



MENU RÉVEILLON

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

MENU 2 ODYSSÉE GOURMANDE 109€
ENTRÉE + PLAT +DESSERT

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

MENU 4 LA MARÉE ROYALE 129€
ENTREE + 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, CREVTTES 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 & CRÉME DE MARRON

MOKA BAILEY'S

(GLACE CAFÉ, GLACE CARAMEL AU BEURRE
SALÉ, BAILEY'S, CHANTILLY, SPECULOS)

CHEESE CAKE FRUITS ROUGES



MENU ENFANT 49€
JUSQUÀ 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

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€
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

Half-cooked Tuna in Tataki 26€*soy sauce, honey mustard***Thai Sea Bream Tartare 27€***spring onion, coriander, mint, shrimp thaiï 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

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 épicee

Couteaux marinière 26€

ail, fines herbes et vin blanc

Pousses d'Epinards & Truffe 19€

carapaccio de truffe et parmesan

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 patatoes

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...)

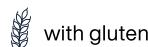
One choice of garnish

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



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

Raviolies 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 épiceé
(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€



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

 avec gluten

THE OYSTERS

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

3 pieces, 14€
6 pieces, 26€
9 pieces, 36€
12 pieces, 45€

Gillardeau n°2

3 pieces, 17€
6 pieces, 30€
9 pieces, 41€
12 pieces, 51€

La Utah Beach

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

Utah Beach n°3

3 pieces, 13€
6 pieces, 22€
9 pieces, 29€
12 pieces, 36€

Utah Beach n°2

3 pieces, 16€
6 pieces, 25€
9 pieces, 32€
12 pieces, 39€

Oysters at will

within the limit of 4 dozen per person

Tuesday and sunday evening

on reservation only

46€/pers.

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.

Fine de Claire n°3

3 pieces, 12€
6 pieces, 20€
9 pieces, 26€
12 pieces, 32€

Fine de Claire n°2

3 pieces, 14€
6 pieces, 23€
9 pieces, 29€
12 pieces, 35€

La Isigny

Saltier and less fleshy than its neighbor Utah Beach.

Isigny n°3

3 pieces, 11€
6 pieces, 19€
9 pieces, 25€
12 pieces, 31€

Isigny n°2

3 pieces, 14€
6 pieces, 22€
9 pieces, 28€
12 pieces, 34€

La Belon 00

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

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

La Pousse en Claire

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

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

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

les 3 pièces, 14€
les 6 pièces, 26€
les 9 pièces, 36€
les 12 pièces, 45€

Gillardeau n°2

les 3 pièces, 17€
les 6 pièces, 30€
les 9 pièces, 41€
les 12 pièces, 51€

La Utah Beach

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

Utah Beach n°3

les 3 pièces, 13€
les 6 pièces, 22€
les 9 pièces, 29€
les 12 pièces, 36€

Utah Beach n°2

les 3 pièces, 16€
les 6 pièces, 25€
les 9 pièces, 32€
les 12 pièces, 39€

Huîtres à volonté

dans la limite de 4 douzaines / pers.

Mardi et dimanche soir

uniquement sur réservation

46€/pers.

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

les 3 pièces, 12€
les 6 pièces, 20€
les 9 pièces, 26€
les 12 pièces, 32€

Fine de Claire n°2

les 3 pièces, 14€
les 6 pièces, 23€
les 9 pièces, 29€
les 12 pièces, 35€

La Isigny

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

Isigny n°3

les 3 pièces, 11€
les 6 pièces, 19€
les 9 pièces, 25€
les 12 pièces, 31€

Isigny n°2

les 3 pièces, 14€
les 6 pièces, 22€
les 9 pièces, 28€
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 convertré 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€

SEAFOOD BY PORTION

Organic pink shrimps 18€ <i>from Madagascar, 6 pieces</i>	1/2 Lobster 32€ <i>250g</i>
Portion of grey shrimps 15€ <i>100g</i>	Whole lobster 58€ <i>500g</i>
Portion of home-cooked whelks 15€ <i>250g</i>	1/2 Spiny Lobster 32€ <i>180g</i>
Royal langoustines 45€ <i>6 pieces</i>	Whole Spiny Lobster 58€ <i>360g</i>
1/2 Crab 19€	Ark shells 19€* <i>6 pieces</i>
Claw of Royal King Crab 71€	Clams 12€* <i>6 pieces</i>
Claw of Crab XL 19€	The Royal King prawns 19€ <i>220g</i>
Sea Urchins 16€ <i>2 pieces</i>	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

Crevettes Roses 18€ <i>de Madagascar BIO (x6)</i>	1/2 Homard 32€ <i>250g</i>
Crevettes Grises 15€ <i>100g</i>	Homard entier 58€ <i>500g</i>
Bulots cuits maison 15€ <i>250g</i>	1/2 Langouste 32€ <i>180g</i>
Langoustines Royales 45€ <i>6 pièces</i>	Langouste entière 58€ <i>360g</i>
1/2 Tourteau de Bretagne 19€	Praires 19€* <i>(6 pièces)</i>
Patte de King Crab Royal 71€	Amandes de Mer 12€* <i>(6 pièces)</i>
Pince de Tourteau XL 19€	La Gambas Royale 19€ <i>220g</i>
Oursins 16€ <i>2 pièces</i>	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

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

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

L'Écailler 43€

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

Le Comptoir 58€

*1/2 Crab, 3 Pink shrimps, 6 I signy 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 I signy 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 I signy 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

Expresso Café Richard 4€

Expresso 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 CAFETERIE

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 Févrie 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. Pépite!

158€

Corton-Charlemagne Grand Cru AOC

238€

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 !

Beaune Clos des Mouches Premier Cru

349€

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 !

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.

62€ - 14€

Élegance rare !

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. Pépite !

139€ - -

BOURGOGNE

Savigny Les Beaune Premier Cru

Domaine Maratray Dubreuil - Les Vergelesses

Fragances 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 Pérignon

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€



1 rue de Turenne - 75004 Paris

01 42 72 66 51

www.seafood.paris

www.livraison-fruitsdemer.com