



FAITES
PARTIE DU
#FISHGANG
@MERSEAPARIS

MERSEA Beaupassage



FORMULES DÉJEUNER

UNIQUEMENT EN SEMAINE,
HORS JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE + PLAT /
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€

ENTRÉES/TAPAS

FISH BALLS (X4) 5.50€

Acras de lieu noir
+ SAUCE YAOURT ÉPICÉ

FISH TENDERS (X2) 5.95€

2 pièces de poisson blanc issu de
pêche responsable enrobées de
notre panure "crunchy" à base de
Corn Flakes®
+ SAUCE FISH BBQ

GASPACHO DE SAISON 6.50€

CRÈME DE MAQUEREAU 6€

FISH NUGGETS (X4) 6.95€

4 pièces de poisson blanc issu de
pêche responsable, algues, panure
"crunchy" à base de Corn Flakes®
+ SAUCE FISH BBQ

TARAMA 9€

Aux oeufs de cabillaud

HÛÎTRES (X6) 14.95€

Creuses de Normandie N°3
(X12) 28.90€
& shot de gin Mersea
au citron noir d'Iran

DUO DE TARTINABLES 8.95€

Crème de maquereau et tarama

PLATS

FISH & CHIPS DENTELLE 15.95€

Poisson blanc nacré (selon arrivage) issu de pêche durable,
panure légère et croustillante, mushy lentilles

+ FRITES MAISON
+ SAUCE MAISON AU CHOIX

*Nous vous proposons également la version **Crunchy**
pour la vente à emporter et le **Click&Collect***

M IN BLACK BURGER 15.95€

Bun au charbon végétal de la maison Frédéric Lalos M.O.F,
poisson blanc (selon arrivage) issu de pêche durable aux
algues, panure crunchy, pickles de radis, ketchup maison,
tartare, sucrine

+ FRITES MAISON
+ SAUCE MAISON AU CHOIX

LOBSTER ROLL 24.95€

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

CEVICHE DE SAISON 16.95€

Poisson blanc issu de pêche durable, mariné au citron vert
et à l'huile d'olive extra vierge, oignons rouges, menthe,
coriandre et piment d'Espelette

+ QUINOA AUX ALGUES

SALADE SEASAR 15.95€

Salade romaine, fish tenders à la panure "crunchy", oeufs,
parmesan, sauce César maison, croûtons

SALADE QUINOA ALGUES 15.95€

Salade de quinoa aux algues, poisson blanc issu de pêche
durable, cœur de palmier, baies de grenade, huile d'olive,
citron

DESSERTS

CHEESECAKE 6.50€

Fève tonka &
zestes de citron

SALADE DE FRUITS DE SAISON 6.50€

GAUFRE MAISON & NUTSEA 6.50€

Pâte à tartiner maison aux
noisettes et fleur de sel

SAUCES MAISON AU CHOIX

Tartare
Ketchup
Yaourt épicé
Oyster BBQ + 0.50€

ACCOMPAGNEMENTS

QUINOA 4.50€

Aux algues

FRITES MAISON 4.50€

Avec sauce au choix

SALADE VERTE 4.50€

Avec pickles de radis

LAISSE PAS
TRAÎNER
TON FISH



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

SOFTS



- VITTEL (50cl/1l) **4.50/5.50€**
- PERRIER FINES BULLES (50cl/1l) **5/6€**
- COCA-COLA (33cl) **4.50€**
- COCA-COLA ZÉRO (33cl) **4.50€**
- JUS DE FRUITS BIO (25cl) **5€**
- SCHWEPPE'S PREMIUM MIXERS (20cl) **4.50€**
(TONIC OU GINGER BEER)
- UMA THÉ VERT** (25cl) **4.50€**
- UMA LIMONADE** (33cl) **4.50€**

BIÈRES ET CIDRE



BIÈRE BOUTEILLE

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

CIDRE

- FILS DE POMME** (33cl) **7€**

BOISSONS CHAUDES

- EXPRESSO/ALLONGÉ** **2.50€**
Massaya, café biologique
- THÉS / INFUSION** **3.50€**
Demandez parfums à l'équipage

COCKTAILS

- MERSEA BEACH** **12€**
Gin artisanal au citron noir d'Iran par Mersea X distillerie d'Hautefeuille, Angostura, Schweppes Premium Mixers Original

- PINEAPPLE EXPRESS** **10€**
Gin, ananas rôti, basilic, citron vert

- MOSCOW MULE** **10€**
Vodka, citron vert, Schweppes Premium Mixer Ginger Beer

- NICO'MILK** **12€**
Rhum, épices, citron vert, Pandan, thé noir, ananas

- MERSEA SPRITZ** **9€**
Aperol, Prosecco, eau gazeuse, orange

- SEASON BEE GIN** **12€**
Sirop miel / prune maison, sauge, jus de citron, baies roses

- DOUBLE G VODKA** **12€**
Sirop granny smith maison, Cap Mattei, eau gazeuse, hibiscus

- CHAÏ OLD FASHIONED** **12€**
Bourbon infusé à la coco, épices Chaï & muscovado, bitter

- VIRGIN COCKTAIL** **8€**
Demandez à l'équipage les inspirations du moment

- COCKTAIL DU MOMENT** **10€**
Demandez à l'équipage les inspirations du moment

BIÈRES PRESSION

- SPLASH BY MERSEA X FÉLICITÉ** (25cl/33cl/50cl) **4€/5.50€/7€**
BLONDE BRASSERIE FÉLICITÉ
BRASSERIE FÉLICITÉ IPA

VINS

Pour consulter la carte complète des vins, demandez à l'équipage

- | | |
|---|--|
| BLANC (12.5cl/75cl) | ROUGE (12.5cl/75cl) |
| CHARDONNAY 7/37€
Penser Nature, Château de Passavent, Loire | MERLOT 6/32€
Côtes de Gascogne, Alain Brumont |
| SAINT-JOSEPH 12/62€
Roussanne/Marsanne, Pierre Gaillard | CROZES-HERMITAGE 8/42€
Syrah, Jean Esprit |
| SANCERRE 9/48€
Domaine Dauny, Les Cailottes | ROSÉ (12.5cl/75cl) |
| BLANC DU MOMENT
Cf. ardoise | CÔTES DE PROVENCE 6/28€
Sainte-Béatrice, Cuvée B |
| | CHAMPAGNE (12.5cl/75cl) |
| | LANCELOT-PIENNE 12/68€
Brut tradition |

LA CAVE

DÉCOUVREZ NOS BOISSONS PRÉFÉRÉES, À EMPORTER, ISSUES DE COLLABORATIONS EXCLUSIVES
Ces articles ne bénéficient pas d'une remise de 10% à emporter

- BIÈRE SPLASH**
PAR MERSEA X FÉLICITÉ (PICARDIE) (33cl X 3) **8.50€**

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