



SCANNEZ LE QR CODE
POUR RETROUVER
NOTRE MENU SUR
VOTRE SMARTPHONE

MERSEA
autrement poisson
BEAU-PASSAGE

STREET FOOD DE LA MER
PAR LE CHEF ★★
OLIVIER BELLIN



SCAN ME

FORMULES DÉJEUNER

(UNIQUEMENT EN SEMAINE, HORS JOURS FÉRIÉS)

ENTRÉE / PLAT
OU
PLAT / DESSERT
19.95 €

ENTRÉE / PLAT / DESSERT
24.95 €

FORMULE
FISH & KIDS
(RÉSERVÉ AUX ENFANTS DE -10 ANS)
MINI FISH & CHIPS + DESSERT AU CHOIX
12.95 €

MENUS

EXTRA

FISH & CHIPS



FISH & CHIPS 15.95€
DENTELLE

Lieu jaune nacré, panure légère et croustillante, mushy lentilles

+ FRITES MAISON
+ SAUCE MAISON AU CHOIX

FISH 20.95€
DE POULPE
DENTELLE
(QUANTITÉS LIMITÉES)

Poulpe fondant, panure légère et croustillante, mushy betteraves

+ FRITES MAISON
+ SAUCE MAISON AU CHOIX

SAUCE MAISON AU CHOIX

Tartare
Ketchup Gingembre

BURGER



M IN BLACK 15.95€
BURGER

Bun au charbon végétal de la maison Frédéric Lalos M.O.F, lieu jaune aux algues pané à la panko, pickles de radis, ketchup gingembre, tartare, sucrine

+ FRITES MAISON
+ SAUCE MAISON AU CHOIX

LOBSTER ROLL

CARDINAL 23.95€
HOMARD

Bun brioché de la maison Frédéric Lalos M.O.F, homard, écrevisses, yaourt grec à la bisque de homard maison, pommes granny smith, cébettes, zestes de citron vert, pointe de curry

+ ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
+ SAUCE MAISON AU CHOIX



NATURE



TARTARE 15.95€
DE THON
& BETTERAVES

Coupé au couteau, sauce tosazu, betteraves, ciboulette, bun toasté de la maison Frédéric Lalos M.O.F, piment d'Espelette

+ ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
+ SAUCE MAISON AU CHOIX

OCTOPOULPE 13.95€

Salade de pommes de terre marinées, poulpe fondant, copeaux de parmesan, tomates séchées, câpres, échalotes, réduction de balsamique, graines de sarrasin

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Frites maison
Coleslaw yaourt grec et sésame

ENTRÉES

FISH BALLS
(X4) 5.50€
(X6) 6.50€

SOUPE 6.50€
DE SAISON
Demandez à l'équipage

DUO DE 7.95€
RILLETES
DE MAQUEREAU ET DE TRUITE

RILLETES 9€
DE TRUITE
Relevées à l'estragon et à la moutarde de Dijon

CRÈME DE 6€
MAQUEREAU
Légèrement citronnée

COLESLAW, 2.90€
YAOURT GREC & SÉSAME

ÉPICERIE FINE

(À EMPORTER À LA MAISON)

CRÈME DE 6€
MAQUEREAU
Légèrement citronnée

RILLETES 9€
DE TRUITE
Relevées à l'estragon et à la moutarde de Dijon

KETCHUP 5€
GINGEMBRE
Un vrai goût de tomate !

NUTSEA DU CHEF 8€
Pâte à tartiner maison au chocolat, noisettes et fleur de sel

BIÈRE (33cl x3) 8.50€
SPASH PALE ALE

GIN MERSEA (50 cl) 38€
X DISTILLERIE
D'HAUTEFEUILLE

DESSERTS

CRÈME 6.50€
CITRON
PRALINÉ
Riz soufflé au chocolat

CHEESECAKE 6.50€
Fève tonka & zestes de citron

GAUFRE 6.50€
& NUTSEA MAISON
Légère et croustillante



OLIVIER BELLIN ★★
Chef doublement étoilé à l'Auberge des Glazicks (Plomodiern, Finistère), Olivier Bellin a élaboré toutes les recettes de MERSEA.



Des produits **FRAIS** d'une **QUALITÉ** irréprochable, **CUISINE MAISON**



Des **PRIX JUSTES**



Un service **AVENANT, SOURiant** et **RAPIDE**



Des **RECETTES ORIGINALES** inspirées de la **STREET FOOD** et réinterprétées par **OLIVIER BELLIN**



Un engagement **ÉCO-RESPONSABLE** pour diminuer notre empreinte sur l'environnement

AFTERWORK

À PARTIR DE 17H
(TAPAS DE LA MER À PARTAGER)



FISH BALLS

(x4)/(x6) **5.50€/6.50€**

Acras de lieu noir

RILLETTES DE TRUITE

9€

À l'estragon, légèrement moutardées

CRÈME DE MAQUEREAU

6€

Légèrement citronnée

SOUPE DE SAISON

6.50€

Demandez à l'équipage

PLANCHE DE LA MER 19.95€

(3 PERSONNES)
Fish balls (x6) + rillettes de truite + crème de maquereau

BOISSONS CHAUDES



EXPRESSO/ALLONGÉ **2.50€**
Massaya, café biologique

CAFE LATTE **4€**

CAPPUCCINO **4.50€**

CAFÉ FRAPPÉ **4.50€**

THÉ EARL GREY **3.50€**
Kusmi tea

THÉ VERT **3.50€**
Kusmi tea

INFUSION **3.50€**
Demandez parfums à l'équipage

BOISSONS FROIDES



THÉ VERT GLACÉ MAISON (30cl) **3€**

CITRONNADE MAISON (30cl) **3€**

VITTEL (50cl)/(1L) **4€/5€**

PERRIER (50cl)/(1L) **4.50€/ 5.50€**
FINES BULLES

COCA-COLA (33cl) **4€**

COCA-COLA ZÉRO (33cl) **4€**

JUS DE FRUITS BIO (25cl) **5€**

SCHWEPES PREMIUM MIXERS (20cl) **4.50€**
(**TONIC OU GINGER BEER**)

BIÈRES ET CIDRE



PRESSION

(25cl) **4€** / (33cl) **5.50€** / (50cl) **7€**

SPLASH BY MERSEA X FÉLICITÉ
Blonde légère aux notes d'agrumes

BLONDE BRASSERIE FÉLICITÉ
(Picardie)

BRASSERIE FÉLICITÉ IPA
(Picardie)

BIÈRE BOUTEILLE

SPLASH PAR MERSEA X FÉLICITÉ (33cl) **6€**
Blonde légère aux notes d'agrumes

CIDRE



FILS DE POMME (33cl) **6€**

VINS AU VERRE



BLANC

(12cl/75cl)

CHARDONNAY **5/26€**

Château Pesquié, Ventoux

CHENIN **8/39€**

Anjou en chenin E.Ogereau

SANCERRE **9/48€**

Sauvignon blanc, Thibaut Denizot

ROUGE

(12cl/75cl)

MORGON CÔTE DU PY **11/57€**

Vieilles vignes, Anthony Thévenet

CABERNET FRANC **7/33€**

Saumur-Champigny, Tuffe, Château du Hureau

ROSÉ

(12cl/75cl)

PROVENCE **6/28€**

Château Léoube

CHAMPAGNE

(12cl/75cl)

LANCELOT-PIENNE **12/68€**

Brut tradition

COCKTAILS



MERSEA BEACH **12€**

Gin artisanal au citron noir d'Iran par MERSEA X distillerie d'Hautefeuille, Bitter Angostura, Schweppes Premium Mixers Indian Tonic

MOSCOW MULE **10€**

Gin Baccae, jus de citron vert, Schweppes Premium Mixers Ginger Beer

SPRITZ **8€**

Campari, Prosecco, eau gazeuse, orange

GIN'TO DU MOMENT **10€**

Suivez l'inspiration de notre Bartender et découvrez nos gins artisanaux

VIRGIN COCKTAIL **8€**

COCKTAIL CRÉATION DU MOMENT **12€**

Demandez à l'équipage les inspirations du moment.

