COMPTOIR DES MERS

SEAFOOD
RESTAURANT

Pour commencer

Cocktails

Passion on Fire, Spritz Majesté, Mojito Royal	19€
Caïpirinha, Ti-punch, Whisky Sour, Mojito, Spritz	18€
Virgin Mojito, Mocktail Fruits	12€

Apéritifs & Champagne

Martini, Campari, Ricard....	9€
Veuve Pelletier	15€
Deutz rosé	19€
Ruinart	23€

Soft

Vittel, San Pellegrino,Perrier *50 cl*	7€
Coca, Jus d'orange, Fever Tree	7€

Bières

Altiplano *au quinoa 33 cl*	8.90€
1664 *33 cl*	8.90€

Vins Blancs 14cl

Chardonay, Sancerre	12€
Pouilly fumé	13€
Saint-Joseph, Saint-Veran	14€
Muscadet, Riesling	11€

Vins Rouges 14cl

Touraine	11€
Saint-Emilion	12€
Saint-Joseph	14€

Gin

Hendriks *4 cl*	14€
Generous Gin *4 cl*	13€
Bombay Sapphire *4 cl*	12€

Whisky

Suntory Whisky Toki *4 cl*	15€
Jack Daniel's, JB, Willian Lawson	13€
Glenfiddish 12 ans *4 cl*	14€

Rhum

Diplomatico *4 cl*	15€
Don-Papa, Bacardi Anejo Quatro	14€
Bacardi Carta Oro ou Blanca *4cl*	12€

Vodka

Absolut *4 cl*	12€
Absolut Elyx *4 cl*	16€
Grey Goose *4 cl*	14€

la cuisine

Le Seafood est un restaurant de poissons et de fruits de mer qui, jumelé à sa Poissonnerie, Le Comptoir des Mers vous propose un retour de pêche quotidien avec des produits de la mer sélectionnés avec soin.

Installé dans le Marais entre Bastille, Saint-Paul et la place des Vosges, c'est Xavier Auguet , fils de Marin-pêcheur, originaire de la Côte normande qui mène la barre de cet établissement, ouvert depuis 13 ans.

les Entrées

	PM	GM
Entrée du jour à l'ardoise		
Ceviché de Bar Sauce Yuzu	22€	28€
Mi-cuit de Thon en Tataki	22€	28€
Tartare de Daurade Thaï	23€	29€
Carpaccio de St-Jacques	28€	
Belle assiette de Saumon fumé Écossais Label Rouge	23€	
Assiette Seafood, *wakamé, émincé de calamars et poulpes marinés*	21€	
Soupe de poissons, croûtons, gruyère et rouille	18€	
Tempura de Crevettes	19€	
Ravioles de Langoustines, Bisque de Homard	29€	
Escargot de Bourgogne, Beurre à l'Ail *(par 6)*	19€	

les Apetizers

Tarama Cabillaud, Crabe ou Wazabi	13€
Tarama Truffé ou Oursin	14€
Spratz, Anchois marinés	13€

les Plats

Poisson du jour à l'ardoise	
Poulpe grillé	39€
Filet de Bar Sauvage	38€
Belle Sole de Trouville	56€
Cabillaud Rôti, Bouillon Thaï à la Citronnelle *(Plat Signature)*	38€
Poêlée de St-Jacques à l'ail	38€
Gambas Royales à l'ail *(flambées au pastis ou au cognac +5€)*	42€
Homard et ses frites Maison	59€
Paëlla de la mer	27€
Fish & Chips	24€

Une Garniture au choix
Frites maison, légumes de saison, purée du moment, salade croquante, salade d'algues wakamé

Garniture supplémentaire 7€

Caviar
et sa surprise

Les 30gr	95€
Les 50gr	169€

l'étale du poissonnier

Portion de crevettes roses de Madagascar BIO	18€
Portion de crevettes grises	15€
Portion de bulots cuits maison	15€
Langoustines Royales 500g	45€
1/2 Tourteau de Bretagne	19€
Patte de King Crab Royal	71€
Pince de tourteau XL	18€
1/2 Homard	31€
Homard entier 500g	56€
1/2 Langouste	30€
Langouste entière	55€
6 Praires	19€
6 Amandes de mer	12€
La Gambas royale de Madagascar 220g	19€
2 oursins (en saison)	14€

Le poissonnier vous propose tous ses poissons à déguster sur place. Pêche du jour à l'ardoise.

les Plateaux

Plateaux pour 1 personne

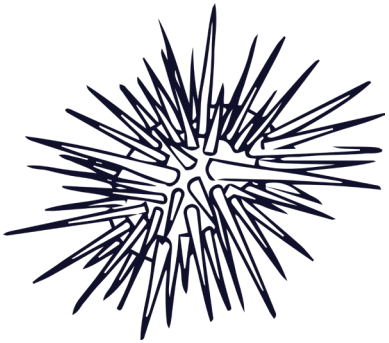
L'écailler 42€
4 Crevettes roses, 6 Huîtres n°3, 2 Amandes, Bulots.

Le Comptoir 53€
1/2 Tourteau, 3 Crevettes roses, 6 Huîtres d'Isigny n°3, 4 Amandes, Crevettes grises, Bulots.

Le Rouge 62€
1/2 Homard, 1/2 Tourteau, 2 Langoustines, 4 Crevettes roses.

Le Seafood 83€
1/2 Homard, 2 Langoustines, Crevettes grises, 4 Crevettes roses, Bulots, 9 Huîtres, (3 Gillardeau, 3 Isigny, 3 Fines de Claire), 2 Praires.

Le Dégustation 42€
3 huîtres d'Isigny n°3, 3 Marennes n°3, 3 Gillardeau n°3, Utah Beach n°3.



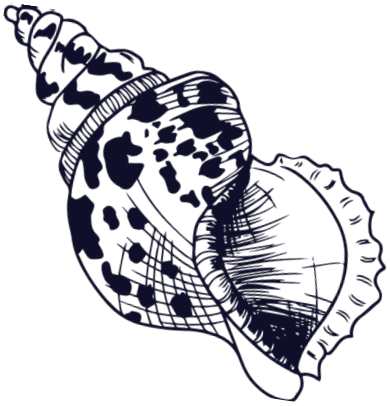
Plateaux à partager

Le Duo (2 pers.) 129€
1 Homard entier, 6 Crevettes roses, 4 Amandes, 12 Huîtres d'Isigny n°3, Bulots, 2 Langoustines, Crevettes grises.

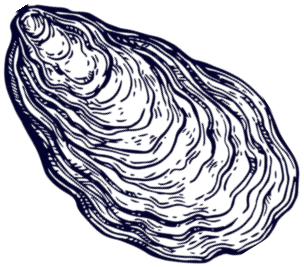
Le Majestueux (3 pers.) 199€
2 Demi-Homards, 1/2 Langouste, 6 Langoustines, 18 Huîtres (6 Fines de Claire n°3, 6 Gillardeau n°3, 6 Isigny n°3), 6 Amandes de mer, 9 Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots.

L'Impérial (4 pers.) 397€
2 Homards entiers, 8 Langoustines, 12 Crevettes roses de Madagascar, 12 Gillardeau n°3, 30gr de Caviar Impérial Français, 50gr d'Oeufs de Saumon, 4 Oursins.*
**hors saison remplacés par 2 Gambas Royales.*

L'incontournable (6 pers.) 625€
9 Gillardeau, 9 Impératrice, 9 Fines de Claire, 9 Utah Beach, 2 Homards entiers, 1 Langoustine entière, 2 Pattes de King Crab, 8 Langoustines, 2 Pinces de tourteaux, 24 Crevettes roses de Madagascar, 6 Praires, 6 Amandes de mer, Bulots.



les huîtres



Les Gillardeau

Gillardeau n°3	Gillardeau n°2
les 3, 13 €	*les 3, 16 €*
les 6, 23 €	*les 6, 26 €*
les 9, 31 €	*les 9, 33 €*
les 12, 40 €	*les 12, 44 €*

Durant leur élevage, les huîtres Gillardeau reçoivent tous les soins nécessaires favorisant leur développement jusqu'à s'élever au degré de maturité idéale. Les différentes manipulations effectuées permettent par la suite, l'obtention d'une huître de qualité constante, à la chair généreuse et au goût unique. Toutes ces caractéristiques font des huîtres Gillardeau une institution, reconnue partout dans le monde.

Utah Beach

Utah beach n°3	Utah beach n°2
les 3, 13 €	*les 3, 15 €*
les 6, 21 €	*les 6, 23 €*
les 9, 26 €	*les 9, 28 €*
les 12, 33 €	*les 12, 35 €*

Ses formes sont généreuses, avec un creux bien galbé où la chair de couleur ivoire est cerclée de vert. La coquille est embellie par des reflets blancs, gages de qualité et preuve du brassage effectué par les vagues de la Manche.

Isigny

Isigny n°3	1signy n°2
les 3, 11 €	*les 3, 13 €*
les 6, 17 €	*les 6, 19 €*
les 9, 22 €	*les 9, 24 €*
les 12, 28 €	*les 12, 30 €*

C'est le domaine de l'huître dite de pleine mer, caractérisée par son parfum iodé et son goût corsé. Les huîtres de Normandie se consomment toute l'année, mais leurs caractéristiques évoluent selon la saison. C'est entre février et fin avril, qu'elles sont le plus denses et charnues.

Les Marennes Oléron

Fines de Claire°3	Fines de Claire°2
les 3, 12 €	*les 3, 14 €*
les 6, 18 €	*les 6, 20 €*
les 9, 23 €	*les 9, 25 €*
les 12, 29 €	*les 12, 31 €*

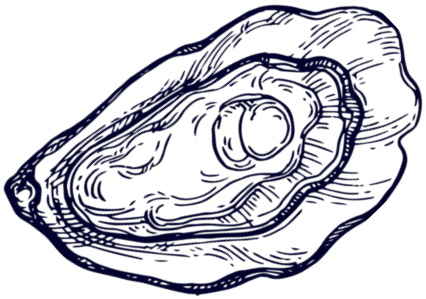
La Fine de Claire est le produit préféré des consommateurs qui apprécient les huîtres peu charnues. Pendant plusieurs semaines, elle va s'affiner dans les claires, ces bassins argileux peu profonds, qui vont lui permettre d'acquérir une qualité de coquille supérieure à une huître Fine de pleine mer. C'est aussi lors de l'affinage dans les claires du bassin de Marennes Oléron que l'huître ajoute à sa saveur marine la subtilité d'un goût de terroir. C'est l'huître que choisira l'amateur qui apprécie les huîtres riches en eau et équilibrées en saveurs.

La Spéciale des Parcs de l'Impératrice de Joël Dupuch

L'Impératrice°3	L'Impératrice°2
les 3, 13 €	*les 3, 15 €*
les 6, 21 €	*les 6, 23 €*
les 9, 26 €	*les 9, 28 €*
les 12, 33 €	*les 12, 35 €*

Elevée dans le bassin d'Arcachon, au Cap Ferret, l'Huître des Parcs de l'Impératrice a ce vrai goût du large. Elle se caractérise par une saveur iodée prononcée et une chair croquante à souhait. L'huître du maintenant célèbre Joël Dupuch s'impose comme une huître de caractère, revigorante comme un bain de mer

. . . .



Huîtres à volonté

Mercredi, jeudi & dimanche soir.

- sur réservation -

dans la limite de 4 douzaines par personne

44€

les Desserts

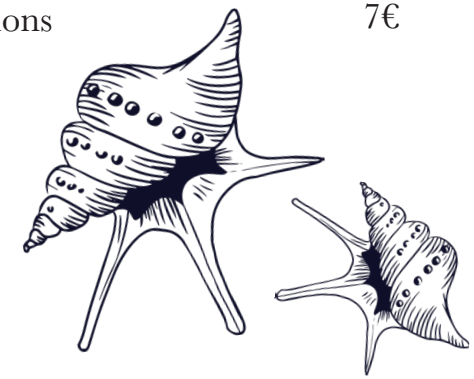
Assiette de fromages AOC	16€
Cheese cake	13€
Mi Cuit au chocolat	14€
Tarte Tatin	14€
Crème brulée	13€
Mont-Blanc revisité	13€
Mocka Baileys *Glace café et caramel beurre salé, Baileys, Chantilly, Speculoos*	15€
Demandez nos parfums de glaces et sorbets...	13€

les digestifs

Cognac XO *4 cl*	21€
Cognac VSOP *4 cl*	15€
Cognac Hennessy *4 cl*	14€
Armagnac VSOP *4 cl*	13€
Armagnac 12 ans *4 cl*	17€
Calvados *4 cl*	13€
Vieille Prune *eau de vie*	14€
Poire William's *eau de vie*	14€
Get 27, Baileys, limoncello	12€

la cafeterie

Expresso *Café Richard*	4€
Crème *Café Richard*	6,50€
Thés et Infusions	7€

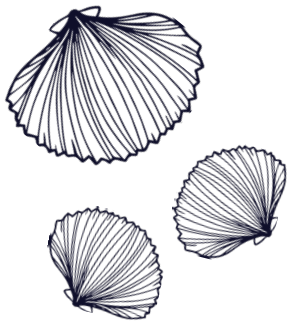


Prix nets en euro

les vins

Les Blancs

	75 cls	1/2Bt	14 cl
Chardonnay de Gourgazaud *Nez des notes d'amandes fraiche et chèvrefeuille*	39€		12€
Muscadet S&M sur lie AOC Domaine Haute Févrie BIO *Ce vin charme par son harmonie*	35€		11€
Saint Véran AOC Domaine de la Croix Senaillet BIO *Un nez d'agrumes avec des notes de citron, pamplemousse et orange.*	48€		14€
Pouilly fumé AOC «Bois leury» Domaine Alain Cailbourdin *Rond et gras en bouche sur des notes de fruits exotiques*	49€		13€
Sancerre AOC Domaine Jean-Paul Balland *Frais et minéral, fruité, agrumes- pamplemousse*	47€	28€	12€
Saint Joseph AOP Xavier Mourier *Acacia et miel, gras et onctueux, long en bouche*	59€		14€
Alsace AOC Riesling «Les grandes lignes» *Domaine Léon Boesh BIO - arômes de fruits exotiques, légèrement fumé*	39€		11€
Chablis AOC Domaine de la Meuliere *Bouquet d'une grande fraicheur, minéral typique de l'appellation*	55€	30€	
Pouilly Fuissé Premier Cru *Belle minéralité pour ce vin de caractère aux notes subtilement boisées*	78€		
Chassagne Montrachet AOC Domaine Larue *Un grand de l'appellation, charmeur et tendre*	88€		
Puligny Montrachet Premier cru AOC Domaine Larue *Rond et voluptueux, d'une finesse incroyable*	92€		
Condrieu Domaine Xavier Mourier *Grand blanc de la vallée du Rhône Nord, touché de bouche velouté, parfum subtile d'abricot et de violette*	127€		



Corton-Charlemagne Grand Cru AOC Domaine Maratray-Dubreuil *Vin blanc de Bourgogne grande élégance au fruité charmeur*	188€		
Beaune Clos des Mouches Premier Cru Domaine Chanson *Généreux sur une amplitude hors norme et une texture polie,* *Vin racé et subtilement boisé avec une belle note minérale*	349€		

Les Rouges

	75 cls	*1/2Bt*	*14 cl*
Touraine AOC «Canaille» Vincent Roussely *Petits fruits rouges, tanins souples et délicats*	37€		11€
Sancerre AOC Domaine Jean-Paul Balland *Belle couleur rubis, nez de violette légèrement vanillé, charmeur*	48€	27€	
Saint Joseph AOP «Les Caboles» Xavier Mourier *Syrah pourpre soutenue, baies noires légèrement boisé*	59€		14€
Saint Emilion AOC Château Fleur de la Chapelle *Robe grenat, intensément colorée et concentrée*	44€		12€
Côte Rotie AOC «Pierre Blanche» Xavier Mourier *Syrah Pourpre, corsé, délicat bouquet de violette, long*	84€		

Les Rosés

Côte de Provence IGP	36€		11€
Puech-Haut Prestige Coteaux du Languedoc AOP Miraval	42€		13€
Côte de Provence Côtes de Provence AOP	51€		

Les Champagnes

Veuve Pelletier	62€		15€
Deutz rosé	129€		19€
Drappier Blanc de Blancs sans sulfites	94€		
Ruinart	137€		23€

Prix nets en euro

COMPTOIR DES MERS

SEAFOOD

RESTAURANT & LIVRAISON

La poissonnerie

8h30 - 21h00

Livraison de fruits de mer

7j/7 Midi - Soir

www.comptoirdesmers.com

01 42 72 66 51