



## LE COMPTOIR DE DÉGUSTATION



Lundi-Jeudi  
12h00/19h30

Vendredi-Samedi  
12h00/20h30

LE DÉJEUNER

# Le Déjeuner

12h-15h

## LES ENTRÉES

Les Malfatti 12,00 €  
Gnocchis de Toscane, base ricotta di Buffala et épinards, crème parmesan, citron d'Amalfi et sauge.

Domaine Paetzold  
Languedoc « Mastro » 2014 [ 10.00 € ]

Le Tourteau 14,00 €  
Raviole potagère de courge vinaigrée farcie au tourteau de Galice, piment, shiso et bouillon de courge.

Nik Weis  
Allemagne Riesling 2015 [ 7.00 € ]

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

Château d'Armailhac  
Pauillac Grand Cru Classé 5<sup>ème</sup> 2008 [ 15.00 € ]

# Le Déjeuner

12h-15h

## LES PLATS

Les Joutes de Porc 21,00 €

Joutes de porc mijotées dans une sauce tomate au piment fumé, palourdes, pleurotes et légumes de saison rôtis.

Yves Cuilleron

Saint Joseph « Cavanos » 2015 [10.00 €]

Le Paleron de boeuf 22,00 €

Paleron de boeuf grillé servi saignant, pomme de terre fondante, sucrine braisée et condiment anchois moutarde violette.

Domaine Montcalmes

Languedoc 2015 [12.00 €]

La Pêche du Jour 24,00 €

Poisson à chair blanche selon arrivage, mousseline de choux fleur, morilles et châtaignes.

Domaine Bonin

Bourgogne Meursault Vieilles Vignes 2015 [20.00 €]

## LES DESSERTS

Le Pain Perdu 8,00 €

Pain perdu aux poires, fenouils confits, fève Tonka et noix du Brésil.

Domaine Yves Cuilleron

Condrieu doux « Ayguets » 2015 [15.00 € les 6 cl]

Le Chocolat 9,00 €

Ganache au chocolat de Saint Domingue 70% cacao, crémeux yuzu et riz soufflé.

Samuel Tinon

Tokaj Aszu Puttonyos 2007 [15.00 €]

## 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 Guiborat | Thetys Extra Brut Blanc de Blanc 14,00 €  
Dernier entrant au sein de la sélection Legrand, le Domaine Guiborat a vu le jour en 1993 quand Richard Fouquet, alors âgé de 18 ans, revient au domaine familial de Cramant. Rejoint par sa femme Karine, œnologue, en 2012, c'est main dans la main que ce couple travaille avec ferveur son patrimoine de vignes (8 ha) situées en Côte des Blancs, principalement sur les grands crus de Cramant et de Chouilly. Au Domaine Guiborat la main de l'homme est discrète et laisse avant tout le terroir de craie s'exprimer ainsi que la pureté du Chardonnay.

Champagne Bollinger | Spécial Cuvée 18,00 €  
Depuis 1829, la maison Bollinger élabore de grands champagnes au style puissant, raffiné et complexe. Ces vins uniques sont le fruit d'une exigence de tous les instants et du souci du détail. Le vignoble s'étend sur 165 hectares, majoritairement en Grands et Premiers Crus. Il est surtout planté en pinot noir, le cépage dont l'intensité constitue la colonne vertébrale du style Bollinger. Les meilleurs crus sont vinifiés sous bois grâce à 3 500 petits fûts anciens, gage d'extrême qualité. La quête de perfection de la Maison Bollinger offre des champagnes élégants et distingués qui séduisent la Couronne d'Angleterre depuis 1884 et sauront sans nul doute vous séduire à leur tour.

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)

### *Allemagne*

Nik Weis | Riesling 2015

7,00 €

Fondé en 1947 par le grand-père de Nik Weis, Sank Urbans-Hof, s'est imposé comme un domaine majeur de la Moselle, incontournable du paysage viticole mondial. Situé sur un terroir exceptionnel les 34 hectares du domaine se répartissent aujourd'hui entre la Moselle (16 hectares) et la Saar (18 hectares). La majeure partie des vignes du domaine sont situées sur des collines très raides parmi les vignobles les plus escarpés et les septentrionaux du vignoble européen.

### *Languedoc*

Domaine Paetzold | « Mastro » 2014

10,00 €

Le Domaine Paetzold a été créé en 2005 et appartient à la famille du même nom. Le domaine ainsi que ses vignes sont situés sur les communes de Belesta et Caramany dans les Pyrénées-Orientales.

### *Loire*

Domaine des Roches Neuves | « Insolite » 2015

12,00 €

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.

### *Provence*

Château Simone | 2015

15,00 €

Situé à quatre kilomètres d'Aix en Provence sur la commune de Meyreuil, ancienne bastide des Grands Carmes d'Aix, le Château Simone est propriété de la famille Rougier depuis 1830. Par la notoriété historique de ses vins, le Château Simone s'inscrit aujourd'hui parmi les joyaux du terroir provençal.

### *Bourgogne*

Domaine Bonin | Meursault Vieilles Vignes 2015

20,00 €

Basé à Meursault, le couple Véronique Bonin et Nicolas Bernard exploitent ce domaine confidentiel de 7ha de vignes sur les appellations Bourgogne, Meursault Village, Meursault 1er cru et Puligny-Montrachet 1er cru. L'approche à la vigne et au chai se veut très naturelle : levures indigènes, utilisation modérée du soufre, pas de chaptalisation, ni acidification.

### *Rhône*

Château de Beaucastel | Châteauneuf du Pape 2013

25,00 €

Le Château de Beaucastel est l'une des figures de proue de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, dans la vallée du Rhône. Fondé au 16ème siècle à Courthézon, le domaine a véritablement pris son essor au 20ème siècle grâce à la famille Perrin. Plus qu'un mode de culture, cette « philosophie de vie » leur permet de rechercher la vérité, l'équilibre et l'élégance des vins tout en respectant la terre et le terroir.

## LES VINS ROUGES (12 cl)

### *Alsace*

Domaine Trapet | Pinot Noir « La Chapelle » 2015 8,00 €  
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.

### *Rhône*

Yves Cuilleron | Saint Joseph « Cavano » 2015 10,00 €  
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.

### *Languedoc*

Domaine de Montcalmes 2015 12,00 €  
C'est à 40 kilomètres à l'ouest de Montpellier que Frédéric Pourtalie s'est installé pour réaliser les vins du Domaine de Montcalmes. L'aventure a commencé en 1998 et aujourd'hui rejoint par sa sœur (depuis 2006), ils exploitent 22 hectares.

### *Bordeaux*

Château d'Armailhac | Pauillac 5<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2008 15,00 €  
Acquis en 1933 par le baron Philippe de Rothschild et connu sous le nom de Mouton d'Armailhac le château prend le nom tour à tour de Mouton Baron Philippe puis Mouton Baronne Philippe avant de retrouver en 1989 son entité d'origine : Château d'Armailhac. Contigu au Château Mouton Rothschild, les 70 hectares de la propriété sont situés sur de superbes croupes de grave.

### *Suisse*

Histoire d'Enfer | Humagne Rouge 2015 20,00 €  
Ce domaine de quatre hectares est né en 2007 suite à la passion commune de quatre amis pour les très grands vins de ce monde. Quatre compères, quatre mousquetaires animés par la volonté de produire des grands vins sur ces magnifiques terroirs. Ce domaine a voulu développer un savoir-faire inspiré de la tradition en quête permanente de perfection.

### *Bourgogne*

Domaine Lorenzo | Mercurey « Piece 13 » 2012 21,00 €  
Bruno Lorenzen 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 !

## LES VINS À MATURITÉ

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

	6 cl	12 cl
<i>Bourgogne</i>		
Domaine Niellon   Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru « Clos de la Truffière » 2013	15 €	30 €
Domaine Fontaine Gagnard Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2012	30 €	60 €
Domaine Denis Mortet   Gevrey-Chambertin « Vieilles Vignes » 2012	15 €	30 €
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	37,5 €	75 €
Domaine Le Moine   Grands Echezeaux Grand Cru 2011	57,5 €	115 €
<i>Bordeaux</i>		
Château d'Yquem   Y d'Yquem 2013	20 €	40 €
Château Calon Ségur 1995   3 <sup>ème</sup> 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 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2001	30 €	60 €
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	37,5 €	75 €
Château Tertre-Roteboeuf   Saint-Emilion Grand Cru 2007	90 €	180 €
<i>Alsace</i>		
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 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*

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 Gaillard   Côte Rôtie « Rose Pourpre » 2012	20 €	40 €
Rotem et Mounir Saouma   Châteauneuf-du-Pape 2009	30 €	60

### *Languedoc*

Domaine de la Grange des Pères   Vin de Pays de l'Hérault 2011 Blanc	15 €	30 €
Domaine de la Grange des Pères   Vin de Pays de l'Hérault 2009 Blanc	15 €	30 €
Domaine de la Grange des Pères   Vin de Pays de l'Hérault 2011	10 €	20 €
Domaine de la Grange des Pères   Vin de Pays de l'Hérault 2009	12,5 €	25 €
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 €

### *Suisse*

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

### *Hongrie*

Samuel Tinon   Tokaj Aszu 5 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<sup>ère</sup> 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 €

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