

POUR COMMENCER...

APÉRITIFS 4CL

Campari	8	Kir vin blanc	6
Martini Rouge / Blanc	7	Kir Royal	13
Ricard	6	J&B, Vodka	11
Porto	7	Sodas	5,5

COUPE DE CHAMPAGNE

Veuve Pelletier 14cl	12
Ruinart Brut 14cl	16

VINS AU VERRE AOC 14CL

BLANCS

Sancerre	9
Chablis	10
Riesling	7
Luberon BIO	6
J.Muscadet	6

ROSÉ

Coteaux d'aix	6
---------------	---

ROUGES

Puisseguin	9
Sancerre	9
Saint Joseph	10,5

BIÈRE

1664 25cl	4,50
Bière au Quinoa Altiplano 33cl	4,50

TARAMA

Oursin	7
Cabillaud	6
Crabe	7
Truffe	9

Salade de calamar	9,5
Salade d'algues marines	9,5
Anchois marinés	6
La boîte de spratz	9,5

SAUMON (NORVÈGE OU ÉCOSSE)

L'assiette de saumon fumé	22
Cœur de saumon 150gr	19
Œufs de saumon 50gr	19

ASSIETTE DU COMPTOIR 18€

Tarama cabillaud / crabe / oursin
Terrine maison
Salade de calamar et salade d'algues

CAVIAR

Impérial de Sologne 30g	89
50g	139

BOISSONS CHAUDES

Café	3
Café Crème	3,5
Thé	4

L'ÉTAL DU POISSONNIER

LES HUÎTRES

Gillardeau n°3	les 6	20	les 9	27	les 12	35.5
Gillardeau n°2	les 6	21	les 9	28	les 12	38.5
Fines de claire n°3 Marennes Oléron	les 6	15	les 9	20	les 12	26.5
Fines de claire n°2 Marennes Oléron	les 6	17	les 9	22	les 12	28.5
Huîtres Utah Beach n°3	les 6	18	les 9	23	les 12	30.5
Huîtres Utah Beach n°2	les 6	20	les 9	27	les 12	35.5
Huîtres de Normandie n°3	les 6	14	les 9	19	les 12	24.5
Huîtres de Normandie n°2	les 6	16	les 9	21	les 12	27.5
Pousse en claire n°3 David Hervé	les 6	20	les 9	27	les 12	35.5

LES COQUILLAGES

Crevettes roses	16	Pince de tourteau	13
Crevettes grises	13	1/2 Homard	27
Bulots	13	6 Praires	13
Langoustines Royales 500g	35	6 Amandes	10
1/2 Tourteau	16	Homard entier (env. 500gr)	49
Pince de King Crabe	37	2 Oursins	13
2 Clam's	13		

LES PLATEAUX

L'ÉCAILLER 5 crevettes roses, 5 huîtres n°3, 4 amandes, bulots	29 par pers.
LE COMPTOIR 1/2 tourteau, 3 crevettes roses, 6 huîtres d'Isigny n°3 3 amandes, 2 clams, crevettes grises, bulots	44 par pers.
LE ROUGE 1/2 homard, 1/2 tourteau, 4 langoustines, 4 crevettes roses	59 par pers.
LE ROYAL 1/2 homard, 2 langoustines, crevettes grises, 3 crevettes roses, bulots, 9 huîtres, 1 clam, 2 amandes, 2 praires	70 par pers.
PLATEAU DÉGUSTATION 3 Isigny, 3 Marennes, 3 Gillardeau, 3 Pousse en Claire n°3	38 par pers.
LE DUO 2 pinces de tourteau, 6 crevettes roses, 4 amandes, 12 huîtres d'Isigny n°3 2 clam's, bulots, 4 langoustines, crevettes grises	99 pour 2
LE MAJESTUEUX 3 demis homards, 6 langoustines, 6 amandes de mer, 9 crevettes roses, 150gr de crevettes grises, bulots, 6 fines de Claire n°3, 6 Gillardeau n°3, 6 Normandes pleine mer n°3	189 pour 3
L'IMPÉRIAL 4 pinces de King Crabe Royal, 2 homards, 6 langoustines, 4 oursins, 10 crevettes roses de Madagascar, 12 Gillardeau n°3, 30gr de caviar Impérial Français, 50gr d'œufs de saumon	389 pour 4

ENTRÉES

Escargots (6)	10	Trilogie de Taramas	13.5
Soupe de poisson	13	Harengs marinés	9
Couteaux à l'ail	14	Assortiment du comptoir	18
Salade de poulpe	9,5	(trio de tarama, terrine maison, salade calamar et salade d'algues)	
Tempura de crevettes	13.5		

LES CRUS

	ENTRÉES	PLATS	ENTRÉES	PLATS
Tartare bar à l'aigre doux	17	28	Tartare bœuf coupé au couteau -	28
Tartare dorade lait de coco, citron vert	15	25	Tartare de haddock betterave et fromage	14 24
Tartare saumon	14	24	Tartare avocat - crabe	17 28
Tartare thon avocat aneth	17	28	Tartare XXL saumon - crabe -	27

CARPACCIO : Saumon, Thon ou Mixte 17€

PLATS

Pavé de saumon	19	Linguinie et son 1/2 homard	39.5
Cabillaud au four	19	Coquilles St Jacques à l'ail	27
Bar grillé	28	ou à la plancha (selon saison)	
Sole meunière ou grillée	42	Gambas king size (300gr) à l'ail	32
Thon aller-retour aux herbes	25	Fish and chips	17
Homard plancha	39.5	Assiette Végétarienne	16
Poulpe grillé	28	Salade de Homard	32
Calamar à la plancha	29.5	Pâtes aux fruits de mer	24

Supplément garniture 5€

(Frites maison, purée de pomme de terre maison, poêlée de légumes frais, ou salade)

BELLE ASSIETTE DE FROMAGE 12€

DESSERTS
VOIR ARDOISE
9€

CARTE DES VINS

BLANCS

	1/2	btle
Amountanage AOC , Luberon BIO		26
Muscadet de Sèvre et Maine AOC Domaine des Pelerins		26
Alsace AOC Riesling, Domaine Rieflé JCL		28
Sauvignon AOC Gerard Bertrand BIO		34
Pouilly Fumé AOC pierre Fines Joseph Ballanel Chapuis		42
Sancerre AOC Domaine de la Perrière	21	38
Chablis AOC Domaine William Fèvre	23	44
Montagny 1er Cru AOC		52
Saint-Joseph AOC Xavier Mourier propriétaire		49
Condrieu AOC Resurgence Xavier Mourier propriétaire		76
Meursault AOC Domaine Bouchard Père et fils		68
Chassagne Montrachet AOC Bouchard Père et fils		74
Corton-Charlemagne AOC Grand cru Bouchard Père et fils		168

ROSÉS

Côteaux d'aix en Provence AOC BIO Excellence des 3 frères		28
Côtes de Provence AOC Puech-Haut Réserve		38

ROUGES

Puisseguin Saint-Emilion AOC Fleur la Chapelle		36
Fleurie AOC Le Pré Roi Chateau de Poncié		34
Sancerre AOC Domaine de la Perrière		38
Saint-Joseph AOC Les Caboles, Xavier Mourier propriétaire		49
Savigny les Beaune AOC 1er Cru les Lavières - Bouchard Père et fils		68
Côte Rôtie AOC 1er Pière Blanche Xavier Mourier propriétaire		77

CHAMPAGNES

Maison (La Veuve Peltier)		59
Ruinard Brut		97

HUÎTRES À VOLONTÉ

MERCREDI, JEUDI & DIMANCHE SOIR

Spéciales de pleine mer

39€ / personne

SUR RÉSERVATION

LIVRAISON FRUITS DE MER

LA POISSONNERIE VOUS LIVRE VOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER 7J/7
(Livraison gratuite sur Paris et 92)

www.comptoirdesmers.com
Tél. 01 42 72 66 51

Comptoir des mers

1, rue de Turenne / Paris 04 / Tél. 01 42 72 66 51 / comptoirdesmers.com

POISSONNERIE - RESTAURANT