

# COCKTAILS

 <b>MERSEA BEACH</b> 12€	 <b>COCO BOURBON SOUR</b> 12€
Gin artisanal au citron noir d'Iran et sarrasin par Mersea x distillerie d'Hautefeuille, Angostura, Schweppes Indian Tonic et romarin	Bourbon infusé à la noix de coco, citron vert, sucre de canne, blanc d'oeuf et bitter hibiscus
 <b>MOSCOW MULE</b> 12€	 <b>PINEAPPLE EXPRESS</b> 12€
Vodka, citron vert, ginger beer & chili	Gin, ananas rôti, basilic, citron vert
 <b>MERSEA SPRITZ</b> 10€	 <b>CAÏPIRINHA</b> 10€
Aperol, prosecco, eau gazeuse, orange	Cachaça, citron vert, sucre de canne
 <b>PISCO SOUR</b> 12€	 <b>BLUE APPLE</b> 12€
Pisco, citron vert, sirop de sucre de canne, blanc d'oeuf et Angostura	Gin, Curaçao, jus de pomme, sirop de sucre de canne, citron jaune
 <b>NIKO'MILK</b> 12€	 <b>COSMOPOLITAN</b> 12€
Rhum, épices, Pandan, thé noir, citron vert et ananas	Vodka, triple sec, citron jaune et cranberry

## SANS ALCOOL

 <b>SPICY AGRUME</b> 12€	 <b>FRUITY PINEAPPLE</b> 10€
Jus d'orange & d'ananas bio, jus de pamplemousse, grenadine, Tabasco	Jus d'orange et d'ananas bio, jus de citron jaune, sirop ananas rôti et basilic
 <b>APRICOT SPARKLER</b> 10€	 <b>APPLE COBBLER</b> 12€
Jus d'abricot bio, jus de citron, sirop de cannelle, eau gazeuse	Jus de pomme bio, jus de citron, sirop de vanille

# VINS

## BLANC

 <b>CHARDONNAY</b> 12.5CL 9€ 75CL 42€
Loire - L'Escale BIO, Domaine Complice de Loire
<b>PETIT CHABLIS</b> 11€ 55€
Bourgogne - Domaine Wengier
 <b>SANCERRE</b> 12€ 59€
Loire - Domaine Dauny, Les Caillottes
<b>POUILLY-FUMÉ</b> 10€ 50€
Loire - Domaine Marchand & fils
 <b>CÔTES DU RHÔNE</b> 7.5€ 39€
Rhône - Domaine Chante Bise

## ROUGE


 <b>SAUMUR CHAMPIGNY</b> 8€ 38€	12.5CL 75CL
Loire - Domaine Complice de Loire	
<b>PINOT NOIR</b> 11€ 49€	
Bourgogne - Domaine Deliance	
 <b>CÔTES DU RHÔNE</b> 7€ 35€	
Rhône - Domaine Chante Bise	
 <b>CÔTE DE PROVENCE</b> 9€ 38€	12.5CL 75CL
Château Roubine	

## ROSÉ

# CHAMPAGNE ET BULLES


<b>LANGLET</b> 12.5CL 12€ 75CL 68€	<b>PROSECCO</b> 12.5CL 8€ 75CL 36€
Brut Réserve	

# BIÈRES



	PRESSION	25CL	33CL	50CL	BOUTEILLE	33CL
<b>SPLASH PALE ALE</b>		5€	6.5€	8€	 <b>CIDRE</b>	7€
Brasserie 'La Félicité'					'Fils de Pomme' Brut	
<b>INDIA PALE ALE (IPA)</b>		5€	6.5€	8€	<b>SPLASH PALE ALE</b>	7€
Brasserie 'La Félicité'					Brasserie 'La Félicité'	
<b>BIÈRE DU MOMENT</b>		5.5€	7€	8.5€		
Demandez à notre équipe						

# SOFTS

## BOISSONS MAISON

<b>CITRONNADE</b> (25CL) 4.95€	<b>THÉ GLACÉ</b> (25CL) 4.95€
Du citron et très peu de sucre	Thé vert à la menthe
<b>EVIAN</b> (50CL) 5.95€ (1L) 7.95€	<b>BADOIT</b> (50CL) 5.95€ (1L) 7.95€
<b>COCA-COLA</b> (33CL) 5.95€	<b>COCA-COLA ZÉRO</b> (33CL) 5.95€
<b>ORANGINA</b> (25CL) 5.95€	 <b>UMÀ LIMONADE</b> (33CL) 6.95€
<b>SCHWEPES PREMIUM</b> (20CL) 6.95€	<b>JUS DE FRUITS BIO</b> (25CL) 5.95€
Tonic    Hibiscus    Ginger beer & chili	Pomme    Orange    Ananas    Abricot

# CAFÉ ET THÉ

 <b>EXPRESSO, ALLONGÉ</b> 2.95€	 <b>DOUBLE EXPRESSO</b> 4.50€
<b>NOISETTE</b> 3.50€	<b>CAFÉ CRÈME</b> 4.95€
<b>CAPPUCCINO</b> 5.95€	<b>CHOCOLAT CHAUD</b> 5.95€
<b>THÉ</b> 5.95€	<b>INFUSION</b> 5.95€
Earl Grey    Ceylan    Menthe    Jasmin	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

<b>SAUCE TARTARE</b> 6€ (100GR)	<b>KETCHUP MAISON</b> 6€ (100GR)
Mayonnaise, câpres et cornichons	Ketchup gingembre
<b>MUSHY LENTILLES</b> 6€ (100GR)	
Condiment vinaigré de lentilles	
<b>NUTSEA</b> 6€ (100GR)	<b>CARAMEL MERSEA</b> 6€ (100GR)
Pâte à tartiner maison aux noisettes et fleur de sel	Caramel au beurre salé
<b>HOUMOUS DE BETTERAVE</b> 7.95€ (100GR)	<b>CRÈME DE SARDINE</b> 8.95€ (100GR)
Notre houmous de betterave maison	Crème de sardine, citron confit
<b>TARAMA DU CHEF</b> 12.95€ (100GR)	
Tarama maison, recette du Chef aux oeufs de cabillauds fumés	
<b>GIN MERSEA</b> 48€ (70CL)	<b>PACK DE 'SPLASH'</b> 11.95€ (3x 33CL)
Gin de Picardie au citron noir d'Iran MERSEA X DISTILLERIE D'HAUTEFEUILLE	Pack de trois bouteilles de bière 'SPLASH' Pale Ale MERSEA X LA FÉLICITÉ
<b>HOODIE BLANC</b> 35€ (S/M/L)	<b>T-SHIRT MERSEA</b> 25€ (S/M/L)
'FAIS GAFFE À TA MER'	'LAISSE PAS TRAINER TON FISH'
<b>CASQUETTE NOIRE</b> 15€	<b>ASSIETTE VINTAGE</b> 9.95€ (Ø27cm)
Casquette Mersea noire Taille unique	'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€**

FORMULE FISH & KIDS  
(RÉSERVÉ AUX ENFANTS DE -10 ANS)  
MINI FISH & CHIPS + GAUFRE ENFANT  
**14.95€**

## KIDS

## ENTRÉES

**BURRATA** **12.95€**

Burrata, truite fumée, crèmeux persil, yaourt grec aux œufs de truite, croûtons

**TERRINE DU CHEF** **8.95€**

Terrine de poisson, sauce mayo allongée

🍷 **FISH BALLS** (x4) **6.95€**

Notre réinterprétation des acras  
+SAUCE YAOURT ÉPICÉ (x6) **8.95€**

🍷 **VEGGIE BALLS** (x4) **5.95€**

Boulette de pois chiche  
+SAUCE MAYO JALAPEÑO (x6) **7.95€**

**FISH TENDERS** (x2) **6.95€**

Bâtonnets de poisson blanc (selon arrivage) issu de pêche responsable enrobés de notre panure 'crunchy'  
+SAUCE KETCHUP (x4) **11.95€**

🍷 **OEUFS THONTHON** **6.95€**

Oeufs mayonnaise au thon

**GASPACHO DE COURGETTE** **7.95€**

Gaspacho de courgette, tomate, gingembre

**TARTARE DE THON** **8.95€**

Thon Albacore, carottes fondantes et en pickles, crème citronnée et ciboulettes

**DUO DE TARTINABLES** **9.95€**

Crème de sardine et houmous de betterave servis avec des toasts **100GR**

**TARAMA DU CHEF** **12.95€**

Tarama maison, recette du chef **100GR**

**HOUMOUS DE BETTERAVE** **7.95€**

Revisite du houmous à la betterave **100GR**

**CRÈME DE SARDINE** **8.95€**

Crème de sardine, citron confit **100GR**

**CAVIAR BAERI SIGNATURE** **29.95€**

MAISON DE NEUVIC  
Servi avec son shot de Gin au citron noir d'Iran, toasts, citron et crème montée **10GR**

## 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 +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 +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 DE CÉLERI NOISETTE

SALADE DE MESCLUN SUPPLÉMENTAIRE +2.5€

## CÔTÉ BRASSERIE

🍷 **TARTARE DE THON** **17.95€**

Thon Albacore, carottes fondantes et en pickles, crème citronnée et ciboulette

SERVI AVEC SALADE DE MESCLUN

CAVIAR BAERI SIGNATURE DE NEUVIC (10GR) +19.95€

**STEAK FRITES BY MERSEA** **14.95€**

Steak de Thon albacore façon Tataki, sauce Tataki et sésame noir.

SERVI AVEC FRITES FRAÎCHES, SAUCE AU CHOIX ET SALADE DE MESCLUN

**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

**SALADE DU CAPITAINE** **16.95€**

Pousse d'épinard, salade romaine, terrine de poisson, pickles de carotte, suprême de pamplemousse, tomates cerises, sauce du chef, sésame noir

## 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 gingembre.

SERVI AVEC FRITES FRAÎCHES ET SAUCE MAISON AU CHOIX

SALADE DE MESCLUN SUPPLÉMENTAIRE +2.5€

🍷 **CHEESEBURGER BY MERSEA** **17.95€**

Bun brioché, [FILET DE POISSON BLANC PANURE 'CRUNCHY' ou FILET DE POULET MARINÉ PANURE 'CRUNCHY'], sauce fromagère maison et sauce maison au choix [TARTARE ou MAYO JALAPEÑO]

SERVI AVEC FRITES FRAÎCHES ET SAUCE MAISON AU CHOIX

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€

🌿 PLAT VÉGÉTARIEN OU  
AVEC OPTION VÉGÉTARIENNE

🚫 RESTRICTION ALIMENTAIRE ?  
RENSEIGNEZ VOUS AUPRÈS DE  
NOS ÉQUIPES

## ACCOMPAGNEMENTS

**FRITES FRAÎCHES** **4.95€**

**PURÉE CÉLERI NOISETTE** **5.95€**

**PETIT ÉPEAUTRE** **5.95€**

**SALADE DE MESCLUN** **4.95€**

## SAUCES MAISON

**TARTARE** **0.95€**

**KETCHUP GINGEMBRE** **0.95€**

**YAOURT ÉPICÉ** **0.95€**

**OYSTER BBQ** **0.95€**

**MAYO JALAPEÑO** **0.95€**

## DESSERTS

**GAUFRE LÉGÈRE** **9.95€**

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

🍷 **CHEESECAKE CARAMEL** **7.95€**

Cheesecake sans cuisson, caramel au beurre salé maison

**CRÈMEUX SARRASIN FAÇON CRÈME BRULÉE** **6.95€**

Par le chef N-Zem

Crèmeux de sarrasin, caramel aux algues et brunoise de  
pomme verte

🍷 **CRÈME CITRON BASILIC** **6.95€**

Crème citron, tomate cerise, sablé breton, et coulis de basilic

**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  
11H30 - 16H00**

CAFÉ OU THÉ  
CAPPUCCINO ou CHOCOLAT CHAUD +3.50€

JUS D'ORANGE ou PAMPLEMOUSSE  
JUS PRESSÉ +2€

TARTINES 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

YAOURT GREC, FRUITS FRAIS & GRANOLA

CHEESECAKE CARAMEL ou GAUFRE NUTSEA

BRUNCH CHAMPAGNE MIMOSA +8€

**36€**