

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 INDIQUÉS PAR 🍷)

ENTRÉE + PLAT
 OU
 PLAT + DESSERT

23.95€

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

ENTRÉE
 + PLAT
 + DESSERT

28.95€

KIDS

FORMULE FISH & KIDS

(RÉSERVÉ AUX ENFANTS DE -10 ANS)

MINI FISH & CHIPS + DESSERT

14.95€

ENTRÉES

🍷 FISH BALLS

Notre réinterprétation des acras

+SAUCE YAOURT ÉPICÉ

(x4) 6.95€

(x6) 8.95€

🍷 VEGGIE BALLS 🌱

Boulette de pois chiche

+SAUCE YAOURT ÉPICÉ

(x4) 5.95€

(x6) 7.95€

🍷 GASPACHO DE COURGETTE 🌱

Gaspacho de courgette, tomate et gingembre

7.95€

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

TARTARE DE THON

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

8.95€

CEVICHE

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

10.95€

SIGNATURE

🍷 FISH' N CHIPS DENTELLE

18.95€

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€

🍷 CHICK' N CHIPS DENTELLE

17.95€

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€

PLATS ET SALADES

CEVICHE

24.95€

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

SERVI AVEC QUINOA AUX ALGUES

🍷 TARTARE DE THON

17.95€

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

SERVI AVEC SALADE DE MESCLUN

STREET FOOD

M BLACK BURGER

18.95€

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€

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES FRAÎCHES 4.95€
 QUINOA AUX ALGUES 5.95€
 SALADE MESCLUN 4.95€

SAUCES MAISON

TARTARE 0.95€
 KETCHUP 0.95€
 YAOURT ÉPICÉ 0.95€

🌱 PLAT VÉGÉTARIEN OU
 AVEC OPTION VÉGÉTARIENNE



RESTRICTION ALIMENTAIRE ?
 RENSEIGNEZ VOUS AUPRÈS DE
 NOS ÉQUIPES

DESSERTS

 **RIZ AU LAIT** **6.95€**

Amandes effilées et caramel au beurre salé

 **CRÈME CITRON BASILIC** **7.95€**

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

ÉPICERIE FINE ET FRAÎCHE

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

SAUCE TARTARE **6€** **KETCHUP MAISON** **6€**
(100GR) (100GR)
Mayonnaise, câpres et cornichons Ketchup gingembre

MUSHY LENTILLES **6€**
(100GR)
Condiment vinaigré de lentilles

CARAMEL MERSEA **6€**
(100GR)
Caramel au beurre salé

HOUMOUS DE BETTERAVE **7.95€** **CRÈME DE SARDINE** **8.95€**
(100GR) (100GR)
Notre revisitée maison du houmous, à la betterave Crème de sardine, citron confit

TARAMA DU CHEF **12.95€**
(100GR)
Tarama maison, recette du Chef aux oeufs de cabillauds fumés



opéré par Maison GDV - Potion
Marche Alimentaire couvert Saint Germain des Prés
4, rue Lobineau Paris 6