

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
- MARGARITA BY MERSEA** 13€
Tequila, citron vert, curaçao
- 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

- GOBERT & FILS** 12.5CL 12€ 75CL 68€
Brut
- PROSECCO** 12.5CL 8€ 75CL 36€

BIÈRES

	PRESSION	25CL	33CL	50CL	BOUTEILLE	33CL
BLONDE Brasserie 'La Parisienne'		5€	6.5€	9€	CIDRE 'Fils de Pomme' Brut	7.5€
INDIA PALE ALE (IPA) Brasserie 'La Parisienne'		5€	6.5€	9€		
BIÈRE DU MOMENT Brasserie 'La Parisienne'		5€	6.5€	9€		

SOFTS

BOISSONS MAISON

- CITRONNADE** (25CL) 4.5€
Du citron et très peu de sucre
- THÉ GLACÉ** (25CL) 4.5€
Thé vert à la menthe
- EVIAN** (50CL) 5.95€ (1L) 7.95€
- COCA-COLA** (33CL) 5.95€
- ORANGINA** (25CL) 5.95€
- SCHWEPPE TONIC** (20CL) 6.95€
- 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)
La classique de la maison
- MUSHY LENTILLES** 6€ (100GR)
Condiment vinaigré de lentilles
- NUTSEA** 6€ (100GR)
Pâte à tartiner maison aux noisettes et fleur de sel
- GUACAMOLE DE BROCOLI** 8.95€ (100GR)
Notre revisite maison du guacamole au brocoli, ail et parmesan
- RILLETTES DU CHEF** 9.95€ (100GR)
Truite fraîche, truite fumée, estragon et moutarde
- GIN MERSEA** 48€ (70CL)
Gin de Picardie au citron noir d'Iran MERSEA X DISTILLERIE D'HAUTEFEUILLE
- HOODIE BLANC** 35€ (S/M/L)
'FAIS GAFFE À TA MER'
- CASQUETTE NOIRE** 15€
Casquette Mersea noire Taille unique
- KETCHUP MAISON** 6€ (100GR)
Ketchup maison sans sucre
- CARAMEL MERSEA** 6€ (100GR)
Caramel au beurre salé
- CRÈME DE MAQUEREAU** 8.95€ (100GR)
Crème de maquereau à tartiner
- T-SHIRT MERSEA** 25€ (S/M/L)
'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

MOULES POMMES À L'HUILE **9.95€**

Pommes de terre marinées, câpres, tomates séchées, moules au curry, parmesan et réduction de balsamique, servi tiède

OEUF DENTELLE **8.95€**

Oeuf mollet panure dentelle, lentilles et carottes vinaigrette, bacon de truite

🍷 FISH BALLS **(x4) 6.95€ (x6) 8.95€**

Notre réinterprétation des acras
+SAUCE PIMENT MIEL

🍷 VEGGIE BALLS **(x4) 5.95€ (x6) 7.95€**

C'est de la boulette... de pois chiche
+SAUCE SPICY MAYO

FISH TENDERS **(x2) 6.95€ (x4) 11.95€**

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

🍷 OEUF THONTHON **6.95€**

L'oeuf mayo, version Mersea, du thon et beaucoup d'amour

SOUPE DE LENTILLES **7.95€**

Soupe de lentilles et carottes

TARTARE DE THON **8.95€**

Thon Albacore, betteraves, échalotes, ciboulettes et sauce tosazu

DUO DE TARTINABLES **9.95€ 100GR**

Crème de maquereau et guacamole de brocoli servis avec des toasts

RILLETTES À L'ANCIENNE **9.95€ 100GR**

Truite fumée, truite vapeur, estragon et moutarde de Dijon

GUACAMOLE DE BROCOLI **8.95€ 100GR**

Guacamole de brocoli, ail et parmesan

CRÈME DE MAQUEREAU **8.95€ 100GR**

Maquereau à tartiner, zeste de citron

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 **+3.5€**
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 **+3.5€**
SALADE DE MESCLUN SUPPLÉMENTAIRE **+2.5€**

OCTOPUS DENTELLE **29.95€**

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

SERVI AVEC PURÉE CAROTTE BETTERAVE BASILIC

SALADE DE MESCLUN SUPPLÉMENTAIRE **+2.5€**

PLATS ET SALADES

BLANQUETTE DE TRUITE **24.95€**

Truite fraîche vapeur, poireaux cuits à l'étuvée, champignons de Paris, crème légère et citronnée.

SERVIE AVEC DU RIZ BASMATI AUX ÉPINES-VINETTES

SEASAR SALADE **18.95€**

Poisson blanc frais, issu de pêche durable panure crunchy, coeur de romaine, tomates cerises, parmesan, oeuf dur, croûtons et sauce seasar maison

VERSION CHICKEN DISPONNIBLE À LA DEMANDE

PARMENTIER POISSON ÉPINARDS **18.95€**

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

SERVI AVEC UNE SALADE DE MESCLUN

🍷 MOULES POMMES À L'HUILE **16.95€**

Pommes de terre marinées, câpres, tomates séchées, moules au curry, parmesan et réduction de balsamique, servi tiède

SALADE DE MESCLUN SUPPLÉMENTAIRE **+2.5€**

🍷 TARTARE DE THON **17.95€**

Thon Albacore, betteraves, échalotes, ciboulettes, sauce tosazu maison et piment d'Espelette

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

VERSION CHICKEN DISPONNIBLE À LA DEMANDE
SALADE DE MESCLUN SUPPLÉMENTAIRE **+2.5€**

LOBSTER ROLL **34.95€**

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€**

🍷 SMASH BURGER MERSEA **15.95€**

By Chef N-Zem

Bun brioché, steak smashé au lieu noir, cheddar, pickles de radis, sauce tartare et barbecue maison

SERVI AVEC FRITES FRAÎCHES ET SAUCE MAISON AU CHOIX

STEAK ET FROMAGE SUPPLÉMENTAIRE **+2.0€**
SALADE DE MESCLUN SUPPLÉMENTAIRE **+2.5€**



PLAT VÉGÉTARIEN
OU
AVEC OPTION
VÉGÉTARIENNE



OPTION POULET
DISPONNIBLE À
LA DEMANDE



RESTRICTION ALIMENTAIRE
RENSEIGNEZ VOUS AUPRÈS
DE NOS ÉQUIPES

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES FRAÎCHES **4.95€**

PURÉE CAROTTE BETTERAVE BASILIC **5.95€**

RIZ AUX ÉPINES-VINETTES **5.95€**

POMMES DE TERRE MARINÉES **5.95€**

SALADE DE MESCLUN **4.95€**

SAUCES MAISON

TARTARE **0.95€**

KETCHUP **0.95€**

YAOURT ÉPICÉ **0.95€**

SPICY MAYO **0.95€**

PIMENT MIEL **1.45€**

DESSERTS MAISON

GAUFRE LÉGÈRE **9.95€**

Sucre glace et crème montée.

[PÂTE À TARTINER MAISON AUX NOISETTES ET FLEUR DE SEL OU
CAREMEL AU BEURRE SALÉ]

🍷 CHEESECAKE TONKA **7.95€**

Cheesecake sans cuisson à la fève tonka

🍷 RIZ AU LAIT **6.95€**

Amandes effilées et caramel au beurre salé

CRUMBLE AUX POMMES **7.95€**

Crumble aux pommes

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
12H00 - 17H00

CAFÉ OU THÉ
CAPPUCCINO ou CHOCOLAT CHAUD **+3€**

JUS D'ORANGE ou PAMPLEMOUSSE
JUS PRESSE **+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

CHEESECAKE TONKA ou GAUFRE NUTSEA

BRUNCH CHAMPAGNE MIMOSA **+8€**

36€