

P	MERSEA BEACH					13€		
					citron			
					1ersea			
	d'Ha	autefe	عالنيه	Δr	nanstur	a Sc	hwenr	200

Indian Tonic et romarin MOSCOW MULE 13€

Vodka, citron vert, ginger beer & chili MERSEA SPRITZ

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

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, curação

COSMOPOLITAN 12€ Vodka, triple sec, citron jaune et

cranberry

SANS ALCOOL

de canne, limonade

SPICY AGRUME 10€ Jus d'orange & d'ananas bio, jus de pamplemousse, grenadine, Tabasco

VIRGIN MOJITO 10€ Citron vert, cassonade, menthe, sucre 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

a selection Mersea

ROUGE | BLANC | ROSÉ

12.5CL 18CL 25CL 5OCL 7€ 9€ 12€ 20€

BLANC

12.5CL 75CL **M** CHARDONNAY 9€ 42€

Loire - L'Escale BIO. Domaine Complice de Loire

PETIT CHABLIS 11€ 55€ Bourgogne - Domaine Wengier

SANCERRE 12€ 59€

Loire - Domaine Dauny, Les Caillottes

POUILLY-FUMÉ 10€ 50€ Loire - Domaine Marchand & fils

© CÔTES DU RHÔNE Rhône - Domaine Chante Bise

12.5CL 75CL SAUMUR CHAMPIGNY 8€ 38€

Loire - Domaine Complice de Loire

PINOT NOIR 11€ 49€ Bourgogne - Domaine Deliance

SOTES DU RHÔNE 7€ 32€ Rhône - Domaine Chante Bise

12,5CL 75CL **7€ 32€** CÔTES DE PROVENCE 9€ 38€

'Fils de Pomme' Brut

8€

Château Roubine

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

PRESSION 25CL 33CL 5OCL **BOUTEILLE 33CL BLONDE ©CIDRE**

9€

5€ 6.5€

Brasserie 'La Parisienne' INDIA PALE ALE (IPA) **5**€ **6**.5€ 9€

Brasserie 'La Parisienne

BIÈRE DU MOMENT 5€ 6,5€ 9€

Brasserie 'La Parisienne'



BOISSONS MAISON

PRIX EN FORMULE **CITRONNADE** THÉ GLACÉ (25CL) **4.50€** (25CL) **4.50€** Du citron et très peu de sucre 2.50€ Thé vert à la menthe 2.50€ CAFÉ FRAPPÉ **BERRY MERSEA** (25CL) **4.50€** (25CL) **4,50€** Classique || Latte || Vanille || Canelle Boisson rafraîchissante aux 2.50€

EVIAN (50CL) **6€** (1L) **8€ BADOIT** (50CL) **6€** (11) 8€ **COCA-COLA** (33CL) **6€** COCA-COLA ZÉRO (33CL) **6€ COCA-COLA CHERRY** SPRITE (33CL) **6€** (25CL) **6€ ORANGINA** (25CL) **6€ FANTA** (25CL) **6€ SCHWEPPES TONIC** JUS DE FRUITS BIO (20CL) **7€** (25CL) **6€** Tonic | Hibiscus | Ginger beer & chili Pomme | Orange | Ananas | Abricot **MUMÀ LIMONADE** (33CL) **7€**

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

Toutes nos boissons caféinées sont également disponibles décaféinées

EPICERIE FINE ET FRAÎCHE

6€

6€

La classique de la maison **MUSHY LENTILLES**

SAUCE TARTARE

6€ Condiment vinaigré de lentilles

NUTSEA Pâte à tartiner maison aux noisettes et fleur de sel

CARAMEL MERSEA Caramel au beurre salé

KETCHUP MAISON

Ketchup maison sans sucre

6€

6€

9€

25€

HOUMOUS DU MOMENT Houmous du moment, demandez à

8€ l'équipage

RILLETTES DE POULPE 12€ **CRÈME DE SARDINE** Crème de sardine, citron confit

Rillettes de poulpe légèrement moutardée

HOODIE BLANC 'FAIS GAFFE À TA MER' 35€

T-SHIRT MERSEA 'LAISSE PAS TRAINER TON FISH'

CASQUETTE NOIRE Casquette Mersea noire Taille unique

15€

ASSIETTE VINTAGE '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.



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 W)

ENTRÉE + PLAT PLAT + DESSERT

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

24€ 29€

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



FORMULE FISH & KIDS

MINI FISH & CHIPS + GAUFRE KID OU BROWNIE KID

15€

16€

29€

(x6)

(x12)

HUÎTRES

Bretagne n°3

0 1 00 2			
BURRATA Burrata, truite fumée, crémeux persil, yaourt grec aux œufs de truite, croûtons, sauce aigrelette		13€	
CEVICHE Poisson blanc frais, issu de pêche durable, avocat, oignon rouge, menthe et coriandre fraîche		12€	
FISH BALLS Notre réinterprétation des acras +SAUCE PIMENT MIEL	(x4) (x6)	7€ 9€	
VEGGIE BALLS C'est de la boulette de pois chiche +SAUCE SPICY MAYO	(x4) (x6)	6€ 8€	
TENDERS	(x2) (x4)	7€ 12€	
OEUFS THONTHON L'œuf mayo, version Mersea, du thon et beaucoup d'amour		7€	
SOUPE DE SAISON V Soupe ou velouté du moment, demandez à l'équipage		8€	
TARTARE DE THON Thon Albacore, tomate, poivron, échalote , ciboulette et sauce tosazu		9€	
DUO DE TARTINABLES Crème de sardine et houmous de XXXX servis avec chips de sarrasin		10€ 100GR	
RILLETTES DE POULPE Notre rillettes de poulpe légèrement moutardé		12€ 100GR	
W HOUMOUS DU MOMENT W Houmous du moment, demandez à l'équipage		8€ 100GR	
CRÈME DE SARDINE Crème de sardine, citron confit		9 € 100GR	

ነ FISH' N CHIPS DENTELLE Poisson blanc, frais, issu de pêche durable (selon arrivage), cuisson nacrée, SERVI AVEC FRITES FRAÎCHES ET SAUCE MAISON AU CHOIX SALADE VERTE OU COLESLAW SUPPLÉMENTAIRE CHICK' N CHIPS DENTELLE 1 Poulet mariné 12h, cuisson basse température, panure légère et croustillante, SERVI AVEC FRITES FRAÎCHES ET SAUCE MAISON AU CHOIX SALADE VERTE OU COLESLAW SUPPLÉMENTAIRE **POULPE DENTELLE** Tentacule de poulpe fondant enrobé dans une panure légère et croustillante, SERVI AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE AU PERSIL SALADE VERTE OU COLESLAW SUPPLÉMENTAIRE

PLATS ET SALADES

CEVICHE Poisson blanc, frais, issu de pêche durable (selon arrivage), avocat, oignon rouge, menthe et coriandre fraîche, piment d'Espelette SERVI AVEC QUINOA AUX ALGUES	25€
SEASAR SALADE 5 W Poisson blanc frais, issu de pêche durable panure crunchy, coeur de romaine, tomates cerises, parmesan, oeuf dur, croûtons et sauce seasar maison Version CHICKEN OU VÉGÉTARIENNE DISPONIBLE À LA DEMANDE	19€
QUINOA BOWL Poisson blanc, frais, issu de pêche durable (selon arrivage), avocat, quinoa aux algues, graines de grenade SALADE VERTE OU COLESLAW SUPPLÉMENTAIRE +2.56	17€
TARTARE DE THON Thon Albacore, tomates, poivrons, échalotes, ciboulettes et sauce tosazu SERVI AVEC SALADE VERTE	18€
PARMENTIER POISSON ÉPINARDS Poisson blanc, frais, issu de pêche durable (selon arrivage), épinards et purée de pomme de terre au persil SERVI AVEC UNE SALADE VERTE	19€

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 ou végétarienne 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€	
 ○ CHEESEBURGER BY MERSEA ○ ● ●	18€
Bun brioché, filet de poisson blanc de pêche durable (selon arrivage) panure	

SERVI AVEC FRITES FRAÎCHES ET SAUCE MAISON AU CHOIX

VERSION CHICKEN OU VÉGÉTARIENNE DISPONIBLE À LA DEMANDE SALADE VERTE OU COLESLAW SUPPLÉMENTAIRE +2,506





'crunchy', sauce fromagère maison et sauce maison au choix [TARTARE OU



19€

18€

29€

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€

DESCERTA MAISCIN

CRÈME CITRON BASILIC	8€
Crème citron, tomate cerise, sablé breton, et coulis de basilic GAUFRE LÉGÈRE Sucre glace et crème montée [Pâte à tartiner maison aux noisettes et fleur de sel ou caramel au Beurre salé]	10€
CHEESECAKE TONKA Cheesecake sans cuisson à la fève tonka	8€
Brownie gourmand aux noisettes, cacahuètes et caramel au beurre salé	7€
SALADE DE FRUITS Fruits de saison et sirop maison, demandez à l'équipage	7€
CAFÉ GOURMAND Assortiment de trois minis desserts maison et café [EXPRESSO OU ALLONGÉ] Demandez à notre équipe NOISETTE. CAFÉ CRÈME . THÉ . INFUSION CHOCOLAT CHAUD . CAPPUCCINO +3,506	10€

