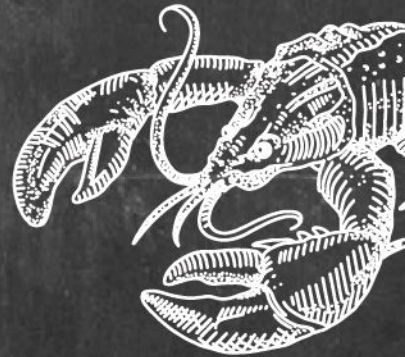




COME
— A LA —
MER

FRESH SEAFOOD



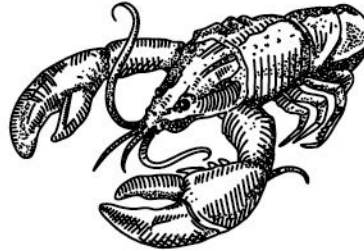
HOMARDS

LOBSTERS

frais vivant dans nos viviers

Homard Breton

Breton Lobster



Homard Canadien

Canadian Lobster

Homard Grillé au Pastis

ENTIER — (500g/600g) — 59,00 €

Grilled Lobster
& Pastis Creme

Homard Tiède mayonnaise

ENTIER — (500g/600g) — 58,00 €

Warm lobster
& mayonnaise

Homard Tiède à la sauce «Come»

ENTIER — (500g/600g) — 60,00 €

Warm lobster
& Sauce «Come»

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

SEAFOOD PLATTERS

1 HOMARD ENTIER

FINES DE CLAIRES

6 Pièces

BRETONNES

6 Pièces

AMANDES

6 Pièces

PALOURDES MOULES

6 Pièces

BULOTS

6 Pièces

SPÉCIALS HUITRES

6 Pièces

CREVETTES ROSES & GRISES

6 Pièces

BIGORNAUX

6 Pièces



pour 2 personnes

130.00€



COME A LA MER

LES HUITRES

OYSTERS

Nos huîtres sont présentées ouvertes sur un plateau avec lit de glace, garnis de citron, de pain de seigle et de vinaigre à l'échalote.
Our oysters are presented open on tray with, garnished with lemon, rye bread and shallot vinegar.

Marennnes Oléron

6 pièces — 15 €
N. 3

Gillardeau

les 6 pièces — 24 €
N. 3

Fines de Claire

6 pièces — 17 €
N. 3

COQUILLAGES ET CRUSTACES

SHELLFISH

Bulots/bigorneaux

9€ (la portion)

Whelks / winkles

Langoustines

23€ (les 6 pièces)

Langoustines

Amandes de Mer

7€ (les 6 pièces)

Sea Almonds

Crevettes Grises

10€ (la portion)

Grey shrimp

Gambero Rosso (ionico)

39€ (les 6 pièces)

Red Shrimps

Tourteau (Crabe)

20€ (la pièce)

Tourteau (Crab)

Palourdes (TG)

15€ (la portion)

Clams (XL)



1/2 Tourteau (Crabe)

10€ (la pièce)

1/2 Tourteau (Crab)

ENTREES

STARTERS

1 - **Moules Gratinées , Pain toasté & Rouille** 15.00€
Gratin Of Mussels, Crunchy Bread & Rust

2 - **Trilogia di Crudo** 22.00€
Tartare de Bar , Tagliatelles de Seiche , Carpaccio de St. Jacques
Fish Tartare 3 Ways: Bass Tartare , Cuttlefish's Tagliatelle , Scallop

3 - **Insalatina di Mare** 19.00€
Langoustines, Scampi, Vongole, Moules & Calamars
Warmed Salad of the Sea with Nephrops, Prawns, Clams, Mussels, Squids

4 - **Piccoli Polpi** 18.00€
in umido, Tomate & Pommes Vapeur
Musky Octopus Stewed in Sauce With House Crustons

5 - **L'Œuf Coque se Met au Caviar** 21.00€
& Mouillettes au Beurre de Caviar
Egg Coque See Caviar & Mouillettes Caviar Butter



6 - **Insalata di Homard** 26.00€
Fenouil, Orange & Aneth
Lobster Salad with Fennel , Courgette, Orange & Dill

PLATS

DISHES

Sauté de Moules «Bouchot»

Tomates cerises, Salicorne & Frites Maison

7- _____ 22.00€

Marinated Bouchot Mussels with home-made fries

Frittura mista di Pesce

8- _____ 26.00€

Coleslaw Salad Anchovy Frying

Soupe de Poissons à L'Italienne

Pommes de Terre Vapeur, Croûtons & Rouille

9- _____ 36.00€

Fish Soup "Bouillabaisse" Come To The Sea With Croutons & Rust

Poisson du Jour

Grillé
à la Plancha
au four Vapeur

10- _____

Grilled Fish Of The Day Grilled Or Steam Pressure Oven

[PRIX AU
COURS
DU JOUR]

Bar de ligne

Avec Pommes de Terre & Légumes de Saison

11- _____

with Potatoes & Season Vegetables

Grillé à la Plancha

Bar Grilled On The Grill

32.00€

en Croûte de Sel

Bar In Salt Crust

[50 MINUTES D'ATTENTE]

36.00€

Pôlée de Calamars

Ail, Huile d'Olive & Persil,

12- _____ 26.00€

Fried Calamari

PLATS

DISHES

Sauté de Moules «Bouchot»

Tomates cerises, Salicorne & Frites Maison

7- _____ 22.00€

Marinated Bouchot Mussels with home-made fries

Frittura mista di Pesce

8- _____ 26.00€

Coleslaw Salad Anchovy Frying

Soupe de Poissons à L'Italienne

Pommes de Terre Vapeur, Croûtons & Rouille

9- _____ 36.00€

Fish Soup "Bouillabaisse" Come To The Sea With Croutons & Rust

Poisson du Jour

Grillé
à la Plancha
au four Vapeur

10- _____

Grilled Fish Of The Day Grilled Or Steam Pressure Oven

[PRIX AU
COURS
DU JOUR]

Bar de ligne

Avec Pommes de Terre & Légumes de Saison

11- _____

with Potatoes & Season Vegetables

Grillé à la Plancha

Bar Grilled On The Grill

32.00€

en Croûte de Sel

Bar In Salt Crust

[50 MINUTES D'ATTENTE]

36.00€

Pôlée de Calamars

Ail, Huile d'Olive & Persil,

12- _____ 26.00€

Fried Calamari

DESSERTS

17- **Panna Cotta aux fruits Rouge** 8.00€

17- **Tiramisu Maison** 8.00€

17- **Baba au Rhum** 8.00€

17- **Tarte Citron meringuée** 8.00€

17- **Tarte du Jour** 8.00€

17- **Buffet à Volonté** 15.00€

BOISSONS

APÉRITIFS

APÉRITIF MAISON (SELECTION DE LA SEMAINE)	12 €
APEROL SPRITZ (COCKTAIL ITALIEN PÉTILLANT)	12 €
HUGO (COCKTAIL ITALIENNE)	12 €
COUPE DE PROSECCO	10 €
COUPE DE CRÉMANT	8 €
COUPE DE CHAMPAGNE	13 €
PORTO (BLANC/ROUGE)	7 €
PASTIS OU RICARD	8 €
CYNAR /CAMPARI SEC	7 €
CAMPARI/CYNAR + ORANGE /SODA	7,5 €
MARTINI BLANC OU ROUGE	8 €
KIR VIN BLANC	8 €
KIR ROYAL	14 €
KIR PROSECCO	10 €

NON ALCOOLISÉ

CRODINO	3,5 €
BITTER ROUGE	3,5 €

BIÈRES

DIEKIRCH (PRESSION)	3,5 €
BECKS (SANS ALCOOL)	4 €
HOEGAARDEN	4 €
DIEKIRCH PREMIUM	4 €
LEFFE BLONDE (PRESSION)	4,5 €
FOX (BIÈRE ZERO CALORIES)	4,5 €
LEFFE BLONDE	5 €
LEFFE BRUNE	5 €
DIEKIRCH GRAND CRU	5 €
CORONA	5 €
PICON BIÈRE	5 €
MORETTI (BIÈRE ITALIENNE)	5 €
PERONI (BIÈRE ITALIENNE)	5 €
VEDETT (BIÈRE BELGE)	6 €
LIEFMANS (BIÈRE FRUITÉE)	6 €
LA CHOUFFE	6 €

EAUX

ROSPORT BLEU/VERT 25CL	3 €
VIVA 25CL	3 €
AQUA PANNA	50cl 4,5 € 1L 8 €
SAN PELLEGRINO	50cl 4,5 € 1L 8 €

SOFTS

SCHWEPES INDIAN TONIC	4 €
COCA-COLA (LIGHT ET ZÉRO)	4 €
SPRITE, ICE TEA	4 €
JUS (FRAISE, POMME, ORANGE, TOMATE, MULTI)	4 €
APPLETIZER	6 €
SAN PELLEGRINO (PÉTILLANTE) ORANGE/CITRON	4 €

GRAPPAS

GRAPPA POLI BIANCA	9 €
GRAPPA POLI MORBIDA	11 €
GRAPPA POLI RISERVA	13 €

DIGESTIFS

TEQUILA SAUZA (BAUM BAUM)	10 €
LIMONCELLO MAISON	7 €
AMARETTO	6 €
SAMBUCA	6 €
BAILEYS	7 €
GRAND MARNIER	7 €
VECCHIO AMARO DEL CAPO	10 €
CACHAÇA COPACABANA	7 €
COINTREAU	7 €
AVERNA	6 €
FERNET BRANCA	6 €
LIQUEUR DE MIRABELLE	6 €

GIN

LE GIN DE CHRISTIAN DROUIN (FRANCE)	14 €
HENDRICKS SCOTLAND	13 €
BOMBAY SAPPHIRE	11 €
GLENDALOUGH (IRELAND)	13 €
SAFFRON GIN (AUSTRALIE)	13 €
JINZU BRITISH	13 €
GIN MARE	15 €
MONKEY GIN 47 ALLEMAND	15 €
GIN Z44 ITALIE	13 €

VODKAS

CIROC VODKA	13 €
BELVEDERE VODKA	13 €

WHISKYS

JACK DANIELS	8 €
THE GLENLIVET	12 €
TALISKER SINGLE MALT	13 €
WOODFORD RESERVE	13 €
LAGAVULIN 16 ANS	15 €

CHAUDES

ESPRESSO	3 €
DOUBLE ESPRESSO	3,5 €
AMERICANO (CAFÉ ALLONGÉ)	3 €
CAPPUCINO (Produit allergène: Lait)	4 €
CAFÉ LATTE (Produit allergène: Lait)	4 €
THÉS & INFUSIONS	3,9 €
CAPPUCCINO CHANTILLY	4,5 €
CAPPUCCINO À L'ITALIENNE	4 €
IRISH COFFEE (AVEC WHISKEY)	8 €
FRENCH COFFEE (AVEC GRAND MARNIER)	8 €



COME  A LA MER

www.comealamer.lu

EMAIL: reservations@comealamer.lu

TELEPHONE: (+352) 23 64 11 21

70 ROUTE D'ESCH
L-1470 LUXEMBOURG