

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** 10€
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** 10€
Jus de pomme bio, jus de citron, sirop de vanille

VINS

BLANC

- CHARDONNAY** 12.5CL 75CL 9€ 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** 7.50€ 39€
Rhône - Domaine Chante Bise

ROUGE

- SAUMUR CHAMPIGNY** 12.5CL 75CL 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** 12.5CL 75CL 9€ 38€
Château Roubine

CHAMPAGNE ET BULLES

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

BIÈRES

- | | PRESSION | 25CL | 33CL | 50CL | BOUTEILLE | 33CL |
|--|----------|------|-------|------|--------------------------------------|-------|
| BLONDE Brasserie 'La Parisienne' | | 5€ | 6.50€ | 9€ | CIDRE 'Fils de Pomme' Brut | 7.50€ |
| INDIA PALE ALE (IPA) Brasserie 'La Parisienne' | | 5€ | 6.50€ | 9€ | | |
| BIÈRE DU MOMENT Brasserie 'La Parisienne' | | 5€ | 6.50€ | 9€ | | |

SOFTS

BOISSONS MAISON

- CITRONNADE** (25CL) 4.50€
Du citron et très peu de sucre
- THÉ GLACÉ** (25CL) 4.50€
Thé vert à la menthe
- EVIAN** (50CL) 6€ (1L) 8€
- COCA-COLA** (33CL) 6€
- ORANGINA** (25CL) 6€
- SCHWEPES TONIC** (20CL) 7€
- BADOIT** (50CL) 6€ (1L) 8€
- COCA-COLA ZÉRO** (33CL) 6€
- UMÀ LIMONADE** (33CL) 7€
- JUS DE FRUITS BIO** (25CL) 6€
Pomme || Orange || Ananas || Abricot

CAFÉ ET THÉ

- EXPRESSO, ALLONGÉ** 3€
 - NOISETTE** 3.50€
 - CAPPUCCINO** 6€
 - THÉ** 6€
Earl Grey || Ceylan || Menthe || Jasmin
 - DOUBLE EXPRESSO** 4.50€
 - CAFÉ CRÈME** 5€
 - CHOCOLAT CHAUD** 6€
 - INFUSION** 6€
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
- HOUMOUS DE BETTERAVE** 8€ (100GR)
Notre revisite maison du houmous, à la betterave
- RILLETTES DU CHEF** 10€ (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€ (S1M1L)
'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 SARDINE** 9€ (100GR)
Crème de sardine, citron confit
- T-SHIRT MERSEA** 25€ (S1M1L)
'LAISSE PAS TRAINER TON FISH'
- ASSIETTE VINTAGE** 6.95€ (Ø27cm)
'LAISSE PAS TRAINER TON FISH'



MERSEA
BRASSERIE DE LA MER

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 INDIQUÉS PAR 🍷)

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT
24€

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

ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT
29€

KIDS

FORMULE FISH & KIDS
(RÉSERVÉ AUX ENFANTS DE -10 ANS)
MINI FISH & CHIPS + GAUFRE ENFANT
15€

ENTRÉES

🍷 FISH BALLS

Notre réinterprétation des acras
+SAUCE PIMENT MIEL

(x4) 7€
(x6) 9€

🍷 VEGGIE BALLS 🌿

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

(x4) 6€
(x6) 8€

FISH TENDERS

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

(x2) 7€
(x4) 12€

🍷 OEUFS THONTHON

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

7€

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR 🌿

Velouté de chou-fleur, huile de curry

8€

TARTARE DE THON

Thon Albacore, betteraves, échalotes, ciboulettes
et sauce tosazu

9€

DUO DE TARTINABLES

Crème de sardines et houmous de betterave servis
avec des toasts

10€
100GR

RILLETTES À L'ANCIENNE

Truite fumée, truite vapeur, estragon et moutarde
de Dijon

10€
100GR

🍷 HOUMOUS DE BETTERAVE 🌿

Revisite du houmous à la betterave

8€
100GR

CRÈME DE SARDINE

Crème de sardine, citron confit

9€
100GR

HUÎTRES

Bretagne n°3

(x6) 16€
(x12) 29€

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 +3.50€
SALADE DE MESCLUN SUPPLÉMENTAIRE +2.50€

19€

🍷 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 +3.50€
SALADE DE MESCLUN SUPPLÉMENTAIRE +2.50€

18€

OCTOPUS DENTELLE

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 +2.50€

29€

PLATS ET SALADES

BLANQUETTE DE TRUITE

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

SERVIE AVEC DU RIZ BASMATI AUX ÉPINES-VINETTES

26€

SEASAR SALADE 🍗

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

19€

BRANDADE MERSEA

Brandade de lieu noir, frais, issu de pêche durable, purée de pomme de terre
et chapelure maison

SERVI AVEC UNE SALADE DE MESCLUN

19€

🍷 TARTARE DE THON

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

SERVI AVEC SALADE DE MESCLUN

18€

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

VERSION CHICKEN DISPONNIBLE À LA DEMANDE
SALADE DE MESCLUN SUPPLÉMENTAIRE +2.50€

19€

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 +2.50€

36€

🍷 SMASH BURGER MERSEA 🌿

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 +2.50€

16€

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES FRAÎCHES 5€
PURÉE CÉLERI NOISETTE 6€
RIZ AUX ÉPINES-VINETTES 6€
SALADE DE MESCLUN 5€

SAUCES MAISON

TARTARE 1€
KETCHUP 1€
YAOURT ÉPICÉ 1€
SPICY MAYO 1€
PIMENT MIEL 1.50€

DESSERTS MAISON

GAUFRE LÉGÈRE

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

10€

🍷 CHEESECAKE AUX AGRUMES

Cheesecake sans cuisson aux agrumes, base sablé breton

8€

BROWNIE

Brownie gourmand aux noisettes, cacahuète et caramel au
beurre salé

7€

🍷 SALADE DE FRUITS

Melon, pastèque, ananas, poire, sirop maison

7€

CAFÉ GOURMAND

Assortiment de trois minis desserts maison et café
[EXPRESSO OU ALLONGÉ]
Demandez à notre équipe

10€

NOISETTE . CAFÉ CRÈME . THÉ . INFUSION +2.50€
CHOCOLAT CHAUD . CAPPUCCINO +3.50€

HAPPY HOUR

17H00 - 21H00

BOISSONS

- BIÈRE 5€
BLONDE | IPA | MOMENT, 50CL
- CÔTES DU RHONE 4€
ROUGE | BLANC, 12,5CL
- COCKTAILS 8€
- MOCKTAILS 5€
- BOISSON MAISON 3€
CITRONNADE || ICE TEA, 30CL

A GRIGNOTER

- FISH BALLS (x3) 3€
- VEGGIE BALLS (x3) 3€
- FISH SNACK (x4) 4€
- FISH STICK (x2) 4€
(x4) 7€
- MINI BURGER 5€
SMASH FISH || SMASH VEGGIE
BLACK FISH || BLACK CHICKEN

COMBO PARFAIT

- BIÈRE & FRITES 7€
- VIN & TARTINABLE 9€
- COCKTAIL & SNACK 11€

- POULPITOS 12€
- TARTINABLE 6€
- MINI TUNA TARTARE 4€
- FRITES 3€
- FRITES CHEDDAR 5€
- HUITRES x3 7€



PLAT VÉGÉTARIEN
OU
AVEC OPTION
VÉGÉTARIENNE



OPTION POULET
DISPONNIBLE À
LA DEMANDE



RESTRICTION ALIMENTAIRE
RENSEIGNEZ VOUS AUPRÈS
DE NOS ÉQUIPES