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

VIRGIN MOJITO 10€
Citron vert, cassonade, menthe, sucre de canne, limonade

FRUITY PINEAPPLE 10€
Jus d'orange et d'ananas bio, jus de citron jaune, sirop ananas rôti et basilic

APPLE COBBLER 10€
Jus de pomme bio, jus de citron, sirop de vanille

VINS

BLANC

	12.5CL	75CL
CHARDONNAY Loire - L'Escale BIO, Domaine Complice de Loire	9€	42€
PETIT CHABLIS Bourgogne - Domaine Wengier	11€	55€
SANCERRE Loire - Domaine Dauny, Les Caillottes	12€	59€
POUILLY-FUMÉ Loire - Domaine Marchand & fils	10€	50€

ROUGE

	12.5CL	75CL
SAUMUR CHAMPIGNY Loire - Domaine Complice de Loire	8€	38€
PINOT NOIR Bourgogne - Domaine Deliance	11€	49€
CÔTES DU RHÔNE Rhône - Domaine Chante Bise	7€	32€

ROSÉ

	12.5CL	75CL
CÔTES DU RHÔNE Rhône - Domaine Chante Bise	7€	32€
CÔTES DE PROVENCE Château Roubine	9€	38€

CHAMPAGNE ET BULLES

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

BIÈRES

PRESSION	25CL	33CL	50CL
BLONDE Brasserie 'La Parisienne'	5€	6.5€	9€
INDIA PALE ALE (IPA) Brasserie 'La Parisienne'	5€	6.5€	9€
BIÈRE DU MOMENT Brasserie 'La Parisienne'	5€	6.5€	9€

BOUTEILLE	33CL
CIDRE 'Fils de Pomme' Brut	8€

PRIX NET, SERVICE INCLUS | WWW.MERSEAPARIS.COM

SOFTS

BOISSONS MAISON

PRIX EN FORMULE

CITRONNADE (25CL) 4.50€
Du citron et très peu de sucre — 2.50€

BERRY MERSEA (25CL) 4.50€
Boisson rafraîchissante aux fruits rouges — 2.50€

THÉ GLACÉ (25CL) 4.50€
Thé vert à la menthe — 2.50€

CAFÉ FRAPPÉ (25CL) 4.50€
Boisson fraîche caféinée

EVIAN	(50CL) 6€	(1L) 8€	**BADOIT**	(50CL) 6€	(1L) 8€
COCA-COLA	(33CL) 6€		**COCA-COLA ZÉRO**	(33CL) 6€	
COCA-COLA CHERRY	(33CL) 6€		**SPRITE**	(25CL) 6€	
ORANGINA	(25CL) 6€		**FANTA**	(25CL) 6€	
SCHWEPPES TONIC Tonic || Hibiscus || Ginger beer & chili	(20CL) 7€		**JUS DE FRUITS BIO** Pomme || Orange || Ananas || Abricot	(25CL) 6€	
UMÀ LIMONADE	(33CL) 7€				

CAFÉ ET THÉ

EXPRESSO, ALLONGÉ	2.50€	**DOUBLE EXPRESSO**	4.50€
NOISETTE	3€	**CAFÉ CRÈME**	5€
CAPPUCCINO	6€	**CHOCOLAT CHAUD**	6€
THÉ Earl Grey || Ceylan || Menthe || Jasmin	6€	**INFUSION** Camomille || Verveine || Tilleul	6€

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

KETCHUP MAISON 6€ (100GR)
Ketchup maison sans sucre

CARAMEL MERSEA 6€ (100GR)
Caramel au beurre salé

HOUMOUS DE BETTERAVE 8€ (100GR)
Notre revisite maison du houmous, à la betterave

TARAMA DU CHEF 12€ (100GR)
Tarama maison, recette du Chef aux œufs de cabillaud fumés

CRÈME DE SARDINE 9€ (100GR)
Crème de sardine, citron confit

HOODIE BLANC 35€ (S|M|L)
'FAIS GAFFE À TA MER'

CASQUETTE NOIRE 15€
Casquette Mersea noire
Taille unique

T-SHIRT MERSEA 25€ (S|M|L)
'LAISSE PAS TRAINER TON FISH'

ASSIETTE VINTAGE 7€ (Ø27cm)
'LAISSE PAS TRAINER TON FISH'

SCAN THIS TO GET THE ENGLISH MENU

MERSEA
FISH'N CHIPS

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€**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT — **29€**

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

KIDS

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

ENTRÉES

BURRATA — 13€
Burrata, truite fumée, crémeux persil, yaourt grec aux œufs de truite, croûtons, sauce aigrelette

CEVICHE — 12€
Poisson blanc frais, issu de pêche durable, avocat, oignon rouge, menthe et coriandre fraîche

🌸 **FISH BALLS** — (x4) 7€ / (x6) 9€
Notre réinterprétation des acras
+SAUCE PIMENT MIEL

🌸 **VEGGIE BALLS** 🌿 — (x4) 6€ / (x6) 8€
C'est de la boulette... de pois chiche
+SAUCE SPICY MAYO

FISH TENDERS — (x2) 7€ / (x4) 12€
Bâtonnets de poisson blanc (selon arrivage) enrobés de notre panure 'crunchy'
+SAUCE KETCHUP

🌸 **OEUFS THONTHON** — 7€
L'œuf mayo, version Mersea, du thon et beaucoup d'amour

GASPACHO DE SAISON 🌿 — 8€
Gaspacho de saison, demandez à l'équipage

TARTARE DE THON — 9€
Thon Albacore, tomate, poivron, échalote , ciboulette et sauce tosazu

DUO DE TARTINABLES — 10€ 100GR
Crème de sardine et houmous de betterave servis avec des toasts

TARAMA DU CHEF — 12€ 100GR
Taram a maison, recette du chef

🌸 **HOUMOUS DE BETTERAVE** 🌿 — 8€ 100GR
Revisite du houmous à la betterave

CRÈME DE SARDINE — 9€ 100GR
Crème de sardine, citron confit

HUÎTRES — (x6) 16€ / (x12) 29€
Bretagne n°3

SIGNATURE

🌸 **FISH' N CHIPS DENTELLE** — 19€
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 VERTE OU COLESLAW SUPPLÉMENTAIRE +2.50€

🌸 **CHICK' N CHIPS DENTELLE** 🐓 — 18€
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 VERTE OU COLESLAW SUPPLÉMENTAIRE +2.50€

POULPE DENTELLE — 29€
Tentacule de poulpe fondant enrobé dans une panure légère et croustillante, condiment betterave et moutarde de Dijon
SERVI AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE AU PERSIL
SALADE VERTE OU COLESLAW SUPPLÉMENTAIRE +2.50€

PLATS ET SALADES

CEVICHE — 25€
Poisson blanc, frais, issu de pêche durable (selon arrivage), avocat, oignon rouge, menthe et coriandre fraîche, piment d'Espelette
SERVI AVEC QUINOA AUX ALGUES

SEASAR SALADE 🐓 — 19€
Poisson blanc frais, issu de pêche durable panure crunchy, coeur de romaine, tomates cerises, parmesan, oeuf dur, croûtons et sauce seasar maison
VERSION CHICKEN DISPONIBLE À LA DEMANDE

QUINOA BOWL — 17€
Poisson blanc, frais, issu de pêche durable (selon arrivage), avocat, quinoa aux algues, graines de grenade
SALADE VERTE OU COLESLAW SUPPLÉMENTAIRE +2.5€

🌸 **TARTARE DE THON** — 18€
Thon Albacore, tomates, poivrons, échalotes, ciboulettes et sauce tosazu
SERVI AVEC SALADE VERTE

BRANDADE MERSEA — 19€
Brandade de lieu noir, frais, issu de pêche durable, purée de pommes de terre au persil et chapelure maison
SERVIE AVEC SALADE VERTE

STREET FOOD

M BLACK BURGER 🐓🌿 — 19€
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 DISPONIBLE À LA DEMANDE
SALADE VERTE OU COLESLAW SUPPLÉMENTAIRE +2.50€

LOBSTER ROLL — 36€
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 VERTE OU COLESLAW SUPPLÉMENTAIRE +2.50€

🌸 **SMASH BURGER MERSEA** 🌿 — 16€
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 VERTE OU COLESLAW SUPPLÉMENTAIRE +2.50€

🌿 PLAT VÉGÉTARIEN OU AVEC OPTION VÉGÉTARIENNE
🐓 OPTION POULET DISPONIBLE À LA DEMANDE
🚫 RESTRICTION ALIMENTAIRE RENSEIGNEZ VOUS AUPRÈS DE NOS ÉQUIPES

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES FRAÎCHES	5€
PURÉE DE POMMES DE TERRE AU PERSIL	6€
QUINOA AUX ALGUES	6€
COLESLAW	6€
SALADE VERTE	5€

SAUCES MAISON

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

DESSERTS MAISON

CRÈME CITRON BASILIC — 8€
Crème citron, tomate cerise, sablé breton, et coulis de basilic

GAUFRE LÉGÈRE — 10€
Sucre glace et crème montée
[PÂTE À TARTINER MAISON AUX NOISETTES ET FLEUR DE SEL ou CARAMEL AU BEURRE SALÉ]

CHEESECAKE COULIS DE MANGUE — 8€
Cheesecake sans cuisson, coulis de mangue, base spéculoos

🌸 **BROWNIE** — 7€
Brownie gourmand aux noisettes, cacahuètes et caramel au beurre salé

🌸 **SALADE DE FRUITS** — 7€
Melon, pastèque, ananas, poire, sirop maison

CAFÉ GOURMAND — 10€
Assortiment de trois minis desserts maison et café
[EXPRESSO ou ALLONGÉ]
Demandez à notre équipe
NOISETTE . CAFÉ CRÈME . THÉ . INFUSION +2.50€
CHOCOLAT CHAUD . CAPPUCCINO +3.50€

HAPPY HOUR

17H30 - 20H00
DU LUNDI AU VENDREDI

BOISSONS

- BIÈRE — 5€
  BLONDE | IPA | MOMENT, 50CL
- CÔTES DU RHONE — 4€
  ROUGE | BLANC, 12,5CL
- COCKTAILS — 8€
  GIN TO' | SPRITZ | MOJITO
- MOCKTAILS — 5€
- BOISSON MAISON — 3€
  CITRONNADE | ICE TEA | BERRY MERSEA, 25CL

COMBO PARFAIT

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

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