



# MENU RÉVEILLON

MENU 1 SAVEURS MARINES 99€  
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

MENU 2 ODYSSEE GOURMANDE  
109€  
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

MENU 3 DÉLICES IODÉS 119€  
ENTRÉE + PLATEAU DE FRUITS DE MER  
OU PLATEAU DE FRUITS DE MER + DESSERT

MENU 4 LA MARÉE ROYALE 129€  
ENTRÉE + PLATEAU DE FRUITS DE MER +  
DESSERT

## ENTRÉES

FOIE GRAS  
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES  
ESCARGOTS DE BOURGOGNE (X6)  
RAVIOLES DE CRUSTACÉS, BISQUE DE HOMARD  
SAUMON FUMÉ & SAUMON GRAVLAX  
TARTARE DE DAURADE THAÏ  
4 HUITRES FINE DE CLAIRE & 3 CREVETTES ROSES



## PLATS

SOLE MEUNIÈRE DE TROUVILLE  
LINGUINI HOMARD ET SA BISQUE  
RÔTI DE SAUMON FARCI AUX SAINT-JACQUES  
(SAUCE CURRY THAÏ)  
FILET DE BAR SAUVAGE GRILLÉ  
HOMARD ENTIER GRILLÉ  
CABILLAUD TOM-YAM  
LANGOUSTINES FLAMBÉES AU COGNAC

## PLATEAUX DE FRUITS DE MER

### PLATEAU 1 LES ÉCUMES DU LARGE

½ HOMARD, 4 LANGOUSTINES, 4 CREVETTES  
ROSES, 6 FINE DE CLAIRE, 2 PRAIRES, 2  
AMANDES, BULOTS, CREVTES GRISES

### PLATEAU 2 LE GRAND BLEU

3 GILLARDEAU N°3, 3 UTAH-BEACH N°3,  
3 FINE DE CLAIRE N°3, ½ HOMARD,  
4 CREVETTES ROSES, 1 PINCE DE TOURTEAU,  
1 GAMBAS ROYALE



## DESSERTS

### BÛCHE

FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE  
PAVLOVA POIRE & CRÈME DE MARRON  
MOKA BAILEY'S

(GLACE CAFÉ, GLACE CARAMEL AU BEURRE  
SALÉ, BAILEY'S, CHANTILLY, SPECULOS)  
CHEESE CAKE FRUITS ROUGES




MENU ENFANT 49€  
JUSQU'À 12 ANS

TEMPURA DE CREVETTES  
SAUMON FUMÉ

CABILLAUD SNACKÉ, PURÉE REVISITÉE  
FISH AND CHIPS

GLACE 2 BOULES AU CHOIX  
(VANILLE, CITRON, POIRE, Caramel, FRAMBOISE)  
FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE  
Bûche



WELCOME  
AT 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€

Prosecco 13€

Biere blonde 1664 ou IPA 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 Beaune* 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€

*Bière sans alcool* 9€

*Gin Tonic Tanquerai 0.0 alcool* 14€

## 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€

*Taquerai* 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)*

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

*(Téquila, triple sec, sugar, lime)*

**French 75** Hendrick's, citron, sucre de canne, champagne 19€

*(Hendricks, lime, cane sugar, champagne)*

**Gin Tonic** (Hendrick, fever tree, concombre) 18€

*(Hendrick, fever tree, cucumber)*

**Spritz Apérol ou Saint-Germain ou Bergamote** 18€

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

**Caïpirinha ou Caïpiroska** 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 anchovies )* 14€

**Oeufs de Saumon** 50g 25€

## CAVIAR IMPÉRIAL FRANÇAIS

30 grammes 97€ - 50 grammes 169€

# THE STARTERS

English

## Half-cooked Tuna in Tataki 26€

*soy sauce, honey mustard*

## Thai Sea Bream Tartare 27€

*spring onion, coriander, mint, shrimp thai sauce*

## Scallops Carpaccio 29€

*with sea urchin 11€*

*with marinated slices of truffle 11€*

## Tuna Tartare 26€

*avocado, pomegranate*

## 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)*



with gluten

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

# LES ENTRÉES

Français

## Mi-cuit de Thon en Tataki 26€

*Sauce soja et moutarde au miel*

## Tartare de Daurade Thaï 27€

*cébette, coriandre, menthe, jus de crevettes*

## Carpaccio de Saint-Jacques de Trouville 29€

*supplément oursin 11€*

*supplément truffes marinées 11€*

## Tartare de Thon 26€

*huile d'olive, citron vert, avocat, grenade*

## Saumon fumé Écossais Label Rouge 28€

*sauce raifort*

## Assiette Seafood 22€

*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'Epinards & Truffe 19€

*carapaccio de truffe et parmigiano*

## Carpaccio de Poulpe 26€

*sauce basilic, ail, pignons, parmesan*

## King Crab Royal & Avocat 39€

*paprika fumé et guacamole parfumé*

## Gros Escargots de Bourgogne 21€

*beurre à l'ail (6 pièces)*



avec gluten

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

# THE DISHES

## Octopus 39€

Grilled but tender with carrots and cumin seasoning  
(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*

## Stuffed Roasted Wild Salmon 34€

with light spicy curry Thaï sauce

## Linguini alle Vongole 34€

with clams

## Shellfish Ravioli 39€

Lobster bisque, hand made ravioli stuffed with  
shellfish and mushrooms  
(Signature dish)

## King Prawns 42€

garlic and persil

## Whole Grilled Lobster 64€

with home fries

## Scallops grilled 38€

with garlic

## King Crab flambé 86€

(signature dish)

## Cod Filet 27€

with his unexpected smoked mash potatoes

## Fish & Chips 25€

for young and old children

## Supreme Cod TOM-YAM 42€

light spicy TOM-YAM Thaï sauce  
(Signature dish)

## 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 d'hiver 39€

*tendrement grillé, condiment carottes & cumin  
(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*

## Rôti de Saumon Sauvage farci 34€

*sauce curry Thaï et feuilles de citron*

## Linguini à la vongole 34€

*aux palourdes*

## Ravioles de Crustacés 39€

*Bisque de Homard*

*(Plat Signature)*

## Gambas Royales à l'ail 42€

## Homard entier grillé 64€

*et ses frites maison*

## Saint-Jacques de Trouville 38€

*snackées à l'ail*

## King Crab Royal flambé 86€

*(Plat Signature)*

## Cabillaud Snacké 27€

*et son Parmentier revisité*

## Fish & Chips 25€

*pour les petits et les grands enfants*

## Cabillaud nacré sauce Tom-Yam 42€

*curcuma, coco, citronnelle, galanga, légèrement épicé  
(plat Signature))*

## Poisson entier braisé au four

**selon arrivage 12€/100g**


*(cuisson 25mn, Bar de ligne, Daurade Royale, Turbot...)*

## Une Garniture au choix

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

**supplément garniture 7€**



 avec gluten

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

# 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.

<b>Gillardeau n°3</b>	<b>Gillardeau n°2</b>
<b>3 pieces, 14€</b>	<b>3 pieces, 17€</b>
<b>6 pieces, 26€</b>	<b>6 pieces, 30€</b>
<b>9 pieces, 36€</b>	<b>9 pieces, 41€</b>
<b>12 pieces, 45€</b>	<b>12 pieces, 51€</b>

## La Utah Beach

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

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

## La Fine de Claire Marenne Oléron

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

<b>Fine de Claire n°3</b>	<b>Fine de Claire n°2</b>
<b>3 pieces, 12€</b>	<b>3 pieces, 14€</b>
<b>6 pieces, 20€</b>	<b>6 pieces, 23€</b>
<b>9 pieces, 26€</b>	<b>9 pieces, 29€</b>
<b>12 pieces, 32€</b>	<b>12 pieces, 35€</b>

## La Isigny

Saltier and less fleshy than its neighbor  
Utah Beach.

<b>Isigny n°3</b>	<b>Isigny n°2</b>
<b>3 pieces, 11€</b>	<b>3 pieces, 14€</b>
<b>6 pieces, 19€</b>	<b>6 pieces, 22€</b>
<b>9 pieces, 25€</b>	<b>9 pieces, 28€</b>
<b>12 pieces, 31€</b>	<b>12 pieces, 34€</b>

## La Belon 00

Flat oyster from Brittany  
is surprising in its  
surf and turf flavor

<b>3 pieces, 19€</b>
<b>6 pieces, 36€</b>
<b>9 pieces, 52€</b>
<b>12 pieces, 63€</b>

## La Pousse en Claire

A concentrate of marine  
flavors, opulent and textured,  
for connoisseurs...

<b>3 pieces, 18€</b>
<b>6 pieces, 31€</b>
<b>9 pieces, 43€</b>
<b>12 pieces, 53€</b>

### Oysters at will

*within the limit of 4 dozen per person*

**Tuesday and sunday evening**

*on reservation only*

**46€/pers.**

# LES HUÎTRES

## 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 Claire Marenne Oléron

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

Fine de Claire n°3	Fine de Claire 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€

## La Belon 00

L huître plate bretonne  
par excellence,  
à la saveur terre-mer

les 3 pieces, 19€
les 6 pieces, 36€
les 9 pieces, 52€
les 12 pieces, 63€

## La Pousse en Claire

Un concentré de saveurs  
marines, opulente et texture,  
pour les connaisseurs...

les 3 pieces, 18€
les 6 pieces, 31€
les 9 pieces, 43€
les 12 pieces, 53€

### Huîtres à volonté

*dans la limite de 4 douzaines / pers.*

**Mardi et dimanche soir**

*uniquement sur réservation*

**46€/pers.**

---

# SEAFOOD BY PORTION

---

**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€**

**Sea Urchins 16€**

*2 pieces*

**1/2 Lobster 32€**

*250g*

**Whole lobster 58€**

*500g*

**1/2 Spiny Lobster 32€**

*180g*

**Whole Spiny Lobster 58€**

*360g*

**Ark shells 19€\***

*6 pieces*

**Clams 12€\***

*6 pieces*

**The Royal King prawns 19€**

*220g*

**30g French Imperial Caviar 98€\***

**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€**

**Oursins 16€**  
*2 pièces*

**1/2 Homard 32€**  
*250g*

**Homard entier 58€**  
*500g*

**1/2 Langouste 32€**  
*180g*

**Langouste entière 58€**  
*360g*

**Praires 19€\***  
*(6 pièces)*

**Amandes de Mer 12€\***  
*(6 pièces)*

**La Gambas Royale 19€**  
*220g*

**30g Caviar Impérial français 98€\***

**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 43€**

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

## **Le Comptoir 58€**

*1/2 Tourteau, 3 Crevettes roses, 6 Huîtres d'Isigny n°3,  
4 Amandes de mer, Crevettes grises, Bulots.*

## **Le Rouge 63€**

*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 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 Claire n°3  
3 Isigny n°3*

*Tout ce qui est ici est servi froid avec notre délicieuse mayonnaise maison,  
vinaigre échalote et citron pour les huîtres*

# PLATEAUX DE FRUITS DE MER À PARTAGER

Français

## **Le Duo (2 pers.) 139€**

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

## **Le Majestueux (3 pers.) 210€**

*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.) 686€**

*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 Pinces de tourteaux,  
1 Tourteau entier, 24 Crevettes roses de Madagascar,  
6 Praires, 6 Amandes de mer, Bulots.*

*Tout ce qui est ici est servi froid avec notre délicieuse mayonnaise maison,  
vinaigre échalote et citron pour les huîtres*

# SEAFOOD PLATTERS FOR ONE PERSON

English

## **L'Écailler 43€**

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

## **Le Comptoir 58€**

*1/2 Crab, 3 Pink shrimps, 6 Isigny oysters n°3,  
4 Clams, grey Shrimps, Whelks.*

## **Le Rouge 63€**

*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 Claire n°3  
3 Isigny n°3*

*Everything here is served cold with our delicious homemade mayonnaise,  
vinegar and lemon*

---

# SEAFOOD PLATTERS FOR SHARING

---

**Le Duo (2 pers.) 139€**

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

**Le Majestueux (3 pers.) 210€**

*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.) 686€**

*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.*


*Everything here is served cold with our delicious homemade mayonnaise,  
vinegar and lemon*

# DESSERTS

## Selection of French cheeses 17€

*goat cheese, Comté 24 months, camembert*

**Cheese Cake with red fruits and speculoos 13€** 

**Chocolate lava cake, vanilla ice cream 14€** 

**Tarte Tatin 15€** 

*warm apple pie with cream*

**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 espresso 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

**Espresso Café Richard 4€**

**Espresso Déca 4€**

**Ristretto or long coffee 4€**

**Café crème 8€**

**Capuccino chantilly 9€**

**Tea 7€**

**Infusion 7€**



with gluten

# 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€

## Tarte Tatin 15€

## Crème Brûlée 13€

## Pavlova "du moment" 16€

## Moka Baileys 16€

*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€



avec gluten

# LES VINS BLANCS - WHITE WINES

## PAYS DE LA LOIRE

### Muscadet S&M sur lie AOC - Domaine Haute Fèvre BIO

*Blanc sec et souple notes intense d'agrumes*

Bt

1/2 Bt

verre

39€

-

12€

### Pouilly fumé AOC "Ingenuous" Domaine L'Epineau

*Douceur des fleurs blanches, des fruits jaunes et belle minéralité.*

*Valeur sûre !*

52€

-

13€

### Sancerre AOC Domaine Jean-Paul Balland

*Intensité des agrumes citron-pamplemousse sur notes minérales et fleuries. Un vin plein de peps qui réveille les papilles !*

51€

28€

13€

## VALLÉE DU RHÔNE

### Saint Joseph AOP Xavier Mourier

*Rondeur, amplitude et belle complexité aromatique boisée au parfum de poire et d'agrumes. Coup de coeur !*

62€

-

14€

### Condrieu Domaine Xavier Mourier

*Finesse et opulence pour ce vin gras et sec aux notes subtiles d'abricot, de pêche jaune et de fleurs d'acacia. Envoutant !*

99€

-

-

## ALSACE

### Alsace AOC Riesling «Les grandes lignes»

*Sec et fleuri avec une pointe d'agrumes citronnée*

39€

-

12€

## BOURGOGNE

### Chardonnay de Gourgazaud

*Vin gourmand aux accents briochés, frais et fruités*

38€

-

12€

### Saint Véran AOC Domaine de la Croix Senaillet BIO

*Blanc sec, rond et racé aux arômes de fruits exotiques et de citron. Belle surprise de l'appellation !*

49€

-

14€

### Chablis AOC Domaine de la Meulière

*Générosité, vivacité et fraîcheur pour ce vin sec, riche en saveur de fleurs blanches et d'agrumes réhaussé de notes subtiles de terroir.*

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 Levrons 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. Pépîte!*

**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 beurrées 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

## BEAUJOLAIS

### Morgon "Côte Du Py" Domaine des roches du Py

*Rouge léger et fruité, saveurs de fruits confis, notes de groseille, de mûres et de sous-bois.*

Bt 1/2 Bt verre

44€ - 12€

## PAYS DE LA LOIRE

### Sancerre AOC Domaine Jean-Paul Balland

*Bouquet de fruits, tanins fondus, belle rondeur en bouche*

56€ 30€ -

## RHÔNE

### Saint Joseph AOP - Les Caboles - Xavier Mourier

*Une alliance parfaite entre puissance et finesse. Tanins subtils aux notes épicées sur des arômes de cassis, framboise et violette.*

*Élegance rare !*

62€ - 14€

### Châteauneuf-Du-Pape AOC «L'oratoire des Papes»

*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 !*

139€ - -

## BOURGOGNE

### Savigny Les Beaune Premier Cru

### Domaine Maratray Dubreuil - Les Vergelesses

*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.*

89€ - 18€

## BORDEAUX

### Saint Emilion AOC Château - Fleur de la Chapelle

*Tanins riches pour ce vin de Bordeaux aux arômes de cerise et de mûres avec touches de vanille et de café torréfié.*

46€ - 13€

## LANGUEDOC

### Pic Saint-Loup "Mas de Fournel"

*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.*

54€ - 13€

## LES VINS ROSÉS

### Côte de Provence IGP

fruits rouges et touche d'agrumes pour la vivacité!

Bt	1/2 Bt	verre
39€	-	12€

### Miraval Côte de Provence AOP

*Rosé d'exception, signature intemporelle. Belle minéralité, notes de fruits frais groseille et rose. Un must-have pour les beaux jours!*

52€	-	-
-----	---	---

### Puech-Haut Prestige Coteaux du Languedoc AOP

*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.*

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

Armagnac VSOP, Cognac VSOP, Calvados

verre
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](http://www.seafood.paris)

[www.livraison-fruitsdemer.com](http://www.livraison-fruitsdemer.com)