

COCKTAILS

- MERSEA BEACH** 13€
Gin artisanal au citron noir d'Iran et sarrasin par Mersea x distillerie d'Hautefeuille, Angostura, Schweppes Indian Tonic et romarin
- MOSCOW MULE** 13€
Vodka, citron vert, ginger beer & chili
- MERSEA SPRITZ** 12€
Aperol, prosecco, eau gazeuse, orange
- PISCO SOUR** 13€
Pisco, citron vert, sirop de sucre de canne, blanc d'oeuf et Angostura
- NIKO'MILK** 13€
Rhum, épices, Pandan, thé noir, citron vert et ananas
- COCO BOURBON SOUR** 13€
Bourbon infusé à la noix de coco, citron vert, sucre de canne, blanc d'oeuf et bitter hibiscus
- PINEAPPLE EXPRESS** 13€
Gin, ananas rôti, basilic, citron vert
- CAÏPIRINHA** 12€
Cachaça, citron vert, sucre de canne
- BLUE APPLE** 13€
Gin, Curaçao, jus de pomme, sirop de sucre de canne, citron jaune
- COSMOPOLITAN** 12€
Vodka, triple sec, citron jaune et cranberry

SANS ALCOOL

- SPICY AGRUME** 12€
Jus d'orange & d'ananas bio, jus de pamplemousse, grenadine, Tabasco
- FRUITY PINEAPPLE** 10€
Jus d'orange et d'ananas bio, jus de citron jaune, sirop ananas rôti et basilic
- APRICOT SPARKLER** 10€
Jus d'abricot bio, jus de citron, sirop de cannelle, eau gazeuse
- APPLE COBBLER** 12€
Jus de pomme bio, jus de citron, sirop de vanille

VINS

BLANC

- CHARDONNAY** 12.5CL 9€ 75CL 42€
Loire - L'Escale BIO, Domaine Complice de Loire
- PETIT CHABLIS** 11€ 55€
Bourgogne - Domaine Wengier
- SANCERRE** 12€ 59€
Loire - Domaine Dauny, Les Caillottes
- POUILLY-FUMÉ** 10€ 50€
Loire - Domaine Marchand & fils
- CÔTES DU RHÔNE** 7.5€ 39€
Rhône - Domaine Chante Bise

ROUGE

- SAUMUR CHAMPIGNY** 8€ 38€
Loire - Domaine Complice de Loire
- PINOT NOIR** 11€ 49€
Bourgogne - Domaine Deliance
- CÔTES DU RHÔNE** 7€ 35€
Rhône - Domaine Chante Bise

ROSÉ

- CÔTES DE PROVENCE** 9€ 38€
Château Roubine

CHAMPAGNE ET BULLES

- LANGLET** 12.5CL 12€ 75CL 68€
Brut Réserve
- PROSECCO** 12.5CL 8€ 75CL 36€

BIÈRES

	PRESSION	25CL	33CL	50CL	BOUTEILLE	33CL
SPLASH PALE ALE Brasserie 'La Félicité'		5€	6.5€	9€	CIDRE 'Fils de Pomme' Brut	7€
INDIA PALE ALE (IPA) Brasserie 'La Félicité'		5€	6.5€	9€	SPLASH PALE ALE Brasserie 'La Félicité'	7€
BLANCHE Brasserie 'La Félicité'		5€	6.5€	9€		

SOFTS

BOISSONS MAISON

- CITRONNADE** (25CL) 4.95€
Du citron et très peu de sucre
- THÉ GLACÉ** (25CL) 4.95€
Thé vert à la menthe
- EVIAN** (50CL) 5.95€ (1L) 7.95€
- COCA-COLA** (33CL) 5.95€
- ORANGINA** (25CL) 5.95€
- SCHWEPES PREMIUM** (20CL) 6.95€
Tonic || Hibiscus || Ginger beer & chili
- BADOIT** (50CL) 5.95€ (1L) 7.95€
- COCA-COLA ZÉRO** (33CL) 5.95€
- UMÀ LIMONADE** (33CL) 6.95€
- JUS DE FRUITS BIO** (25CL) 5.95€
Pomme || Orange || Ananas || Abricot

CAFÉ ET THÉ

- EXPRESSO, ALLONGÉ** 2.95€
 - NOISETTE** 3.50€
 - CAPPUCCINO** 5.95€
 - THÉ** 5.95€
Earl Grey || Ceylan || Menthe || Jasmin
 - DOUBLE EXPRESSO** 4.50€
 - CAFÉ CRÈME** 4.95€
 - CHOCOLAT CHAUD** 5.95€
 - INFUSION** 5.95€
Camomille || Verveine || Tilleul
- TOUTES NOS BOISSONS CAFÉINÉES SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES DÉCAFÉINÉES

ÉPICERIE FINE ET FRAÎCHE

PROFITEZ DE -30% SUR L'ÉPICERIE FINE & FRAÎCHE MERSEA SUR PRÉSENTATION DE VOTRE TICKET DE CAISSE

- SAUCE TARTARE** 6€ (100GR)
Mayonnaise, câpres et cornichons
- MUSHY LENTILLES** 6€ (100GR)
Condiment vinaigré de lentilles
- NUTSEA** 6€ (100GR)
Pâte à tartiner maison aux noisettes et fleur de sel
- HOUMOUS DE BETTERAVE** 7.95€ (100GR)
Notre revisite maison du houmous, à la betterave
- TARAMA DU CHEF** 12.95€ (100GR)
Tarama maison, recette du Chef aux oeufs de cabillauds fumés
- GIN MERSEA** 48€ (70CL)
Gin de Picardie au citron noir d'Iran MERSEA X DISTILLERIE D'HAUTEFEUILLE
- HOODIE BLANC** 35€ (S1M1L)
'FAIS GAFFE À TA MER'
- CASQUETTE NOIRE** 15€
Casquette Mersea noire Taille unique
- KETCHUP MAISON** 6€ (100GR)
Ketchup gingembre
- CARAMEL MERSEA** 6€ (100GR)
Caramel au beurre salé
- CRÈME DE SARDINE** 8.95€ (100GR)
Crème de sardine, citron confit
- PACK DE 'SPLASH'** 11.95€ (3x 33CL)
Pack de trois bouteilles de bière 'SPLASH' Pale Ale MERSEA X LA FÉLICITÉ
- T-SHIRT MERSEA** 25€ (S1M1L)
'LAISSE PAS TRAINER TON FISH'
- ASSIETTE VINTAGE** 6.95€ (Ø27cm)
'LAISSE PAS TRAINER TON FISH'



SCAN THIS TO GET THE ENGLISH MENU



Depuis 2016, MERSEA est le pionnier de la Street Food positive. La Street Food positive, c'est quoi ? Des plats qui font du bien à l'environnement et qui réveillent les consciences. Un engagement durable pour diminuer notre empreinte carbone et préserver nos ressources.

OLIVIER BELLIN

Chef doublement étoilé à l'auberge des Glazicks (Plomodiern, Finistère), Olivier Bellin élabore toutes les recettes de MERSEA, en s'inspirant de la Street Food du monde, avec des produits locaux et de saison.

FORMULES DÉJEUNER

(ENTRÉES, PLATS ET DESSERTS INDICUÉS PAR 🍷)

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT
23.95€

UNIQUEMENT LE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI (HORS JOURS FÉRIÉS)

ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT
28.95€

KIDS

FORMULE FISH & KIDS
(RÉSERVÉ AUX ENFANTS DE -10 ANS)
MINI FISH & CHIPS + GAUFRE ENFANT
14.95€

ENTRÉES

BURRATA

Burrata, truite fumée, crémeux persil, yaourt grec aux œufs de truite, croûtons, sauce aigrette

12.95€

CEVICHE

Poisson blanc frais, issu de pêche durable, avocat, oignon rouge, menthe et coriandre fraîches

10.95€

🍷 FISH BALLS

Notre réinterprétation des acras
+SAUCE YAOURT ÉPICÉ

(x4) **6.95€**
(x6) **8.95€**

🍷 VEGGIE BALLS 🌱

Boulette de pois chiche
+SAUCE SPICY MAYO

(x4) **5.95€**
(x6) **7.95€**

FISH TENDERS

Bâtonnets de poisson blanc (selon arrivage) issu de pêche responsable enrobés de notre panure 'crunchy'
+SAUCE KETCHUP

(x2) **6.95€**
(x4) **11.95€**

🍷 OEUFS THONTHON

Oeufs mayonnaise au thon

6.95€

GASPACHO DE COURGETTE 🌱

Gaspacho de courgette, tomate et gingembre

7.95€

TARTARE DE THON

Thon Albacore, tomates, poivrons, échalotes, ciboulettes et sauce tosazu

8.95€

DUO DE TARTINABLES

Crème de sardine et houmous aux poivrons servis avec des toasts

9.95€
100GR

TARAMA DU CHEF

Tarama maison, recette du chef

12.95€
100GR

HOUMOUS DE BETTERAVE 🌱

Revisite du houmous à la betterave

7.95€
100GR

CRÈME DE SARDINE

Crème de sardine, citron confit

8.95€
100GR

HUÎTRES

Bretagne n°3, servi avec un shot de Gin Mersea

(x6) **16.95€**
(x12) **29.95€**

SIGNATURE

🍷 FISH' N CHIPS DENTELLE

Poisson blanc, frais, issu de pêche durable (selon arrivage), cuisson nacrée, panure légère et croustillante, condiment vinaigré de lentilles.

SERVI AVEC FRITES FRAÎCHES ET SAUCE MAISON AU CHOIX

BÂTONNET DE POISSON SUPPLÉMENTAIRE +5€
SALADE DE MESCLUN SUPPLÉMENTAIRE +2.5€

18.95€

🍷 CHICK' N CHIPS DENTELLE

Poulet mariné 12h, cuisson basse température, panure légère et croustillante, condiment de maïs.

SERVI AVEC FRITES FRAÎCHES ET SAUCE MAISON AU CHOIX

BÂTONNET DE POULET SUPPLÉMENTAIRE +5€
SALADE DE MESCLUN SUPPLÉMENTAIRE +2.5€

17.95€

OCTOPUS DENTELLE

Tentacule de poulpe fondant enrobé dans une panure légère et croustillante, condiment betterave et moutarde de Dijon.

SERVI AVEC PURÉE DE POMME DE TERRE AU PERSIL

SALADE DE MESCLUN SUPPLÉMENTAIRE +2.5€

29.95€

PLATS ET SALADES

CEVICHE

Poisson blanc, frais, issu de pêche durable (selon arrivage), avocat, oignon rouge, menthe et coriandre fraîches, piment d'Espelette

SERVI AVEC QUINOA AUX ALGUES

24.95€

SALADE DU CAPITAINE

Pousse d'épinard, salade romaine, terrine de poisson, concombre, pickles de carotte, suprême de pamplemousse, tomates cerises, sauce du chef, sésame

18.95€

QUINOA BOWL

Poisson blanc, frais, issu de pêche durable (selon arrivage), avocat, quinoa aux algues, graines de grenade

16.95€

SALADE DE MESCLUN SUPPLÉMENTAIRE +2.5€

PARMENTIER POISSON ÉPINARDS

Poisson blanc, frais, issu de pêche durable (selon arrivage), épinards et purée de pomme de terre au persil

SERVI AVEC UNE SALADE DE MESCLUN

18.95€

🍷 TARTARE DE THON

Thon Albacore, tomates, poivrons, échalotes, ciboulettes et sauce tosazu

SERVI AVEC SALADE DE MESCLUN

17.95€

STREET FOOD

M BLACK BURGER 🌱

Bun noir au charbon végétal, filet de poisson blanc de pêche durable (selon arrivage) panure 'crunchy' à la laitue de mer, mesclun, pickles de radis, sauce tartare et ketchup

SERVI AVEC FRITES FRAÎCHES ET SAUCE MAISON AU CHOIX

SALADE DE MESCLUN SUPPLÉMENTAIRE +2.5€

18.95€

🍷 CHEESEBURGER BY MERSEA 🌱

Bun brioché, [FILET DE POISSON BLANC PANURE 'CRUNCHY' ou FILET DE POULET MARINÉ PANURE 'CRUNCHY'], sauce fromagère maison et sauce maison au choix [TARTARE ou SPICY MAYO]

SERVI AVEC FRITES FRAÎCHES ET SAUCE MAISON AU CHOIX

SALADE DE MESCLUN SUPPLÉMENTAIRE +2.5€

17.95€

LOBSTER ROLL

Pain brioché beurré et toasté, homard, écrevisse, pomme granny smith, cébette, sauce maison à la bisque de homard, curry Madras

SERVI AVEC FRITES FRAÎCHES ET SAUCE MAISON AU CHOIX

SALADE DE MESCLUN SUPPLÉMENTAIRE +2.5€

34.95€

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES FRAÎCHES

4.95€

PURÉE DE POMME DE TERRE AU PERSIL

5.95€

QUINOA AUX ALGUES

5.95€

SALADE DE MESCLUN

4.95€

SAUCES MAISON

TARTARE

0.95€

KETCHUP

0.95€

YAOURT ÉPICÉ

0.95€

OYSTER BBQ

0.95€

SPICY MAYO

0.95€

DESSERTS

GAUFRE LÉGÈRE

9.95€

Sucre glace et crème montée.
[PÂTE À TARTINER MAISON AUX NOISETTES ET FLEUR DE SEL OU CARAMEL AU BEURRE SALÉ]

🍷 CHEESECAKE

Cheesecake sans cuisson, coulis de mangue

7.95€

🍷 RIZ AU LAIT

Amandes effilées et caramel au beurre salé

6.95€

CRÈME CITRON BASILIC

Crème citron, tomate cerise, sablé breton, et coulis de basilic

7.95€

CAFÉ GOURMAND

9.95€

Assortiment de trois minis desserts maison et café

[EXPRESSO ou ALLONGÉ]

Demandez à notre équipe

NOISETTE . CAFÉ CRÈME . THÉ . INFUSION +2.5€
CHOCOLAT CHAUD . CAPPUCCINO +3.5€

BRUNCH

LE WEEK-END
11H30 - 16H00

CAFÉ ou THÉ
CAPPUCCINO ou CHOCOLAT CHAUD +3€

JUS D'ORANGE ou PAMPLEMOUSSE
JUS PRESSÉ +2€

PAIN BEURRE & CONFITURES

OEUF MOLLET DENTELLE
OEUF SUPPLÉMENTAIRE +3€

TARTINE CAMPAGNE, TRUITE FUMÉE
ET CRÈME MONTÉE À L'ANETH

DUO DE MINI BURGER
OU FISH DENTELLE
OU CHICKEN DENTELLE

FRITES & SALADE VERTE

YAOURT GREC, FRUITS FRAIS & GRANOLA

CHEESECAKE TONKA ou GAUFRE NUTSEA

BRUNCH CHAMPAGNE MIMOSA +8€

36€

🌱 PLAT VÉGÉTARIEN OU
AVEC OPTION VÉGÉTARIENNE

🚫 RESTRICTION ALIMENTAIRE ?
RENSEIGNEZ VOUS AUPRÈS DE
NOS ÉQUIPES