



**LEGRAND**  
Filles et Fils  
*Paris*

**RESTAURANT**





**LEGRAND**  
Filles et Fils  
*Paris*

*The dishes, made by our chef Benjamin Anthoni,  
are made only with fresh and seasonal products  
and seasonal products selected with care.*

*Our fish comes from a French artisanal fishery  
and our meat from French producers.*

*The wines by the glass on the menu are all part of the  
the selection of Caves Legrand  
and are available in the cellar for take-away.*

*The bottles tasted in the restaurant are at the cellar price plus  
a service charge of 15 euros.*

*The restaurant is open from Tuesday to Saturday,  
for lunch and dinner, from 12:00 to 14:00 and from 19:00 to  
21:15.*



**LEGRAND**  
Filles et Fils  
*Paris*

## **STARTERS**

*Pan-fried chanterelle mushrooms, corn polenta,  
large roux, vegetable juice with dill*

*14 €*

*Fresh papardelle, stewed cuttlefish and Taggiasche olives*

*15 €*

*Roasted celery root in a salt crust,  
carrot cream with aniseed and chimichurri*

*12 €*



**LEGRAND**  
Filles et Fils  
*Paris*

## **MAIN COURSES**

*Fishing of the day,  
warm salad of Brie lentils with shellfish,  
parsley and trumpet of death juice*  
26 €

*Duroc pork chop, butternut mousseline  
and grilled cabbage, coffee juice*  
25 €

*Duplantier poultry in tagine,  
chickpeas and melting eggplant,  
coriander condiment and lemon confit*  
25 €

## **DESERTS**

*Strüdel with Solliès fig, cream with batak berries*  
12 €

*Legrand chocolate fondant with seasonal fruit coulis*  
11 €





**LEGRAND**  
Filles et Fils  
*Paris*

**WINE BY THE GLASS**



**LEGRAND**  
Filles et Fils  
*Paris*

## CHAMPAGNES

*As a Krug ambassador we are happy to offer you Krug Champagne by the glass at any time.*

<b>KRUG</b> <i>Grande Cuvée 167e édition</i>	<b>45 €</b>
<b>DELAMOTTE</b> <i>nm, blanc de blancs, Champagne, chardonnay</i>	<b>18 €</b>

## WHITE WINES

<b>DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS</b> <i>2018, Les Hauts de Husseau, Montlouis sur Loire, chenin</i>	<b>11 €</b>
<b>DOMAINE OSTERTAG</b> <i>2019, Les Jardins, Alsace, riesling</i>	<b>8 €</b>
<b>DOMAINE DE NOGENT</b> <i>2016, La Croix, Pouilly-Fuissé, Bourgogne, chardonnay</i>	<b>12 €</b>
<b>DOMAINE CLAUDE RIFFAULT</b> <i>2017, Les Chailloux, Sancerre, Loire, sauvignon blanc</i>	<b>12 €</b>
<b>DOMAINE CLOS DES CENTENAIRES</b> <i>2019, Clos des Centenaires blanc, Costières de Nimes, roussanne</i>	<b>7 €</b>
<b>DOMAINE ARRETXEA</b> <i>2017, Irouléguy Hégoxuri, gros manseng</i>	<b>17 €</b>





**LEGRAND**  
Filles et Fils

*Paris*

## RED WINES

<b>DOMAINE PHILLIPE ALLIET</b> <i>2019, Chinon, Loire, cabernet franc</i>	<b>6 €</b>
<b>DOMAINE DU CELLIER AUX MOINES</b> <i>2017, Clos du Cellier aux Moines, Givry 1er Cru, Bourgogne, pinot noir</i>	<b>14 €</b>
<b>DOMAINE DES ROCHES NEUVES</b> <i>2015, Clos de L'Echelier, Saumur Champigny, Loire, cabernet franc</i>	<b>14 €</b>
<b>DOMAINE BARAVEOU</b> <i>2016, Bandol, Provence, mourvèdre grenache</i>	<b>8 €</b>
<b>DOMAINE MAS JULIEN</b> <i>2016, Les Etats d'Ames, Terrasses du Larzac, syrah grenache mourvèdre</i>	<b>9 €</b>
<b>DOMAINE ANTOINE ARENA</b> <i>2019, Morta Maio, Patrimonio, Corse, Nielluccio</i>	<b>13€</b>
<b>CHATEAU GRAND VILLAGE</b> <i>2014, Bordeaux supérieur, merlot cabernet franc</i>	<b>8 €</b>
<b>CLOS DU JAUGUEYRON</b> <i>2015, Margaux, Bordeaux, cabernet sauvignon</i>	<b>25 €</b>

## ROSÉS WINES

<b>DOMAINE COMTE ABBATUCCI</b> <i>2020, Valle di Nero Rosé, Corse, carcajolo nero</i>	<b>11 €</b>
--	-------------



**LEGRAND**  
Filles et Fils  
*Paris*

## SPIRITS

### COGNACS

	11,5 €
<i>Maison Tesseron Lot 90</i>	21 €
<i>Maison Tesseron Lot 76</i>	35 €
<i>Maison Lheraud XO Charles VII</i>	16 €
<i>Raymond Ragnaud 1er Cru de Cognac</i>	

### ARMAGNACS

	20 €
<i>Domaine de l'Espérance Bas-Armagnac 1992</i>	27 €
<i>Baron Gaston Legrand Armagnac Tanarèze 1979</i>	

### CALVADOS

<i>Manoir d'Apréval Grande Réserve</i>	10 €
<i>Calvados Lemorton Domfrontais 1980 Grande Réserve</i>	27 €

### WHISKEYS

<i>Nikka Coffey Malt</i>	12 €
<i>Flatnose</i>	9 €
<i>Redbreast 12 ans</i>	11 €
<i>Eagle Rare 10 ans</i>	10 €



**LEGRAND**  
Filles et Fils  
*Paris*

**RHUMS**

<i>Depaz Rhum Vieux Martinique Hors d'Age</i>	21 €
<i>Dos Maderas 5 + 5</i>	9 €

**CHARTREUSES**

<i>Chartreuse VEP Verte</i>	15 €
-----------------------------	------

**FRUIT BRANDIES**

<i>Distillerie Marcel Windholtz Mirabelle Alsace Réserve Particulière</i>	
<i>Distillerie Marcel Windholtz Griotte d'Alsace</i>	12 €
<i>Distillerie Marcel Windholtz Marc de Gewurztraminer</i>	10 €
	10 €

**WATER, COFFEE AND JUICE**

<i>Saint-Georges still water</i>	
<i>Saint-Géron sparkling water</i>	6 €
<i>Coffee</i>	6 €
<i>Manoir d'Apreval apple juice</i>	3,50 €
	4 €

Maison fondée en 1880



**LEGRAND**  
Filles et Fils

*Paris*