

COCKTAILS

 MERSEA BEACH	13€	 COCO BOURBON SOUR	13€
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'œuf et bitter hibiscus	
 MOSCOW MULE	13€	 PINEAPPLE EXPRESS	13€
Vodka, citron vert, ginger beer & chili		Gin, ananas rôti, basilic, citron vert	
 MERSEA SPRITZ	12€	 CAÏPIRINHA	12€
Aperol, prosecco, eau gazeuse, orange		Cachaça, citron vert, sucre de canne	
 PISCO SOUR	13€	 MARGARITA BY MERSEA	13€
Pisco, citron vert, sirop de sucre de canne, blanc d'œuf et Angostura		Tequila, citron vert, curaçao	
 NIKO'MILK	13€	 COSMOPOLITAN	12€
Rhum, épices, Pandan, thé noir, citron vert et ananas		Vodka, triple sec, citron jaune et cranberry	

SANS ALCOOL			
 SPICY AGRUME	10€	 FRUITY PINEAPPLE	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	
 VIRGIN MOJITO	10€	 APPLE COBBLER	10€
Citron vert, cassonade, menthe, sucre de canne, limonade		Jus de pomme bio, jus de citron, sirop de vanille	

VINS

LA SELECTION MERSEA BY ALENTI

	12.5CL	18CL	25CL	50CL
ROUGE BLANC ROSÉ	7€	9€	12€	20€


BLANC

	12.5CL	75CL		12.5CL	75CL
 CHARDONNAY	9€	42€	 PINOT NOIR	11€	49€
Loire - L'Escale BIO, Domaine Complice de Loire			Bourgogne - Domaine Deliance		
PETIT CHABLIS	11€	55€	 CÔTES DU RHÔNE	7€	32€
Bourgogne - Domaine Wengier			Rhône - Domaine Chante Bise		
POUILLY-FUMÉ	10€	50€			
Loire - Domaine Marchand & fils					
 CÔTES DU RHÔNE	7€	32€	 CÔTES DE PROVENCE	9€	38€
Rhône - Domaine Chante Bise			Château Roubine		

CHAMPAGNE ET BULLES

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

BIÈRES



	PRESSION	25CL	33CL	50CL		BOUTEILLE	33CL
BLONDE		5€	6.5€	9€	 CIDRE		8€
Brasserie 'La Parisienne'					'Fils de Pomme' Brut		
INDIA PALE ALE (IPA)		5€	6.5€	9€			
Brasserie 'La Parisienne'							
BIÈRE DU MOMENT		5€	6.5€	9€			
Brasserie 'La Parisienne'							

SOFTS

BOISSONS MAISON

</

CAFÉ ET THÉ

 EXPRESSO, ALLONGÉ	2.50€	 DOUBLE EXPRESSO	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			

ÉPICERIE FINE ET FRAÎCHE

PROFITEZ DE -30% SUR L'ÉPICERIE FINE & FRAÎCHE MERSEA
SUR PRÉSENTATION DE VOTRE TICKET DE CAISSE

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 INDiquÉS PAR 🍷)

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

25€

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

ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT

25€

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

15€

KIDS

ENTRÉES

TARAMA DU CHEF

Un bon tarama vaut mieux que deux tu l'auras

12€

100GR

TENDERS 🍷🌿

Tendrement crunchy
Fish || Chicken || Halloumi

+SAUCE KETCHUP

(x2)

7€

(x4)

12€

🍷 FISH BALLS

Notre réinterprétation des acras

+SAUCE PIMENT MIEL

(x4)

7€

(x6)

9€

🍷 VEGGIE BALLS 🌿

C'est de la boulette... de pois chiche

+SAUCE SPICY MAYO

(x4)

6€

(x6)

8€

SOUPE DE SAISON 🌿

Soupe ou velouté du moment, demandez à l'équipage

8€

TARTARE DE THON

Thon Albacore, betteraves, échalotes , ciboulettes
et sauce tosazu

9€

🍷 OEUFS THONTHON

L'œuf mayo, version Mersea, du thon et beaucoup
d'amour

7€

RILLETTES À L'ANCIENNE

Truite fumée, truite vapeur, estragon et moutarde
de Dijon

10€

100GR

CRÈME DE MAQUEREAU

Maquereau à tartiner, zeste de citron

9€

100GR

🍷 HOUMOUS DU MOMENT 🌿

Houmous du moment, demandez à l'équipage

8€

100GR

HUÎTRES

Bretagne n°3

(x6)

16€

(x12)

29€

SIGNATURE



FISH' N CHIPS DENTELLE

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 SUPPLÉMENTAIRE

+2,50€

19€



CHICK' N CHIPS DENTELLE 🍷

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 SUPPLÉMENTAIRE

+2,50€

18€

POULPE DENTELLE

Tentacule de poulpe fondant enrobé dans une panure légère et croustillante,
condiment betterave et moutarde de Dijon

SERVI AVEC PURÉE DE CAROTTE BETTERAVE ET BASILIC

SALADE VERTE SUPPLÉMENTAIRE

+2,50€

29€

PLATS ET SALADES

BLANQUETTE DE TRUITE

Truite fraîche vapeur, poireaux cuits à l'étuvée, champignons de Paris,
crème légère et citronnée.

SERVIE AVEC DU RIZ BASMATI AUX ÉPINES-VINETTES

26€

SEASAR SALADE 🍷🌿

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€

QUICHE DU MOMENT

Quiche gourmande maison autour du poisson par Mersea
Demandez la recette du moment à notre équipage

SERVIE AVEC SALADE DE MESCLUN

16€



TARTARE DE THON

Thon Albacore, betteraves, échalotes, ciboulettes, sauce tosazu maison et
piment d'Espelette

SERVI AVEC UNE 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€

STREET FOOD

M BLACK BURGER 🍷🌿

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 SUPPLÉMENTAIRE

+2,50€

19€



CHEESEBURGER BY MERSEA 🍷🌿

Bun brioché, filet de poisson blanc de pêche durable (selon arrivage) panure
'crunchy', sauce fromagère maison et sauce maison au choix [TARTARE ou
SPICY MAYO]

SERVI AVEC FRITES FRAÎCHES ET SAUCE MAISON AU CHOIX

VERSION CHICKEN OU VÉGÉTARIENNE DISPONIBLE À LA DEMANDE

SALADE VERTE SUPPLÉMENTAIRE

+2,50€

18€

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES FRAÎCHES

5€

PURÉE CAROTTE BETTERAVE BASILIC

6€

RIZ AUX ÉPINES-VINETTES

6€

SALADE VERTE

5€

SAUCES MAISON

TARTARE

1€

KETCHUP

1€

YAOURT ÉPICÉ

1€

SPICY MAYO

1€

PIMENT MIEL

1.50€

DESSERTS MAISON

RIZ AU LAIT

Amandes effilées et caramel au beurre salé

8€

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

Brownie gourmand aux noisettes, cacahuètes et caramel au
beurre salé

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

+2,50€

+3,50€

10€

HAPPY HOUR

17H30 - 22H00

HORS WEEK-END

BOISSONS

- BIÈRE

BLONDE || IPA || MOMENT, 50CL

5€

- VIN ALENTI

ROUGE || BLANC || ROSÉ, 12,5CL

4€

- COCKTAILS

GIN TO* || SPRITZ || MOJITO

8€

- MOCKTAILS

5€

- BOISSON MAISON

CITRONNADE || ICE TEA, 25CL

3€

A GRIGNOTER

- FISH BALLS

(x3) 3€

- VEGGIE BALLS

(x3) 3€

- FISH SNACK

(x4) 4€

- TENDERS

FISH || CHICKEN || CHEESE

(x2) 4€

- MINI BURGER

CHEESEBURGER || BLACK BURGER

FISH || CHICKEN || VEGGIE

5€

- POULPITOS

12€

- TARTINABLE

6€

- MINI TUNA TARTARE

4€

- FRITES

3€

- FRITES CHEDDAR

5€

- HUITRES x3

7€



PLAT VÉGÉTARIEN
OU
AVEC OPTION
VÉGÉTARIENNE



OPTION POULET
DISPONNIBLE À
LA DEMANDE



RESTRICTION ALIMENTAIRE
RENSEIGNEZ VOUS AUPRÈS
DE NOS ÉQUIPES