

COMPTOIR DES MERS



SEAFOOD
RESTAURANT

WELCOME

À COMPTOIR DES MERS - SEAFOOD RESTAURANT



Vous êtes vegan? le chef vous propose une assiette veggie avec des légumes de saison
You're vegan? Ask the chef for a vegetable dish of season

BIENVENUE

AU COMPTOIR DES MERS – SEAFOOD RESTAURANT

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.

Xavier Auguet , fils de Marin-pêcheur, originaire de la Côte normande mène la barre de cet établissement, ouvert depuis près de 20 ans.

Le restaurant est ouvert 7 jours sur 7 en service continu.

La poissonnerie et son service de livraison à domicile de plateaux de fruits de mer sont également ouverts tous les jours.

Livraison sur Paris et proche banlieue.

POUR COMMENCER

APÉRITIFS & CHAMPAGNE

Champagne *Veuve pelletier* 16€

Deutz Rosé 22€

Ruinart 24€

Martini, Campari, Ricard 11€

Proseco 13€

Biere blonde 1664 33cl 11€

VIN BLANC 14CL

Chardonnay, Muscadet, Riesling 12€

Pouilly Fumé, Sancerre 13€

Saint-Joseph, Saint-Véran 14€

VIN ROUGE 14CL

Saint-Emilion 13€

Morgon 12€

Saint-Joseph 14€

Savigny Les Beaunes 18€

SOFT

Vittel, san Pellegrino, Perrier bleu 50cl 7€

Coca 33cl, *Coca zero* 33cl 7.50€

Jus d'orange, *Fever Tree* 7.50€

Virgin Mojito 12€

Mocktail (fruits rouges) 12€

WHISKY & BOURBON

Suntory Toki 15€

Jack Daniel's 15€

Aberlour 16€

Glenfiddich 12 ans 16€

JB, William Lawson's 14€

Clan Campbell - 14€

GIN

Hendrick's 16€

Generous 15€

Bombay Sapphire 13€

RHUM

Diplomatico 15€

Don-Papa 14€

Hechicera 16€

Bacardi Carta Oro 13€

VODKA

Absolut 13€

Grey Goose 15€

Absolut Elyx 17€

COCKTAILS SIGNATURE

Passion on fire vodka, fruit de la passion, liqueur de vanille, citron vert 19€

(Vodka, passion fruit, vanilla liquor, lime)

Margarita pastèque Téquila, triple sec, citron vert, liqueur de pastèque, sucre de canne 19€

(Téquila, triple sec, watermelon liquor, sugar, lime) ou la Margarita Classique 19€

Margarita Téquila, triple sec, citron vert, sucre de canne 19€

(Téquila, triple sec, sugar, lime)

French 75 Hendricks, citron, sucre de canne, champagne 19€

(Hendricks, lime, cane sugar, champagne)

Daïneapple Rhum, ananas, citron vert, apérol 19€

(Rhum, pineapple, lime, apérol)

Gin Tonic à l'espagnol (Hendrick, fever tree, concombre) 18€

(Hendrick, fever tree, cucumber)

Spritz Apérol ou Saint-Germain 18€

Expresso Tiramisu Martini (vodka, baileys, expresso) 19€

Caïpirinha ou Caïpirovska 19€

Mojito 18€

APÉTIZER

Tarama truffé ou Tarama oursin ou Tarama wasabi (*truffle or urchin or wasabi tarama*) 16€

Tarama cabillaud ou crabe (*Crab or cod tarama*) 15€

Spratz ou Anchois marinés (*Spratz or marinated anchew*) 14€

Oeufs de Saumon 50g 25€

CAVIAR IMPÉRIAL FRANÇAIS

30 grammes 97€ - 50 grammes 169€

THE STARTERS

English

Salmon Tartar 28€

cucumber, dill, ponzu sauce (yuzu & soja)

Half-cooked Tuna in Tataki 26€

soja sauce, honey mustard

Thai Sea Bream Tartar 27€

spring onion, coriander, mint, shrimp thai sauce

Gambero rosso carpaccio 29€

Red shrimps from the south of Italie

Tuna Tartare 26€

avocado, pomegranate

Sea bass Tartar 27€

Red and spring onion, coriander, lime

Red Label Scottish smoked Salmon 28€

horseradish sauce

Seafood plate 22€

wakame, sliced squid and marinated octopus

Fish Soup 20€

bread, cheese and rouille sauce

Shrimps Tempura 19€

light chili sauce

Razor Clams 26€

garlic, persil, white wine

Fresh Spinach and Truffle 19€

with parmigiano

Octopus Carpaccio 26€

basil, garlic, pine nuts, parmigiano

King Crab Royal and avocado 39€

paprika and light spicy mayonnaise

Snails 21€

garlic & butter (by 6)

Sashimi 39€

Sea bream, red tuna, salmon, tuna tataki
(16 pieces)



with gluten

LES ENTRÉES

Français

Tartare de Saumon 28€

concombre, aneth, sauce yuzu-soja

Mi-cuit de Thon en Tataki 26€

Soja sauce et moutarde au miel

Tartare de Daurade Thaï 27€

cébette, coriandre, menthe, jus de crevettes

Carpaccio de Gambero rosso 29€

crevettes rouges du sud de l'Italie

Tartare de Thon 26€

huile d'olive, citron vert, avocat, grenade

Ceviche de bar sauvage 27€

onion rouge, coriandre, feuille de citron

Saumon fumé Écossais Label Rouge 28€

sauce raifort

Assiette Seafood 21€

wakamé, émincé de calamar et poulpe mariné

Soupe de Poissons 20€

croûtons, gruyère et rouille

Tempura de Crevettes 19€

sauce chili sucrée, légèrement épicée

Couteaux marinière 26€

ail, fines herbes et vin blanc

Pousses d'Épinards & Truffe 19€

carapaccio de truffe et parmigiano

Carpaccio de Poulpe 26€

sauce basilic, ail, pignons, parmesan

King Crab Royal & Avocat 39€

paprika fumé et gaucamole parfumé

Gros Escargots de Bourgogne 21€

beurre à l'ail (6 pièces)

Fraîcheur Sahimi 39€

Thon rouge, saumon, daurade, tataki de thon
(16pièces)

 avec gluten

THE DISHES

Octopus 39€

Grilled but tender (signature dish)

Wild Sea Bass Filet 38€

cooked on one side

Beautiful Sole meunière from Trouville 62€

Petit bateau label

Seafood Paella 27€

salmon, cod, shrimps

Wild Salmon 34€

just grilled

Linguini alle Vongole 34€

with clams

Shellfish Ravioli 39€

Lobster bisque (signature dish)

King Prawns 42€

garlic and persil

Whole Grilled Lobster 59€

with home fries

Caesar Lobster Salad 58€

King Crab flambéd 86€

(signature dish)

Cod Filet 27€

with his unexpected smoked mash potatoes

Fish & Chips 25€

for young and old children

Whole sea bream braised 56€

(25mn cooking)

Whole Fish braised depending on arrival 12€/100g

(25mn cooking, Sea bass, Turbot, Saint-Pierre...)

One choice of garnish

Home fries, seasonal vegetables, mash of the moment, salad, wakame seaweed salad, rice

extra garnish 7€



You're vegan? Ask the chef for a vegetable dish of season



with gluten

LES PLATS

L'incontournable Poulpe 39€

*tendrement grillé
(Plat signature)*

Filet de Bar de ligne 38€

cuit à l'unilatéral

Belle Sole meunière de Trouville 62€

Label Petit Bateau

Paëlla de la mer 27€

saumon, cabillaud, crevette

Saumon Sauvage 34€

juste grillé

Linguini à la vongole 34€

aux palourdes et vin blanc

Ravioles de Crustacés 39€

*Bisque de Homard
(Plat Signature)*

Gambas Royales à l'ail 42€

Homard entier grillé 59€

et ses frites maison

Salade Caesar Homard 58€

King Crab Royal flambé 86€

(Plat Signature)

Cabillaud Snacké 27€

et son Parmentier revisité

Fish & Chips 25€

pour les petits et les grands enfants

Daurade entière braisée au four 56€

(cuisson 25mn)

Poisson entier selon arrivage 12€/100g

(cuisson 25mn, bar de ligne, Saint-Pierre, Turbot...)

Une Garniture au choix

Frites maison, légumes de saison, purée du moment, salade sucrine, salade d'algues wakamé, riz

supplément garniture 7€



Vous êtes vegan? le chef vous propose une assiette veggie avec des légumes de saison



avec gluten

THE OYSTERS

English

La Gillardeau

This is the Roll's of oysters,
with its generous flesh, subtly sweet
iodized notes and delicious, amazing
hazelnut taste.

Gillardeau n°3	Gillardeau n°2
les 3 pieces, 14€	les 3 pieces, 17€
les 6 pieces, 26€	les 6 pieces, 30€
les 9 pieces, 36€	les 9 pieces, 41€
les 12 pieces, 45€	les 12 pieces, 51€

La Fine de Clair Marenne Oléron

Rich in water, lightly salted and fine, it's the
favorite oyster of novices thanks to its
mild marine flavors.

Fine de Clair n°3	Fine de Clair n°2
les 3 pieces, 12€	les 3 pieces, 14€
les 6 pieces, 20€	les 6 pieces, 23€
les 9 pieces, 26€	les 9 pieces, 29€
les 12 pieces, 32€	les 12 pieces, 35€

La Utah Beach

A fleshy, salty oyster from Normandie
with a mineral taste and a hint of almond.

Utah Beach n°3	Utah Beach n°2
les 3 pieces, 13€	les 3 pieces, 16€
les 6 pieces, 22€	les 6 pieces, 25€
les 9 pieces, 29€	les 9 pieces, 32€
les 12 pieces, 36€	les 12 pieces, 39€

La Isigny

Saltier and less fleshy than its neighbor
Utah Beach.

Isigny n°3	Isigny n°2
les 3 pieces, 11€	les 3 pieces, 14€
les 6 pieces, 19€	les 6 pieces, 22€
les 9 pieces, 25€	les 9 pieces, 28€
les 12 pieces, 31€	les 12 pieces, 34€

Oysters at will

within the limit of 4 dozen per person

Tuesday and sunday evening

on reservation only

46€/pers.

LES HUITRES

La Gillardeau

Elle s'impose comme la Roll's de l'huître
Chair généreuse, aux notes iodées
subtilement sucrées, et ce délicieux goût
de noisette inimitable.

Gillardeau n°3	Gillardeau n°2
les 3 pièces, 14€	les 3 pièces, 17€
les 6 pièces, 26€	les 6 pièces, 30€
les 9 pièces, 36€	les 9 pièces, 41€
les 12 pièces, 45€	les 12 pièces, 51€

La Utah Beach

Une normande charnue, iodée au goût
minéral avec une pointe d'amande.

Utah Beach n°3	Utah Beach n°2
les 3 pièces, 13€	les 3 pièces, 16€
les 6 pièces, 22€	les 6 pièces, 25€
les 9 pièces, 29€	les 9 pièces, 32€
les 12 pièces, 36€	les 12 pièces, 39€

La Fine de Clair Marenne Oléron

Richesse en eau, peu salée et fine, c'est
l'huître préférée des novices grâce à ses
saveurs marines douces.

Fine de Clair n°3	Fine de Clair n°2
les 3 pièces, 12€	les 3 pièces, 14€
les 6 pièces, 20€	les 6 pièces, 23€
les 9 pièces, 26€	les 9 pièces, 29€
les 12 pièces, 32€	les 12 pièces, 35€

La Isigny

Plus salée et moins charnue que sa
voisine la Utah Beach.

Isigny n°3	Isigny n°2
les 3 pièces, 11€	les 3 pièces, 14€
les 6 pièces, 19€	les 6 pièces, 22€
les 9 pièces, 25€	les 9 pièces, 28€
les 12 pièces, 31€	les 12 pièces, 34€

Pour les Fans d'Huîtres - Formule Huîtres à volonté

dans la limite de 4 douzaines par personne

mardi et dimanche soir

uniquement sur réservation préalable

46€/pers.

SEAFOOD BY PORTION

English

Organic pink shrimps 18€
from Madagascar, 6 pieces

Portion of grey shrimps 15€
100g

Portion of home-cooked whelks 15€
250g

Royal langoustines 45€
6 pieces

1/2 Crab 19€

Claw of Royal King Crab 71€

Claw of Crab XL 19€

1/2 Lobster 32€

Whole lobster 58€
500g

1/2 Spiny Lobster 32€

Whole Spiny Lobster 58€

Ark shells 19€*
6 pieces

Clams 12€*
6 pieces

The Royal King prawns 19€
220g

30g French Imperial Caviar 97€*

50g French Imperial Caviar 169€*

*Everything here is cooked and served cold with our delicious homemade mayonnaise
except for the products (*)*

FRUITS DE MER À L'UNITÉ

Français

Crevettes Roses 18€
de Madagascar BIO (x6)

Crevettes Grises 15€
100g

Bulots cuits maison 15€
250g

Langoustines Royales 45€
6 pièces

1/2 Tourteau de Bretagne 19€

Patte de King Crab Royal 71€

Pince de Tourteau XL 19€

1/2 Homard 32€

Homard entier 58€
500g

1/2 Langouste 32€

Langouste entière 58€

Praires 19€*
(6 pièces)

Amandes de Mer 12€*
(6 pièces)

La Gambas Royale 19€
220g

30g Caviar Impérial français 97€*

50g Caviar Impérial français 169€*

*Tout ce qui est ici est cuit, servi froid avec notre délicieuse mayonnaise maison
excepté les produits (*)*

PLATEAUX DE FRUITS POUR UNE PERSONNE

Français

L'écailler 42€

4 Crevettes roses, 6 Huîtres d'Isigny n°3, 2 Amandes, Bulots.

Le Comptoir 57€

*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 87€

*1/2 Homard, 2 Langoustines, Crevettes grises,
4 Crevettes roses, Bulots, 2 Praires
9 Huîtres, (3 Gillardeau, 3 Isigny, 3 Fines de Claire)*

Le Dégustation 46€

*3 Gillardeau n°3
3 Utah Beach n°3
3 Fine de Clair n°3
3 Isigny n°3*

PLATEAUX DE FRUITS DE MER À PARTAGER

Français

Le Duo (2 pers.) 138€

*1 Homard entier, 6 Crevettes roses, 4 Amandes, 12 Huîtres d'Isigny n°3,
Bulots, 2 Langoustines, Crevettes grises.*

Le Majestueux (3 pers.) 209€

*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.) 419€

*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 du Tourteau

L'incontournable (6 pers.) 685€

*12 Gillardeau, 12 Isigny n°3, 12 Fines de Claire n°3, 12 Utah Beach n°3,
2 Homards entiers, 1 Langouste entière, 2 Pattes de King Crab,
10 Langoustines, 4 Pincés de tourteaux,
1 Tourteau entier, 24 Crevettes roses de Madagascar,
6 Praires, 6 Amandes de mer, Bulots.*

SEAFOOD PLATTERS FOR ONE PERSON

English

L'écailler 42€

4 Pink shrimps, 6 Isigny Oysters n°3, 2 Clams, Whelks.

Le Comptoir 57€

*1/2 crab, 3 pink shrimps, 6 Isigny oysters n°3,
4 Clams, grey shrimps, whelks.*

Le Rouge 62€

1/2 Lobster, 1/2 Crab, 2 Langoustines, 4 Pink shrimps.

Le Seafood 87€

*1/2 Lobster, 2 Langoustines, Grey shrimps,
4 Pink shrimps, Whelks, 2 Ark Shells,
9 Oysters (3 Gillardeau n°3, 3 Isigny n°3, 3 Fines de Claire n°3).*

Le Dégustation 46€

3 Gillardeau n°3

3 Utah Beach n°3

3 Fine de Clair n°3

3 Isigny n°3

SEADOOD PLATTERS FOR SHARING

English

Le Duo (2 pers.) 138€

*1 Whole lobster, 6 Pink shrimps, 4 Clams, 12 Isigny oysters n°3,
Whelks, 2 Langoustines, Grey shrimps.*

Le Majestueux (3 pers.) 209€

*1 whole Lobster, 1/2 Spiny Lobster, 6 Langoustines,
18 Oysters (6 Fines de Claire n°3, 6 Gillardeau n°3, 6 Isigny n°3),
6 Clams, 9 Pink shrimps, Grey shrimps, Whelks.*

L'Impérial (4 pers.) 419€

*2 Whole lobsters, 8 Langoustines, 12 Pink shrimps from Madagascar,
12 Gillardeau n°3, 30gr French Imperial Caviar, 50gr Salmon eggs,
4 Sea Urchins* (*Out of season replaced by crab)*

L'incontournable (6 pers.) 685€

*12 Gillardeau n°3, 12 Isigny n°3, 12 Fines de Claire n°3, 12 Utah Beach n°3,
2 Whole Lobsters, 1 whole Spiny Lobster, 2 King Crab legs, 10 Langoustines,
4 Crab claws, 2 half crabs, 24 Pink shrimps from Madagascar,
6 Ark Shells, 6 Clams, Whelks.*

DESSERTS

Cheeses platter 17€*goat cheese, Comté 24 months, camembert***Cheese Cake with red fruits and speculos 13€** **Chocolate lova cake, vanilla ice cream 14€** **Red fruits with chantilly 17€****Crème brûlée 13€****Pavlova of the moment 16€** **Moka Baileys 16€** *Coffee and salted butter caramel ice cream, Baileys, Chantilly, Speculoos***Ice creams and sorbets (2scoops with Chantilly) 13€**

DESSERTS COCKTAILS

Tiramisu expresso martini 19€*Vodka, café, bailey's***Bounty Killer 19€***Rhum, coco sorbet, vanilla ice cream,
mash pineapple***Straw Joli 19€***Vodka, strawberries, raspberry sorbet,
lime juice, champagne*

COFFEES

Expresso Café Richard 4€**Expresso Déca 4€****Ristretto or long coffee 4€****Café crème 8€****Capuccino chantilly 9€****Tea 7€****Infusion 7€**

DESSERTS

Assiette de Fromages AOC 17€

Chèvre cendré, Comté 24 mois, Camembert de Normandie

Cheese Cake, spéculos & coulis de fruits rouges 13€ 

Mi Cuit au Chocolat, glace vanille 14€ 

Coupe de fruits rouges chantilly 17€

Crème Brûlée 13€

Pavlova "du moment" 16€ 

Moka Baileys 15€ 

Glace café et caramel beurre salé, Baileys, Chantilly, Speculos

Glaces et sorbets (2 boules & chantilly) 13€

COCKTAILS DESSERTS CAFÉTERIE

Tiramisu expresso martini 19€

Vodka, café, bailey's

Bounty Killer 19€

*Rhum, sorbet coco, glace vanille,
purée d'ananas*

Straw Joli 19€

*Vodka, fraises, glace framboise,
jus de citron, champagne*

Expresso Café Richard 4€

Expresso Déca 4€

Café serré ou café allongé 4€

Café crème 8€

Café Viennois 9€

Thé 7€

Infusion 7€

LES VINS BLANCS - WHITE WINES

	Bt	1/2 Bt	verre
PAYS DE LA LOIRE			
Muscadet S&M sur lie AOC - Domaine Haute Février BIO <i>blanc sec et souple notes intense d'agrumes</i>	39€	-	12€
Pouilly fumé AOC "Ingenuous" Domaine L'Epineau <i>Douceur des fleurs blanches, des fruits jaunes et belle minéralité. valeur sûre !</i>	52€	-	13€
Sancerre AOC Domaine Jean-Paul Balland <i>Intensité des agrumes citron-pamplemousse sur notes minérales et fleuries. Un vin plein de peps qui réveille les papilles !</i>	51€	28€	13€
VALLÉE DU RHÔNE			
Saint Joseph AOP Xavier Mourier <i>Rondeur, amplitude et belle complexité aromatique boisée au parfum de poire et d'agrumes. Coup de coeur !</i>	62€	-	14€
Condrieu Domaine Xavier Mourier <i>Finesse et opulence pour ce vin gras et sec aux notes subtiles d'abricot, de pêche jaune et de fleurs d'acacia. Envoutant !</i>	99€	-	-
ALSACE			
Alsace AOC Riesling «Les grandes lignes» <i>sec et fleuri avec une pointe d'agrume citronnée</i>	39€	-	12€
BOURGOGNE			
Chardonnay de Gourgazaud <i>Vin gourmand aux accents briochés, frais et fruités</i>	38€	-	12€
Saint Véran AOC Domaine de la Croix Senaillet BIO <i>Blanc sec, rond et racé aux arômes de fruits exotiques et de citron. belle surprise de l'appellation !</i>	49€	-	14€
Chablis AOC Domaine de la Meulière <i>Générosité, vivacité et fraîcheur pour ce vin sec, riche en saveur de fleurs blanches et d'agrumes réhaussé de notes subtiles de terroir.</i>	56€	30€	-

LES VINS BLANCS - WHITE WINES

Bt

Mercurey Les Ormeaux Château d'Etroyes

Vin structuré aux arômes gourmands de fruits blancs, belle longueur en bouche avec de la minéralité et un côté beurré typique de l'appellation.

68€

Chassagne Montrachet Premier Cru

Les Morgeots - Domaine Paul Jouard

Equilibre parfait, densité irréprochable, notes de fruits exotiques mêlés de miel, pointe minérale. On y va les yeux fermés!

138€

Puligny Montrachet AOC

Les Levrans Domaine Berthelemot

Harmonie exceptionnelle pour ce grand vin de Bourgogne, arômes complexes de miel, chèvrefeuille, amande fraîche, évoluant vers des notes de fruits secs et d'épices boisées. Pépite!

158€

Corton-Charlemagne Grand Cru AOC

Domaine Maratray-Dubreuil

L'un des plus beaux terroirs de Bourgogne. Quintessence et précision pour ce grand cru texturé et envoûtant qui allie pureté des saveurs au gras de la matière. saveurs beurrée de miel, Cannelle et pommes au four avec un fini minéral et boisé. Un bijou!

238€

Beaune Clos des Mouches Premier Cru

Domaine Chanson

Vin racé tout en délicatesse. Texture soyeuse en bouche sur un bouquet de fleurs blanches et de poire-abricot. Arômes de miel et de pain d'épice en première mise en bouche suivis de notes d'agrumes acidulés pour finir sur une intense minéralité. Un grand cru d'exception!

349€

LES VINS ROUGES - RED WINES

	Bt	1/2 Bt	verre
BEAUJOLAIS			
Morgon "Côte Du Puy" Domaine des roches du Puy <i>Rouge léger et fruité, saveurs de fruits confis, notes de groseille, de mûres et de sous-bois.</i>	44€	-	12€
PAYS DE LA LOIRE			
Sancerre AOC Domaine Jean-Paul Balland <i>Bouquet de fruits, tanins fondus, belle rondeur en bouche</i>	56€	30€	-
RHÔNE			
Saint Joseph AOP - Les Caboles - Xavier Mourier <i>Une alliance parfaite entre puissance et finesse. Tanins subtils aux notes épicées sur des arômes de cassis, framboise et violette. Élegance rare !</i>	62€	-	14€
Châteauneuf-Du-Pape AOC «L'oratoire des Papes» <i>Structuré, tannique et racé. Quintessence des 4 terroirs de l'appellation sur un assemblage à dominante de vieux grenache, de figue et d'épices avec des notes de cacao. Pépité !</i>	139€	-	-
BOURGOGNE			
Savigny Les Beaune Premier Cru Domaine Maratray Dubreuil - Les Vergelesses <i>Fragrances complexes et surprenantes de fruits rouges et griottes sur un boisé épicé puissant mais voluptueux. Une réussite parfaite de l'appellation. La perle de Bourgogne.</i>	89€	-	18€
BORDEAUX			
Saint Emilion AOC Château - Fleur de la Chapelle <i>Tanins riches pour ce vin de Bordeaux aux arômes de cerise et de mûres avec touches de vanille et de café torréfié.</i>	46€	-	13€
LANGUEDOC			
Pic Saint-Loup "Mas de Fournel" <i>Vin de caractère aux arômes de sous-bois et de réglisse. Saveur légère de cacao et de thym pour une longueur en bouche riche et puissante.</i>	54€	-	13€

LES VINS ROSÉS

	Bt	1/2 Bt	verre
Côte de Provence IGP fruits rouges et touche d'agrumes pour la vivacité!	39€	-	12€
Miraval Côte de Provence AOP <i>Rosé d'exception, signature intemporelle. Belle minéralité, notes de fruits frais groseille et rose. Un must-have pour les beaux jours!</i>	52€	-	-
Puech-Haut Prestige Coteaux du Languedoc AOP <i>Rosé clair et frais avec une mise en bouche généreuse et gourmande, arômes d'agrumes et de fruits exotiques qui lui confère une volupté exceptionnelle.</i>	42€	-	13€

LES CHAMPAGNES

Veuve Pelletier	68€	-	16€
Deutz rosé	129€	-	22€
Drappier premier cru	99€	-	-
Ruinart	142€	-	24€
Ruinart blanc de blanc	212€	-	-
Dom Perignon	410€	-	-

LES DIGESTIFS

	verre
Armagnac VSOP, Cognac VSOP, Calvados	13€
Vieille Prune, Poire Williams	14€
Get 27, Baileys, Limoncello	12€
Cognac Hennessy	15€
Cognac XO	21€
Armagnac 12 ans	17€

COMPTOIR DES MERS



SEAFOOD

RESTAURANT & LIVRAISON

1 rue de Turenne - 75004 Paris

01 42 72 66 51

www.seafood.paris

www.livraison-fruitsdemer.com