

COMPTOIR DES MERS



**SEAFOOD
RESTAURANT**

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

APÉRITIF & CHAMPAGNE

Champagne *Veuve Pelletier* 16€

Deutz Rosé 22€

Ruinart 24€

Martini, Campari, Ricard 11€

Prosecco 13€

Bière 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 Tanqueray 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€

Taqueray 16€

Generous 15€

Bombay Sapphire 13€

RHUM

Vénézuela, *Diplomatico* 15€

Philippines, *Don-Papa* 14€

Colombie, *Hechicera* 16€

Cuba, *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€

(Hendrick's, lime, cane sugar, champagne)

Gin Tonic (Hendrick's, fever tree, concombre) 18€

(Hendrick's, fever tree, cucumber)

Spritz Apérol ou Saint-Germain ou Bergamote 18€

Expresso Martini (vodka, Kahlua, Expresso) 19€

Tiramisu Expresso 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 98€ - 50 grammes 169€

THE STARTERS

English

Half-cooked Tuna in Tataki 27€

soy sauce, honey mustard

Thai Sea Bream Tartare 27€

spring onion, coriander, mint, thai shrimp sauce

Carpaccio of Gambero rosso 29€

the rare Red shrimps from southern of Italia

The Famous Red Tuna Tartare 28€

lime, coriander, mint, shallot

Salmon Tartare 27€

basil, shallot, lime, avocado, pomegranate

Sea Bass Céviché Bolivian recipe 28€


Ginger, red chili, garlic, coriander, sweet potatoes

Seafood plate 22€

wakame, sliced squid and marinated octopus

Caesar & Homard 62€

The whole lobster (cold) with the famous Caesar Salad

Pan-fried Mushrooms and Poached Egg 23€ 

and smoked mash potatoes

Shrimp Tempura 19€ 

light chili sauce

Red Label Scottish smoked Salmon 28€

horseradish sauce

Fresh Spinach and Truffle 19€

with parmigiano

Octopus Carpaccio 26€ 

basil, garlic, pine nuts, parmigiano

King Crab Royal and Avocado 39€

paprika and perfumed avocado guacamole

Snails 21€ 

garlic & butter (by 6)

Fish Soup 20€ 

bread, cheese and rouille sauce

Sashimi for sharing or not... 45€

salmon, red tuna, sea bream, tuna tataki (16p)



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



with gluten

LES ENTRÉES

Mi-cuit de Thon en Tataki 27€

Sauce soja et moutarde au miel

Poelée de Champignons, oeuf poché 23€

pomme de terre écrasée et fumé de poisson

Tartare de Daurade Thaï 27€

cébette, coriandre, menthe, jus de crevettes

Tempura de Crevettes 19€

sauce chili sucrée, légèrement épicée

Carpaccio de Gambero Rosso 29€

La crevette rouge des Pouilles dressée en carpaccio

Saumon fumé Écossais Label Rouge 28€

sauce raifort

Notre Célèbre Tartare de Thon Pili Pili 28€

citron vert, coriandre, menthe, piment, échalote

Pousses d'Épinards & Truffe 19€

carapaccio de truffe et parmigiano

Tartare de Saumon Riviera 26€

basilic, échalote, citron vert, avocat, grenade

Carpaccio de Poulpe 26€

sauce basilic, ail, pignons, parmesan

Ceviché de Bar Comme en Bolivie 28€

gingembre, piment rouge, ail, coriandre, patate douce

King Crab Royal & Avocat 39€

paprika fumé et guacamole parfumé

Assiette Seafood 22€

wakamé, émincé de calamar et poulpe mariné

Gros Escargots de Bourgogne 21€

beurre à l'ail (6 pièces)

Caesar et Homard 62€

Homard Breton entier froid et sa caesar salade sauce secrète

Soupe de Poissons 20€

croûtons, gruyère et rouille

Sashimi à partager ou pas... 45€

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



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 sweet potatoes 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 28€

salmon, cod, shrimps

Wild Salmon filet 34€

with sesame and Teriyaki sauce

Linguini alle Vongole 34€

with clams

Shellfish Ravioli 39€

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

Whole Grilled Lobster 64€

with home fries

Caesar et Homard 62€

The whole lobster (cold) with the famous Caesar Salad

King Crab flambé 86€

(signature dish)

Cod Filet 28€

with his unexpected smoked mash potatoes

Fish & Chips 26€

for young and old children

King Prawns from Madagascar 42€

garlic and Parsley

Whole Fish braised


depending on arrival 12€/100g

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

Choice of one side dish

Home fries, seasonal vegetables, mash of the moment, rice salad, pan-fried mushrooms, wakame seaweed salad,

extra garnish 9€

 with gluten



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

LES PLATS

L'Incontournable Poulpe 39€

*tendrement grillé, condiment patate douce au 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

Pavé de Saumon Sauvage 34€

croûte de sésame, Teriyaki

Linguini à la Vongole 34€

palourdes, ail et fines herbes

Ravioles de Crustacés 39€

*Bisque de Homard
(Plat Signature)*

Homard entier grillé 64€

et ses frites maison

Caesar et Homard 62€

Homard Breton entier froid et sa caesar salade sauce secrète

King Crab Royal flambé 86€

(Plat Signature)

Cabillaud Snacké 27€

et son Parmentier revisité

Fish & Chips 25€

pour les petits et les grands enfants

Gambas Royales à l'ail 42€

de Madagascar

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, riz
salade d'algues wakamé, poêlée de champignons*

supplément garniture 9€



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.

Gillardeau n°3	Gillardeau n°2
3 pieces, 14€	3 pieces, 17€
6 pieces, 26€	6 pieces, 30€
9 pieces, 36€	9 pieces, 41€
12 pieces, 45€	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	Utah Beach n°2
3 pieces, 13€	3 pieces, 16€
6 pieces, 22€	6 pieces, 25€
9 pieces, 29€	9 pieces, 32€
12 pieces, 36€	12 pieces, 39€

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

La Isigny

Saltier and less fleshy than its neighbor
Utah Beach.

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

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

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€

from Bretagne

Claw of Royal King Crab 71€

Claw of Crab XL 19€

1/2 Lobster 32€

250g

Whole Lobster 58€

500g

Ark Shells 19€*

6 pieces

Clams 12€*

6 pieces

The Royal King Prawns 19€

220g

30g French Imperial Caviar 98€*

with blinis

50g French Imperial Caviar 169€*

with blinis

*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€
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€
250g

Homard entier 58€
500g

Praires 19€*
(6 pièces)

Amandes de Mer 12€*
(6 pièces)

La Gambas Royale 19€
220g

30g Caviar Impérial français 98€*
avec blinis

50g Caviar Impérial français 169€*
avec blinis

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

PLATEAUX DE FRUITS DE MER 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

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 n°3, 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

English

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€ 


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 (2 scoops 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€ 


Coupe de Fruits rouge et sa chantilly 17€

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 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 "L'Essentiel" Domaine de la Rossignole

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

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

“Morgeots” - Domaine Jouard - Gabriel & Paul

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

138€

Puligny Montrachet AOC

Le Trézin - Domaine Larue

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 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

	Bt	1/2 Bt	verre
BEAUJOLAIS Morgon "Côte Du Py" Domaine des roches du Py <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 "L'Essentiel" Domaine de la Rossignole <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. Pépite !</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

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 Blancs

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

www.livraison-fruitsdemer.com