



LE COMPTOIR DE DÉGUSTATION



Lundi-Jeudi
12h00/19h30

Vendredi-Samedi
12h00/20h30

LE DÉJEUNER

Le Déjeuner

12h-15h

LES ENTRÉES

Les Figues 9,00 €
Croustillant de figues rôties, fenouil et amande, copeaux de jeune pécorino.

Domaine Saint Préfert
Châteauneuf du Pape Blanc 2016 [18.00 €]

Le Boudin 10,00 €
Boudin de porc noir de Bigorre grillé, déclinaison de poivrons et oignons frits.

Domaine Saparale
Sartène Casteddu 2015 [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

Le Thon 18,00€
Thon de ligne juste saisi à la flamme, salade de chou rouge et concombre, sauce cacahuète.

Domaine Zind-Humbrecht
Pinot Gris Grand Cru «Clos Windsbuhl» 2007 [15.00 € les 6 cl]

Le Boeuf 19,00€
Tartare de boeuf maturé, shitakés et ail noir, émulsion pomme de terre.

Domaine Geantet Pansiot
Marsannay Les Champerdrix 2014 [16.00 €]

La Salade César 22,00€
Filet de poulet jaune pané aux pétales de maïs, sucrine, oeuf mollet et chips de ventrèche de porc noir de Bigorre.

Domaine des Poète
Sancerre 2015 [10.00 €]

LES DESSERTS

Le Melon 7,00€
Salade de melon et fruits des bois, halva aux pistaches.

Château de Fargues 2008
[9.00 € les 6 cl]

Les Pêches au Pralin 8,00€
Crème diplomate pralinée, biscuit noisette et pêches rôties.

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 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'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 Diebolt-Vallois | Brut Blanc de Blanc 13,00 €
Fin vinificateur, assisté de ses enfants, Jacques Diebolt donne à son vignoble, principalement situé sur Cramant et Cuis (Côte des Blancs), une expression toute en élégance et en énergie, dans une gamme logiquement dominée par le chardonnay. Une maison de référence en Blanc de blancs, qui ne nous a jamais déçus.

Champagne Jacquesson | Cuvée 740 18,00 €
Implantée à Dizy dans la Vallée de la Marne, la Maison de champagne Jacquesson appartient à la famille Chiquet. Elle a connu une renaissance avec les frères Chiquet : Jean Hervé au commerce et Jean-Laurent aux vinifications. Ensemble, ils créent des champagnes de caractère qui reflètent les caractéristiques gustatives de chaque millésime tout en bénéficiant de l'apport de vins de réserve.

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)

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^{er} 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.

Rhône

Domaine Saint Préfert | Châteauneuf du Pape 2016 18,00 €
Si l'histoire de Saint-Préfert a commencé avec Fernand Serre, la légende s'écrit désormais avec Isabel Ferrando. Méditerranéenne de terre et de sang, Isabel est attachée à la tradition et perpétue le savoir-faire historique 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 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 € |
| Domaine Marcel Deiss Altenberg de Bergheim 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 ^{ère} 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^{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'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 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