



LE COMPTOIR DE DÉGUSTATION



Lundi-Jeudi
12h00/19h30

Vendredi-Samedi
12h00/20h30

LE DÉJEUNER

Le Déjeuner

12h-15h

LES ENTRÉES

Les Escargots 12,00 €
Pommes de terre charlottes farcies aux escargots de Bourgogne, beurre persillé et noix.

Domaine Ostertag
Sylvaner Vieilles Vignes 2016 [8.00 €]

Les Cèpes 14,00 €
Cèpes de Lozère, aubergines rôties, sabayon au café et brioche.

Domaine Louis Magnin
Arbin Mondeuse 2013 [8.00 €]

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

Mas Jullien
Terrasses de Larzac 2014 [12.00 €]

Le Déjeuner

12h-15h

LES PLATS

La Caille 20,00 €
Caille royale rôtie sur coffre, jus aux raisins et petit épeautre.

Château Camensac
Camensac 2007 [16.00 €]

Les Joues de Porc aux Palourdes 21,00 €
Joues de porc mijotées dans une sauce tomate au piment fumé, palourdes, pleurotes et légumes de saison rôtis.

Domaine Villard
Côte Rôtie « Gallet Blanc » 2014 [18.00 €]

Le Homard Breton 24,00 €
Salade de queue de Homard Breton, rillettes de pinces, avocat grillé, sucrine, poitrine fumée et sauce cocktail.

Maison Trimbach
Riesling Cuvée Frédéric Emile 2008 [21.00 €]

LES DESSERTS

La Panna Cotta 7,00 €
Panna cotta aromatisée à la sauge, figues noires fraîches rôties et amandes.

Samuel Tinon
Tokaj Aszu Puttonyos 2007 [15.00 € les 6 cl]

La Tartelette aux Noix de Pécan 8,00 €
Tartelette au sirop d'érable, noix de Pécan et chantilly légère.

Emilio Lustau
Xérès Doux - East India Solera [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'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 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 Pierre Peters | Blanc de Blanc Cuvée de Réserve 15,00 €
Maison familiale depuis 6 générations, le domaine Pierre Péters est situé au cœur de la Côte des Blancs dans le village de Mesnil-sur-Oger. La maison exploite un peu plus de 18 hectares de chardonnay principalement situés sur les communes de Mesnil-sur-Oger, Avize et Cramant. La famille a développé de génération en génération, sa propre sélection de plants (sélection massale) qu'elle a su entretenir et faire vieillir pour travailler aujourd'hui un vignoble d'âge moyen supérieur à 30 ans.

Champagne Roederer | Brut Premier 18,00 €
Héritier de la Maison de Champagne en 1833, esthète et entrepreneur, Louis Roederer prend le parti visionnaire d'enrichir son vignoble pour contrôler toutes les étapes de l'élaboration du vin. Il forge ainsi un style, un esprit et un goût singuliers. Au milieu du XIXe siècle, en faisant l'acquisition de vignes choisies avec instinct et éclectisme sur les terres des grands crus de Champagne, Louis Roederer agit à contre courant des usages et des habitudes de son temps.

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)

Bourgogne

A.P Villaine | Bouzeron 2015

7,00 €

Le domaine A. et P. de Villaine est installé à Bouzeron, le premier village de la Côte Chalonnaise au Sud de Beaune, situé entre les villages de Santenay, Rully et Mercurey. Dès le Moyen-Age, les moines de Cluny habillèrent de vignes ce petit vallon ensoleillé qui jouit d'un terroir exceptionnel. Depuis des siècles, on y produit, notamment à partir du cépage Aligoté, des vins à forte personnalité et de qualité étonnante.

Alsace

Domaine Ostertag | Sylvaner Vieilles Vignes 2016

8,00 €

Le destin du poète-vigneron André Ostertag s'est noué lors de ses relations amicales, au lycée viticole de Beaune, avec la famille Lafon à Meursault. Il y a appris, et ensuite utilisé chez lui, la macération pré-fermentaire, la non-filtration et l'usage si peu courant en Alsace de la barrique neuve.

Sud-Ouest

Domaine de Souch | Jurançon Sec 2012

10,00 €

Au Domaine de Souch les vendanges sont manuelles et, les parcelles étant d'un seul tenant et groupées autour de la propriété, les raisins sont peu abîmés par le transport. La vinification est très peu interventionniste, pour ne pas déranger Dame Nature dans ses œuvres. Suivant cette logique, Colette Hegoburu évite les intrants, les ajouts, les produits chimiques.

Bourgogne

Lorenzon | Mercurey 1er Cru Champs Martin 2012

16,00 €

Bruno Lorenzon se définit comme un vigneron au parcours atypique. Natif du village de Mercurey et représentant de la quatrième génération de vigneron, 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 !

Rhône

André Perret | Condrieu « Clos Chanson » 2014

19,00 €

André Perret démarre avec quelques arpents dont les vignes de son oncle. Au fil des ans André s'affirme et prend du galon. En 1983 il entre à la Chambre d'agriculture et prend la présidence des Jeunes Agriculteurs de la Loire en 1986. Rapidement, il devient l'un des piliers de l'appellation Condrieu.

Alsace

Maison Trimbach | Riesling Cuvée Frédéric Emile 2008

21,00 €

Véritable institution viticole alsacienne, la Maison Trimbach a été fondée en 1625. Aujourd'hui la Maison est gérée par la douzième génération de vigneron : Pierre et Jean. La famille supervise toutes les opérations, de la vigne à la sélection parcellaire en passant par l'embouteillage, lui donnant ainsi un contrôle total sur la production.

LES VINS ROUGES (12 cl)

Savoie

Domaine Louis Magnin | Arbin Mondeuse 2013 8,00 €
Petit domaine familial de 8 hectares implanté à Arbin dans la vallée de la Combe de Savoie, à proximité de la ville de Montmelian, le Domaine Louis Magnin est certifié depuis 2012 en agriculture biologique. Adossé au massif des Bauges, la famille cultive des cépages autochtones : mondeuse, altesse et roussanne.

Loire

Domaine des Roches Neuves | Samur-Champigny « Terres Chaudes » 2013 10,00 €
Thierry Germain s'est installé à Varrains en 1992, où il produit des Saumur blancs et des Saumur-Champigny. Sa philosophie repose entièrement sur le travail de la vigne. C'est ainsi que le domaine est entièrement conduit en biodynamie, afin de redonner vie aux vieux sols.

Languedoc

Mas Jullien | Terrasse de Larzac « Autour de Jonquières » 2014 12,00 €
A Jonquières, à l'ouest de Montpellier, le domaine Mas Jullien est reconnu pour avoir signé la renaissance des vins du Languedoc. Sur les terrasses du Larzac, le vignoble s'étend sur une vingtaine d'hectares travaillés dans le respect de la nature, avec une approche biologique et biodynamique non revendiquée pour rester libre de tous dogmes.

Bordeaux

Château Camensac | Camensac 2007 16,00 €
Le vignoble de Château Camensac est situé en bordure de l'appellation Saint-Julien, sur le terroir de la commune de Saint Laurent du Médoc. Au domaine, la chartreuse du XVIII^{ème} siècle a été rénovée par la famille Forner, installée à Camensac depuis 1964. Elle a initié un vaste plan de rénovation comprenant la création d'un outil de production ultramoderne et la restauration des bâtiments techniques.

Rhône

Domaine Villard | Côte Rôtie « Gallet Blanc » 2014 18,00 €
François Villard a fait grandir son petit vignoble de quatre à sept hectares en acquérant petit à petit chaque parcelle, et préserve la philosophie de produire en une quantité infime pour ainsi offrir une qualité exceptionnelle. Le travail de François Villard s'articule autour de la maturation optimale de ses raisins.

Bourgogne

Denis Mortet | Gevrey Chambertin « Mes 5 Terroirs » 2014 24,00 €
En 1978, Denis rejoint son père avec Laurence son épouse. Denis acquiert de nouvelles parcelles et développe peu à peu la commercialisation en bouteille en créant le domaine Denis Mortet. Dans les années 90, Denis Mortet a bousculé les standards bourguignons en produisant des vins modernes, extraits aux élevages marqués. Le style des vins Mortet s'affine avec l'arrivée d'Arnaud qui préfère parler « d'infusion plutôt que d'extraction ».

LES VINS À MATURITÉ

LES VINS À MATURITÉ À DÉGUSTER GRÂCE AU SYSTÈME CORAVIN

Bourgogne

	6 cl	12 cl
Domaine Niellon Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru « Clos de la Truffière » 2013	15 €	30 €
Domaine Billaud-Simon Chablis Grand Cru « Les Preuses » 2010	15 €	30 €
Domaine Denis Mortet Gevrey-Chambertin « Vieilles Vignes » 2012	15 €	30 €
Domaine David Duband Charmes-Chambertin Grand Cru 2011	20 €	40 €
Domaine des Perdrix Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru « Les 8 ouvrages » 2012	25 €	50 €
Domaine Denis Mortet Chambolle-Musigny 1 ^{er} Cru « Beaux Bruns » 2013	30 €	60 €
Domaine Perrot Minot Nuits-Saint-Georges 2008	32,50 €	65 €
Clos de Tart Morey-Saint Denis « La Forge de Tart » 2011	37,50 €	75 €
Domaine Le Moine Grands Echezeaux Grand Cru 2011	57,50 €	115 €

Bordeaux

Château d'Yquem Y d'Yquem 2013	20 €	40 €
Château d'Yquem Sauternes - 1 ^{er} Cru Supérieur 1983	90 €	180 €
Château Cantenac Brown Margaux - 3 ^{ème} Grand Cru « Cuvée JP Vigato » 2008	17,50 €	35 €
Château Haut-Brion Pessac-Leognan « Chapelle de La Mission Haut-Brion » 2007	17,50 €	35 €
Château Calon 2006 3 ^{ème} Grand Cru Classé de Saint-Estèphe	18 €	36 €
Château Calon 1995 3 ^{ème} Grand Cru Classé de Saint-Estèphe	25 €	50 €
Château Lafleur Pomerol « Les pensées de Lafleur » 2007	25 €	50 €
Château Le Gay Pomerol 1986	30 €	60 €
Château Talbot Saint-Julien 4 ^{ème} Cru Classé 2001	32,50 €	65 €
Château La Mondotte Saint-Emilion Grand Cru Classé 2004	35 €	70 €
Château Montrose Saint-Estèphe - 2 ^{ème} Grand Cru Classé 2005	35 €	70 €
Château Rauzan Ségla Margaux - 2 ^{ème} Cru Classé 1996	37,50 €	75 €
Château Tertre-Roteboeuf Saint-Emilion Grand Cru 2007	90 €	180 €

Alsace

Domaine Marcel Deiss Altenberg de Bergheim Grand Cru 2009	15 €	30 €
---	------	------

LES VINS À MATURITÉ À DÉGUSTER GRÂCE AU SYSTÈME CORAVIN

Loire

	6 cl	12 cl
Domaine Didier Dagueneau Sancerre « Les Mont Damnés » 2010	18 €	36 €
Domaine des Roches Neuves Saumur Solera 1997	30 €	60 €
Domaine Alphonse Mellot Sancerre Rouge «En Grands Champs» 2010	15 €	30 €

Rhône

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape « Roussanne Vieilles Vignes » 2004	20 €	40 €
Domaine Julien Pilon Condrieu « Lône » 2012	15 €	30 €
Domaine Isabel Ferrando Châteauneuf-du-Pape « Colombis » 2012	15 €	30 €
Domaine Gaillard Côte Rôtie « Rose Pourpre » 2012	20 €	40 €
Rotem et Mounir Saouma Châteauneuf-du-Pape 2009	30 €	60

Languedoc

Domaine Peyre Rose Clos des Cistes 2004	15 €	30 €
Petite Sibérie 2007	30 €	60 €

Suisse

Histoire d'Enfer Valais « Chardonnay » 2012	17,50 €	35 €
---	---------	------

Hongrie

Samuel Tinon Tokaj Aszu Puttonyos 2007	15 €	30 €
--	------	------

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 Gewurztraminer 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 de Fargues | Sauternes 2008 9 € 18 €

Château de Fargues | Sauternes 1998 11 € 22 €

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

Rhône

Domaine Yves Cuilleron | Condrieu doux « Ayguets » 2015 15 € 30 €

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 €
Diplomatico - Venezuela	12,00 €
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