



## LE COMPTOIR DE DÉGUSTATION



Lundi-Jeudi  
12h00/19h30

Vendredi  
12h00/23h00

Samedi  
12h00/20h30

# Le Déjeuner

12h-15h

## LES ENTRÉES

La Langue de Boeuf 13,00 €  
Langue de boeuf en deux textures, sauce chimichurri, radis et mesclun.

Domaine Cuilleron  
Condrieu « Petite Côte » 2016 [ 15.00 € ]

Les Oeufs Toqués x Krug 16,00 €  
Jaune d'oeuf bio toqué, crème de pomme de terre au vin jaune et vieux comté, mouillette beurrée à la truffe noire du Périgord.

Krug  
Grande Cuvée 165<sup>ème</sup> Edition [ 45.00 € ]

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

Château Duhart-Milon  
Pauillac 2008 [ 18.00 € ]

# Le Déjeuner

12h-15h

## LES PLATS

Le Veau 24,00 €  
Blanquette de veau français mijotée aux morilles, ris de veau croustillant et petits légumes du moment.

Domaine Lorenzon  
Mercurey 1<sup>er</sup> Cru « Champs Martin » 2015 [ 12.00 € ]

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

Krug  
Grande Cuvée 165<sup>ème</sup> Edition [ 45.00 € ]

La Presa de Cochon Ibérique 26,00 €  
Presa de cochon 100% bellota grillée, pommes, salsifis et fenouils rôtis, jus au cidre.

Domaine du Cellier aux Moines  
Givry « Clos Pascal » 2014 [ 19.00 € ]

## LES DESSERTS

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

Château Coutet  
Barsac Premier Grand Cru Classé 2005 [ 13.00 € ]

Le Nougat Glacé 9,00 €  
Nougat glacé à la courge et aux clémentines confites, noix et raisins secs.

Samuel Tinon  
Tokaj Aszu 5 Puttonyos 2007 [ 15.00 € ]

# 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.

L'assiette de Poissons 21,00 €  
Sélection de poissons fumés de la Maison Safa, accompagnée de tarama au corail d'oursin et d'un tartare d'algues.

## 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<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)

### *Loire*

Domaine Bellevue | Muscadet de Sèvre et Maine 2017 7,00 €  
Originaire du Muscadet, Jérôme Brétaudeau s'est installé en 2001 dans ce domaine situé à Gétigné. Répartis sur pas moins de 4 communes, ses 11 hectares de vignes, produisent pas moins de 10 cuvées. Sa cave est un vrai laboratoire, y abondent foudres, cuves inox et amphores...

### *Allemagne*

Weingut Wittman | Moselle « Westhofener Riesling Trocken » 2015 10,00 €  
Les Wittmanns et leurs ancêtres ont été viticulteurs dans la vieille ville de marché de Westhofen, au sud du Rheinhessen, où la première documentation sur la viticulture de la famille remonte à 1663.

### *Bourgogne*

Domaine Lorenzon | Mercurey 1<sup>er</sup> Cru « Les 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 !

### *Vallée du Rhône*

Domaine Cuilleron | Condrieu « Petite Côte » 2016 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.

### *Loire*

Domaine Morgat | « Fidès » 2014 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)

### *Beaujolais*

Clos de Mez | Fleurie « La Dot » 2011 8,00 €  
Domaine viticole et familial de presque 6 hectares situé à Fleurie, Clos de Mez se transmet de femme en femme depuis quatre générations. Diplôme d’oenologie en poche, Marie-Elodie Zighera a repris le domaine en 2006, convaincue du grand potentiel du terroir grâce à deux dégustations marquantes : un Fleurie 1976 et un Morgon 1911. Son objectif est audacieux : « retrouver les vins de ses aïeux ».

### *Languedoc*

Mas des Brousses | Terrasses du Larzac 2016 10,00 €  
Mas des Brousses est le projet commun de Géraldine Combes, fille d’un vigneron des Terrasses du Larzac et de Xavier Peyraud, fils du propriétaire du Domaine Tempier à Bandol. Ils se sont installés à Puéchabon en 1997 pour reprendre le domaine du père de Géraldine dont la production était destinée à la cave coopérative

### *Jura*

Domaine Ratte | Arbois « Trousseau Les Corvées » 2016 12,00 €  
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.

### *Vallée du Rhône*

Domaine Saint-Préfert | Châteauneuf-du-Pape 2013 14,00 €  
Fin connaisseur de vin et nourrissant le secret désir de devenir vigneron, Fernand Serre, pharmacien à Avignon a commencé par acquérir 80 hectares à Châteauneuf-du-Pape dans les années 20. 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

### *Bourgogne*

Domaine du Cellier aux Moines | Givry « Clos Pascal » 2014 16,00 €  
Domaine historique fondé au XII<sup>ème</sup> 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. Tous ces efforts lui ont permis de devenir, en une dizaine d’années, une référence incontournable de Givry.

### *Bordeaux*

Château Duhart-Milon | Pauillac 2008 18,00 €  
Le nom Duhart-Milon remonte au XVII<sup>ème</sup> siècle. A cette époque, le domaine appartenait à un corsaire de Louis XV en retraite: le Sieur Duhart. Attenantes à celles de Lafite, les terres de Duhart-Milon furent ensuite la propriété de la famille Castéja. Après la débacle de la Seconde Guerre Mondiale et les aléas de successions, la famille Rothschild rachète la propriété en 1962.

## LES VINS À MATURITÉ À DÉGUSTER GRÂCE AU SYSTÈME CORAVIN

### *Bourgogne*

6 cl 12 cl

#### *Les Vins Blancs*

Domaine Potinet-Ampeau   Meursault 2012	15 €	30 €
Domaine Boillot   Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru « Clos de la Mouchère » 2013	20 €	40 €
Domaine Sauzet   Bâtard-Montrachet 2009	35 €	70 €

#### *Les Vins Rouges*

Domaine Boillot   Volnay 1 <sup>er</sup> Cru « Les Caillerets » 2013	20 €	40 €
Domaine des Perdrix   Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Les 8 ouvrées » 2012	25 €	50 €
Clos de Tart   Morey-Saint-Denis « La Forge de Tart » 2011	38 €	75 €
Domaine Perrot-Minot   Mazoyères-Chambertin Grand Cru Vieilles Vignes 2008	40 €	80 €
Domaine Le Moine   Grands Echezeaux Grand Cru 2011	58 €	115 €

### *Bordeaux*

#### *Les Vins Blancs*

Château d'Yquem   Y d'Yquem 2010	36 €	72 €
----------------------------------	------	------

#### *Les Vins Rouges*

Château Léoville Las Cases   2 <sup>ème</sup> Grand Cru de Saint-Julien 2001	15 €	30 €
Château Calon Ségur   3 <sup>ème</sup> 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 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2008	35 €	70 €
Château Rauzan Ségla   Margaux - 2 <sup>ème</sup> Cru Classé 1996	38 €	75 €
Château Tertre-Roteboeuf   Saint-Emilion Grand Cru 2007	90 €	180 €

### *Beaujolais*

#### *Les Vins Rouges*

Domaine Desjournays   Moulin-à-Vent 2009	10 €	20 €
Domaine Desjournays   Fleurie « Les Moriers » 2010	20 €	40 €

### *Alsace*

#### *Les Vins Blancs*

Maison Trimbach   Cuvée Frédéric Emile 2008	13 €	25 €
---	------	------

## LES VINS À MATURITÉ À DÉGUSTER GRÂCE AU SYSTÈME CORAVIN

### *Loire*

6 cl 12 cl

#### *Les Vins Blancs*

Domaine François Cotat   Sancerre « Les Culs de Beaujeu » 2014	15 €	30 €
Domaine Didier Dagueneau   Pouilly Fumé « Buisson Renard » 2011	15 €	30 €
Domaine François Cotat   Sancerre « Les Culs de Beaujeu » 2004	15 €	30 €
Domaine Didier Dagueneau   « Les Monts Damnés » 2013	20 €	40 €
Domaine des Roches Neuves   Saumur Solera 1997	30 €	60 €

#### *Les Vins Rouges*

Domaine Alphonse Mellot   Sancerre Rouge « En grands Champs » 2012	15 €	30 €
--	------	------

### *Rhône*

#### *Les Vins Blancs*

Domaine Julien Pilon   Condrieu « Lône » 2012	15 €	30 €
Domaine Gangloff   Condrieu 2016	15 €	30 €
Château de Beaucastel   Châteauneuf-du-Pape « Roussanne Vieilles Vignes » 2004	20 €	40 €
Domaine Gangloff   Condrieu 2009	20 €	40 €

#### *Les Vins Rouges*

Château de Beaucastel   Châteauneuf-du-Pape 2013	14 €	28 €
Domaine Isabel Ferrando   Châteauneuf-du-Pape « Colombis » 2012	15 €	30 €
Domaine Gaillard   Côte Rôtie « Rose Pourpre » 2012	20 €	40 €
Domaine Jean-Louis Chave   Hermitage 2008	20 €	40 €
Domaine Gangloff   Côte-Rôtie « La Sereine Noire » 2005	30 €	60 €
Rotem et Mounir Saouma   Châteauneuf-du-Pape 2009	30 €	60 €

### *Languedoc*

#### *Les Vins Rouges*

Domaine de la Grange des Pères   Vin de Pays de l'Hérault 2005	15 €	30 €
Domaine Peyre Rose   Marlène n°3 2007	15 €	30 €
Domaine Peyre Rose   Clos des Cistes 2004	15 €	30 €
Petite Sibérie 2007	30 €	60 €

### *Etats-Unis*

#### *Les Vins Rouges*

Ridge Vineyards   Santa Cruz Mountains "Monte Bello" 2006	38 €	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 €

### *Bordeaux*

Château Coutet | Barsac Premier Cru Classé 2005

13 € 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 5 Puttonyos 2007

15 € 30 €

## LES VINS DE VOILE

Domaine Puffeney | Arbois Jaune 2011

12 €

## 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.

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 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

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

## LES POMMES ET LES EAUX

### Les Pommes (12 cl)

Manoir d'Apreval   Jus de pomme	
Manoir d'Apreval   Cidre brut millésimé	3,90 €
	5,00 €

### Les Eaux Minérales

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