

TO BEGIN...

APERITIFS 4CL

Campari	8	Kir white wine	6
Martini Red / White	7	Kir Royal	13
Ricard	6	J&B, Vodka	11
Porto	7	Sodas	5,5

GLASS OF CHAMPAGNE

Veuve Pelletier 14cl	12
Ruinart Brut 14cl	16

GLASS OF WINE AOC 14CL

WHITE WINES

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

ROSÉ WINES

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

RED WINES

Puisseguin	9
Sancerre	9
Saint Joseph	10,5

BEERS

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

TARAMASALATA

Sea urchin	7
Cod	6
Crab	7
Truffle	9

Squid salad	9,5
Seaweeds salad	9,5
Marinated anchovies	6
Box of spratz	9,5

SALMON (NORWAY OR SCOTLAND)

Smoked salmon plate	22
Salmon Heart 150gr	19
Salmon eggs 50gr	19

ASSIETTE DU COMPTOIR 18€

Taramasalata cod / crab / sea urchin
Home-made Terrine
Squid salad and seaweeds salad

CAVIAR

Impérial de Sologne 30g	89
50g	139

HOT DRINKS

Coffee	3
Coffee with cream	3,5
Tea	4

FISHERMEN'S STALL

OYSTERS

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

SHELLFISH

Wild prawns	16	1 crab claw	13
Shrimps	13	1/2 Lobster	27
Whelks	13	6 Round clams	13
Royal Dublin bay prawn~500g	35	6 almond shell	10
1/2 Crab	16	Lobster (~ 500gr)	49
1 King crab Royal claw	37	2 sea urchins	13
2 Clam's	13		

SEAFOOD PLATTERS

L'ÉCAILLER 5 wild prawns, 5 oysters n°3, 4 dog cockles, whelks	29 per pers.
LE COMPTOIR 1/2 crab, 3 organic prawns, 6 Isigny oysters n°3, 3 dog cockles, 2 clams, shrimps, whelks	44 per pers.
LE ROUGE 1/2 lobster, 1/2 crab, 4 Dublin bay prawns, 4 wild prawns	59 per pers.
LE ROYAL 1/2 lobster, 2 Dublin bay prawns, shrimps, 3 wild prawns, whelks, 9 oysters, 1 clam, 2 dog cockles, 2 round clams	70 per pers.
PLATEAU DÉGUSTATION 3 Isigny, 3 Marennes, 3 Gillardeau, 3 Pousse en Claire n°3	38 per pers.
LE DUO 2 crab claws, 6 wild prawns, 4 dog cockles 12 Isigny oysters n°3, 2 clam's, whelks, 4 Dublin bay prawns, shrimps	99 for 2 pers
LE MAJESTUEUX 3 half lobsters, 6 Dublin bay prawns, 9 Madagascar prawns, 150gr of shrimps, part of whelks, 6 fines de Claire n°3, 6 Gillardeau n°3, 6 Normandes pleine mer n°3	189 for 3 pers
L'IMPÉRIAL 4 King Crab claws, 2 lobsters, 6 Dublin bay prawns 4 sea urchins, 10 Madagascar prawns, 12 Gillardeau n°3, 30gr of caviar Impérial Français, 50gr of salmon eggs	389 for 4 pers

Net prices in euros. CB from 15€. The house does not accept checks

STARTERS

Burgundy snails (6)	10	Tarama Trilogie	13.5
Fish soup	13	Marinated herrings	9
Grilled Razor shells with garlic	14	Assortment «du comptoir»	18
Octopus salad	9,5	(Trio of taramasalata, home-made terrine, squid salad and seaweeds salad)	
Tempura shrimps	13.5		

RAW

STARTERS DISHES		STARTERS DISHES	
Bass Tartar bittersweet sauce	17	28 Beef Tartar	- 28
Sea bream Tartar	15	25 Haddock Tartar	14 24
Coconut milk, lime		Beet and cheese	
Salmon Tartar	14	24 Avocado-crab Tartar	17 28
Tuna Tartar avocado and dill	17	28 Salmon-crab Tartar XXL	- 27

CARPACCIO : Salmon, Tuna or Mixed 17€

MAIN COURSE

Thick salmon steak	19	Linguini with 1/2 lobster	39.5
Backed Cod	19	Scallops with garlic	27
Grilled Bass	28	or on plancha (according to season)	
Grilled sole or meunière-style	42	King size Gambas (300gr) with garlic	32
Half cooked Tuna with herbs	25	Fish and chips	17
Lobster on plancha	39.5	Vegan Plate	16
Grilled octopus	28	Lobster Salad	32
Squid on plancha	29.5	Seafood pasta	24

Garnish supplement 5€

(Home-made french fries, home-made potato purée, fried fresh vegetables , or salad)

BEAUTIFUL PLATE OF CHEESE 12€

DESSERTS
ON THE BOARD
9€

LIST OF WINES

WHITE

	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

ROSÉ

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

RED

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

OYSTERS AT WILL

WEDNESDAY, THURSDAY & SUNDAY EVENING

Deep sea special

39€ / person

RESERVATION DESIRED

DELIVERY SEAFOOD

THE FISH SHOP DELIVER YOUR SEAFOOD PLATTERS 7/7
(Free Shipping on Paris and 92)

www.comptoirdesmers.com
Phone : 01 42 72 66 51

Comptoir des mers

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

POISSONNERIE - RESTAURANT

