.

Domaine de la Marfée
Della Francesca 2014 [7.00 €]

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

Château Potensac 2003 [19.00 €]

Le Déjeuner

12h-15h

LES PLATS

Le Veau 23,00 €
Blanquette de veau français mijotée aux morilles, ris de veau croustillant et petits légumes du moments.

Domaine Lorenzon
« Champs Martin » 2015 [12.00 €]

La Pêche du Jour 24,00 €
Poisson à chair blanche selon arrivage, mousseline de chou fleur, morilles et châtaignes.

Domaine Morgat
« Fidès » 2014 [19.00 €]

Les Saint-Jacques 25,00 €
Saint-Jacques poêlées, endive braisée, condiment agrume et beurre noisette.

Domaine Belluard
« Les Alpes » 2016 [10.00 €]

LES DESSERTS

L'Ananas 8,00 €
Ananas caramélisé, palet breton et chantilly au poivre de Timut.

Château Coutet
Barsac Premier Grand Cru Classé 2005 [12.50 €]

La Pavlova 8,00 €
Pavlova aux kakis et litchis aromatisée à l'eau de rose, yahourt.

Domaine Trapet
Gewürtztraminer Riquewihir 2015 [7.00 €]

LES ASSIETTES DU COMPTOIR

Les assiettes du Comptoir

Servies toute la journée

LES FROMAGES

La Burratina à la truffe d'été 12,00 €
Burratina à la truffe d'été servie avec une huile d'olive des Baux-de-Provence et des noisettes du Piémont.

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'arrivée 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.

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 Jambon Noir de Bigorre 16,50€
Assiette composée de jambon issu d'un salage doux.

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 Bérèche | Brut Réserve

14,00 €

Domaine familial, la Maison Bérèche possède 9 hectares de vignes situés sur la Montagne de Reims et la Vallée de la Marne. Vincent et Raphaël représentent la 5ème génération de vignerons. Comme leurs parents, ils portent une grande attention à la vigne et au sol. Chaque intervention est mesurée et les herbicides sont proscrits. Les vins témoignent justement de ce sous-sol champenois, notamment grâce à une fermentation lente et spontanée, à l'élevage prolongé des vins sur lies et au respect des rythmes du climat dans l'élevage du vin...

Champagne Delamotte | Blanc de blancs

17,00 €

La Maison Delamotte possède la passion du chardonnay, cépage noble et tendre, qu'elle récolte au Mesnil, à Avize, à Oger et à Cramant, sur les Grands Crus de la Côte des Blancs. Respectueuse du terroir champenois, elle le laisse exprimer sa vérité et sa fraîcheur faisant du Champagne Delamotte, un champagne de tous les instants.

Krug | Krug « Grande Cuvée - 165^{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)

Alsace

Domaine Trapet | Gewürtztraminer « Riquewihr » 2015 7,00 €

Le Domaine Trapet est né de la rencontre entre un vigneron bourguignon et une vigneronne alsacienne. Jean-Louis Trapet en plus de ses grands terroirs de Gevrey-Chambertin a également un pied à Beblenheim et Riquewihr. Sur 6 hectares, le domaine magnifie les Grands Crus de Sonnenglanz, Schlossberg ou Schoenenbourg.

Vallée du Rhône

Domaine Pilon | « Dimanche à Lima » 2016 8,00 €

A la fois vigneron et négociant, Julien Pilon a commencé par acheter ses raisins sur différents terroirs et à les vinifier dans sa cave à Condrieu. Grâce à ses rencontres et ses recherches, il a pu trouver des vignes à exploiter et a planté, en 2014, ses premières vignes à Seyssuel.

Savoie

Domaine Belluard | « Les Alpes » 2016 10,00 €

La particularité du vignoble d'Ayse c'est son cépage: le «gringet», cultivé uniquement sur cette appellation. Aujourd'hui il reste 22 hectares de Gringet en production dont 11 au Domaine Belluard. Autrefois recouvertes d'arbres fruitiers, les parcelles de la famille Belluard se sont transformées en vignoble sous la houlette de Dominique, qui a pris la relève en 1988 après des études d'oenologie.

Bourgogne

Domaine Lorenzon | « Champs Martin » 2015 12,00 €

Bruno Lorenzon se définit comme un vigneron au parcours atypique. Natif du village de Mercurey et représentant de la quatrième génération de vignerons, il a choisi les bancs de l'école de commerce après des études d'oenologie. C'est en 1997 que son père lui confie les clés de la cave et qu'il accepte de relever le challenge. Il fera du vin à Mercurey !

Loire

Domaine Morgat | « Fidès » 2015 19,00 €

Eric Morgat est un vigneron dans l'âme, issu d'une famille qui cultivait les terroirs d'Anjou depuis plus de deux siècles. Le vignoble, en cours de conversion à l'agriculture biologique, est intégralement planté en Chenin et se divise en différentes parcelles aux terroirs variés.

Bordeaux

Domaine Guinaudeau | « Les Champs Libres » 2014 23,00 €

Les Guinaudeau forment une équipe. Chaque membre a sa place où il excelle et où il joue pleinement son rôle. 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, 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.

LES VINS ROUGES (12 cl)

Languedoc

Domaine de la Marfée | Della Francesca 2014

7,00 €

Le domaine de la Marfée se situe sur le terroir des Grès de Montpellier; le vignoble bénéficie des embruns maritimes et de sols argilo-calcaires composés de pierres, les grès. Les vignes du Domaine de la Marfée sont des petits îlots entourés de garrigue, de chêne vert et de bosquet ce qui permet de renforcer la biodiversité recherchée.

Italie

D'acco | IGT Tosso Toscana 2011

8,00 €

Belge, Olivier Paul Morandini ne se prédestinait pas à une carrière de vigneron. Mais, lors d'un voyage en Italie, il se découvre une vraie passion pour le vin. En février 2009, il change de cap et décide de faire du vin. Face à l'île d'Elbe, au sud de la Toscane, dans une région encore sauvage, il rachète un domaine qu'il agrandit et qui s'étend aujourd'hui sur 5 hectares.

Beaujolais

Domaine Desjourney | Chénas « Le Jugement Dernier » 2014

13,00 €

Devenu vigneron en 2007 avec l'ambition de faire le plus beau vin possible, Fabien Duperray aime profondément la région et le gamay, cépage bien plus exigeant que le pinot noir selon lui. Pour produire ce qui se fait de mieux en Beaujolais, il a fait le choix de la biodynamie et du tout manuel.

Bourgogne

Cellier aux Moines | Givry « Clos Pascal » 2014

17,00 €

Domaine historique fondé au XII^{ème} siècle par les moines cisterciens de l'Abbaye de la Ferté, le Cellier aux Moines est situé sur les hauteurs de Givry en côte chalonnaise. Reconstitué en 2004 par les propriétaires actuels Catherine et Philippe Pascal, le domaine a subi d'importants travaux : restauration des bâtiments, remise en état de la vigne et installation d'une nouvelle cuverie par gravité en 2015. Tous ces efforts lui ont permis de devenir, en une dizaine d'années, une référence incontournable de Givry.

Bordeaux

Château Potensac 2003

19,00 €

Appartenant à la même famille depuis la nuit des temps ce domaine n'est transmis que par les femmes. Porte-drapeau de l'appellation Médoc, Château Potensac est connu pour la régularité de sa qualité. Petit frère du Château Léoville Las Cases, il bénéficie de tout le savoir-faire de l'équipe.

Vallée du Rhône

Domaine Cuilleron | Côte-Rôtie « Lieu-dit Bonnières » 2015

24,00 €

Le domaine ne lui était pas destiné mais l'amour du vin a ramené Yves Cuilleron à ses racines de vigneron. Passionné de gastronomie et de dégustation, il a repris le vignoble familial en 1987 qui s'étend sur cinq appellations de la Vallée du Rhône : Condrieu, Saint-Joseph, Côte-Rôtie, Cornas et Saint-Péray.

LES VINS À MATURITÉ

LES VINS À MATURITÉ À DÉGUSTER GRÂCE AU SYSTÈME CORAVIN

Bourgogne

	6 cl	12 cl
Jules Desjournays Saint-Véran		12 €
Domaine Niellon Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru « Clos de la Truffière » 2013	15 €	30 €
Domaine des Perdrix Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru « Les 8 ouvrées » 2012	25 €	50 €
Domaine Perrot-Minot Clos Vougeot Grand Cru Vieilles Vigne 2008	25 €	50 €
Clos de Tart Morey-Saint-Denis « La Forge de Tart » 2011	37,5 €	75 €
Domaine Perrot-Minot Mazoyères-Chambertin Grand Cru Vieilles Vignes 2008	40 €	80 €
Domaine Le Moine Grands Echezeaux Grand Cru 2011	57,5 €	115 €

Bordeaux

Château d'Yquem Y d'Yquem 2010	36 €	72 €
Château Léoville Las Cases 2 ^{ème} Grand Cru de Saint-Julien 2001	15 €	30 €
Château Calon Ségur 3 ^{ème} Grand Cru Classé de Saint-Estèphe 1995	25 €	50 €
Château Lafleur Pomerol « Les pensées de Lafleur » 2007	25 €	50 €
Château La Mondotte Saint-Emilion Grand Cru Classé 2004	35 €	70 €
Château Cantenac Brown Margaux - 3 ^{ème} Grand Cru Classé 2008	35 €	70 €
Château Rauzan Ségla Margaux - 2 ^{ème} Cru Classé 1996	37,5 €	75 €
Château Tertre-Roteboeuf Saint-Emilion Grand Cru 2007	90 €	180 €

LES VINS À MATURITÉ À DÉGUSTER GRÂCE AU SYSTÈME CORAVIN

Loire

	6 cl	12 cl
Domaine Alphonse Mellot Sancerre Rouge «En grands Champs» 2012	15 €	30 €
Domaine Didier Dagueneau Pouilly Fumé « Buisson Renard » 2011	15 €	30 €
Domaine Didier Dagueneau Sancerre « Les Mont Damnés » 2010	18 €	36 €
Domaine des Roches Neuves Saumur Solera 1997	30 €	60 €

Rhône

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape 2013	14 €	28 €
Domaine Julien Pilon Condrieu « Lône » 2012	15 €	30 €
Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape « Roussanne Vieilles Vignes » 2004	20 €	40 €
Domaine Isabel Ferrando Châteauneuf-du-Pape « Colombis » 2012	15 €	30 €
Domaine Gangloff Condrieu 2009	20 €	40 €
Domaine Gangloff Côte-Rôtie « Barbarine » 2006	20 €	40 €
Domaine Gaillard Côte Rôtie « Rose Pourpre » 2012	20 €	40 €
Domaine Jean-Louis Chave Hermitage 2007	20 €	40 €
Domaine Jean-Louis Chave Hermitage 2008	20 €	40 €
Domaine Gangloff Côte-Rôtie « La Sereine Noire »	30 €	60 €
Rotem et Mounir Saouma Châteauneuf-du-Pape 2009	30 €	60 €

Languedoc

Domaine de la Grange des Pères Vin de Pays de l'Hérault 2007	12,5 €	25 €
Domaine de la Grange des Pères Vin de Pays de l'Hérault 2005	15 €	30 €
Domaine Peyre Rose Clos des Cistes 2004	15 €	30 €
Petite Sibérie 2007	30 €	60 €

Etats-Unis

Ridge Vineyards Santa Cruz Mountains "Monte Bello" 2006	37,50 €	75 €
---	---------	------

LES VINS LIQUOREUX & MOELLEUX

6 cl 12 cl

Alsace

Domaine Zind Humbrecht | Goldert Grand Cru Gewürztraminer 2013 15 € 30 €

Loire

Domaine de Bellivière | Jasnières « Prémices » 2015 10 € 20 €

Domaine Huet | Vouvray « Clos du Bourg Moelleux 1^{ère} Trie » 1995 25 € 50 €

Bordeaux

Château Coutet | Barsac Premier Cru Classé 2005 12,50 € 25 €

Château Yquem | Sauternes Premier Cru Supérieur Classé 1983 90 € 180 €

Allemagne

Schloss Lieser | "Riesling Brauneberg Juffer Sonnenuhr Spätlese" 2009 25 € 50 €

Hongrie

Samuel Tinon | Tokaj Aszu Puttonyos 2007 15 € 30 €

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.

J. H. Andersen | 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 BOISSONS

LES COGNACS (6 cl)

Cognac Tesseron lot n° 90	11,50 €
Cognac L Herault - X.O	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'Apréval « Grande Réserve »	10,00 €
Calvados Adrien Camut « Semainville » 6 ans d'âge	14,00 €
Calvados Adrien Camut «Privilège»	22,00 €
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 €
Nikka Coffey Grain - 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

3,50 €

Café Legrand de l'Arbre à café

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