

-10%* POUR L'ACHAT D'UNE FORMULE À EMPORTER

OFFRE NON CUMULABLE AVEC TOUTE AUTRE PROMOTION EN COURS

FORMULE BOISSON

AJOUTEZ UN COCA-COLA OU UNE EAU MINÉRALE À VOTRE MENU

+ 1.50 €

FORMULE ENTRÉE

AJOUTEZ UNE ENTRÉE AU CHOIX À VOTRE MENU

+ 3 €

FORMULE DESSERT

AJOUTEZ UN DESSERT À VOTRE MENU

+ 3 €

FORMULE SPLASH

AJOUTEZ NOTRE BIÈRE PRESSION MAISON 25CL À VOTRE MENU

+ 3 €

LES FORMULES PEUVENT ÊTRE CUMULÉES

FORMULES VALABLES UNIQUEMENT LE MIDI, EN SEMAINE HORS JOURS FÉRIÉS OU À EMPORTER TOUT LE TEMPS

ENTRÉES/TAPAS

FISH BALLS (X4) 5.50€

Acras de lieu noir

**+ SAUCE YAOURT ÉPICÉ
3€ EN FORMULE**

VEGGIE BALLS (X4) 5.50€

Boulettes de pois chiches

**+ SAUCE YAOURT ÉPICÉ
3€ EN FORMULE**

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
3€ EN FORMULE**

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
3€ EN FORMULE**

SOUPE DE LENTILLES 6.50€

3€ EN FORMULE

CRÈME DE MAQUEREAU 6€

RILLETTES DE TRUITE 9€

À l'estragon et moutarde

OCTOPOULPE 13.95€

Salade tiède de pommes de terre marinées pendant 24h à l'huile d'olive, câpres, échalotes, tomates séchées, poulpe fondant, parmesan, graines de sarrasin

PLATS

FISH & CHIPS DENTELLE 14.95€

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**

FISH DE POULPE DENTELLE 24.95€

Poulpe fondant enrobé d'une panure légère et croustillante, mushy betteraves

**+ FRITES MAISON
+ SAUCE MAISON AU CHOIX**

CEVICHE DE SAISON 15.95€

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

+ QUINOA AUX ALGUES

FALAFISH 12.95€

Pain pita, fish balls, pesto de coriandre, carottes, menthe et coriandre fraîche, pois chiches, sauce yaourt / moutarde

**+ ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
+ SAUCE MAISON AU CHOIX**

BANH FISH 13.95€

Sandwich au haddock fumé, crème de maquereau aux algues, julienne de carottes et radis noir

**+ ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
+ SAUCE MAISON AU CHOIX**

DESSERTS

CHEESECAKE FÈVE TONKA & ZESTES DE CITRON 4.50€

3€ EN FORMULE

MOUSSE AU CHOCOLAT 4.50€

Sans sucre
3€ EN FORMULE

SAUCES MAISON AU CHOIX

Tartare
Ketchup
Yaourt épicé
Oyster BBQ + **0.50€**

ACCOMPAGNEMENTS

QUINOA 3.95€

Aux algues

FRITES MAISON 3.95€

Avec sauce au choix

LAISSE PAS TRAINER 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

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO/ALLONGÉ	2.50€
<i>Massaya, café biologique</i>	
CAFE LATTE	4€
CAPPUCCINO	4.50€
CAFÉ FRAPPÉ	4.50€
THÉS / INFUSION	3.50€
<i>Demandez parfums à l'équipage</i>	

SOFTS

VITTEL	(50cl)	2.50€
SAN PELLEGRINO	(50cl)	2.50€
COCA-COLA	(33cl)	2.50€
COCA-COLA ZÉRO	(33cl)	2.50€
JUS DE FRUITS BIO	(25cl)	3.90€
SCHWEPPES PREMIUM MIXERS (TONIC OU GINGER BEER)	(20cl)	3.90€
UMA THÉ VERT	(25cl)	4.50€
UMA LIMONADE	(33cl)	4.50€



BIÈRES ET CIDRE



BIÈRE BOUTEILLE

SPLASH PAR MERSEA X FÉLICITÉ	(33cl)	6€
<i>Blonde légère aux notes d'agrumes</i>		
		3.90€ EN FORMULE

CIDRE

FILS DE POMME	(33cl)	6€
----------------------	--------	-----------

COCKTAILS

MERSEA BEACH	12€
<i>Gin artisanal au citron noir d'Iran par Mersea X distillerie d'Hautefeuille, Angostura, Schweppes Premium Mixers Original</i>	
PINEAPPLE EXPRESS	10€
<i>Gin, ananas rôti, basilic, citron vert</i>	
MOSCOW MULE	10€
<i>Vodka, jus de citron vert, Schweppes Premium Mixers Ginger Beer</i>	
NICO'MILK	12€
<i>Punch clarifié au rhum, épices, coco, citron vert, thé noir</i>	
MERSEA SPRITZ	9€
<i>Aperol maison, Prosecco, eau gazeuse, orange</i>	
SEASON BEE GIN	12€
<i>Sirop miel / poire maison, sauge, jus de citron, baies roses</i>	
DOUBLE G VODKA	12€
<i>Sirop granny smith maison, Cap Mattei, eau gazeuse, hibiscus</i>	

CHAÏ OLD FASHIONED	12€
<i>Bourbon, bitter, sirop d'épices Chai</i>	

VIRGIN COCKTAIL	8€
<i>Demandez à l'équipage les inspirations du moment</i>	

COCKTAIL DU MOMENT	10€
<i>Demandez à l'équipage les inspirations du moment</i>	

BIÈRES PRESSION

SPLASH BY MERSEA X FÉLICITÉ	(25cl/33cl/50cl)	
SUMMER IPA, BRASSERIE BRITT		4€/5.50€/7€
BLONDE, BRASSERIE BRITT		

VINS

BLANC	(12.5cl/75cl)	ROUGE	(12.5cl/75cl)
CHARDONNAY	7/37€	CABERNET FRANC	7/33€
<i>Penser Nature, Château de Passavent, Loire</i>		<i>Saumur-Champigny, Tuffe Château du Hureau</i>	
SANCERRE	9/48€	CHAMPAGNE	(12.5cl/75cl)
<i>Domaine Dauny, Les Caillottes</i>		PROSECCO	8/42€
ROSÉ	(12.5cl/75cl)	<i>Zellina D.O.C.</i>	
CÔTES DE PROVENCE	6/28€		
<i>Sainte-Béatrice, Cuvée B</i>			

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€