

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'œuf et Angostura

NIKO'MILK 13€

Rhum, épices, Pandan, thé noir, citron vert et ananas

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

Vin's

LA SELECTION MERSEA BY ALENTI

ROUGE || BLANC || ROSÉ

BLANC

CHARDONNAY 9€ 42€

Loire - L'Escale BIO, Domaine Complice de Loire

PETIT CHABLIS 11€ 55€

Bourgogne - Domaine Wengier

POUILLY-FUMÉ 10€ 50€

Loire - Domaine Marchand & fils

CÔTES DU RHÔNE 7€ 32€

Rhône - Domaine Chante Bise

CHAMPAGNE ET BULLES

GOBERT & FILS 12€ 68€

Brut

ROUGE

PINOT NOIR 11€ 49€

Bourgogne - Domaine Deliance

CÔTES DU RHÔNE 7€ 32€

Rhône - Domaine Chante Bise

ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE 9€ 38€

Château Roubine

12.5CL 18CL 25CL 50CL
7€ 9€ 12€ 20€

PROSECCO

12.5CL 75CL
8€ 36€

BIÈRES

PRESSION 25CL 33CL 50CL

BLONDE 5€ 6.5€ 9€

Brasserie 'La Parisienne'

INDIA PALE ALE (IPA) 5€ 6.5€ 9€

Brasserie 'La Parisienne'

BIÈRE DU MOMENT 5€ 6.5€ 9€

Brasserie 'La Parisienne'

BOUTEILLE 33CL

CIDRE 8€

'Fils de Pomme' Brut

SOFTS

BOISSONS MAISON

PRIX EN FORMULE

CITRONNADE

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

THÉ GLACÉ

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

CAFÉ FRAPPÉ

(25CL) 4.50€
Classique || Latte || Vanille || Cannelle

EVIAN

(50CL) 6€ (1L) 8€

COCA-COLA

(33CL) 6€

COCA-COLA CHERRY

(33CL) 6€

ORANGINA

(25CL) 6€

SCHWEPPES TONIC

(20CL) 7€

UMA LIMONADE

(33CL) 7€

BADOIT

(50CL) 6€ (1L) 8€

COCA-COLA ZÉRO

(33CL) 6€

SPRITE

(25CL) 6€

FANTA

(25CL) 6€

JUS DE FRUITS BIO

Pomme || Orange || Ananas || Abricot

CAFÉ ET THÉ

EXPRESSO, ALLONGÉ

2.50€

NOISETTE

3€

CAPPUCCINO

6€

THÉ

6€

DOUBLE EXPRESSO

4.50€

CAFÉ CRÈME

5€

CHOCOLAT CHAUD

6€

INFUSION

6€

Earl Grey || Ceylan || Menthe || Jasmin

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)

MUSHY LENTILLES

6€ (100GR)

NUTSEA

6€ (100GR)

Pâte à tartiner maison aux noisettes et fleur de sel

KETCHUP MAISON

6€ (100GR)

CARAMEL MERSEA

6€ (100GR)

HOUMOUS DU MOMENT

8€ (100GR)

Houmous du moment, demandez à l'équipage

CRÈME DE MAQUEREAU

9€ (100GR)

RILLETES DU CHEF

10€ (100GR)

Truite fraîche, truite fumée, estragon et moutarde

TARAMA DU CHEF

12€ (100GR)

Tarama maison, recette du Chef aux œufs de cabillaud fumés

HOODIE BLANC

35€ (S/M/L)

CASQUETTE NOIRE

15€

T-SHIRT MERSEA

25€ (S/M/L)

ASSIETTE VINTAGE

7€ (Ø27cm)

'LAISSE PAS TRAINER TON FISH'

'FAIS GAFFE À TA MER'

'LAISSE PAS TRAINER TON FISH'

'CASQUETTE MERSEA'

'LAISSE PAS TRAINER TON FISH'

'HOODIE MERSEA'

'LAISSE PAS TRAINER TON FISH'

'ASSIETTE MERSEA'

'LAISSE PAS TRAINER TON FISH'

'T-SHIRT MERSEA'

'LAISSE PAS TRAINER TON FISH'

'HOODIE MERSEA'

'LAISSE PAS TRAINER TON FISH'

'CASQUETTE MERSEA'

'LAISSE PAS TRAINER TON FISH'

'ASSIETTE MERSEA'

'LAISSE PAS TRAINER TON FISH'

'HOODIE MERSEA'

'LAISSE PAS TRAINER TON FISH'

'CASQUETTE MERSEA'

'LAISSE PAS TRAINER TON FISH'

'ASSIETTE MERSEA'

'LAISSE PAS TRAINER TON FISH'

'HOODIE MERSEA'

'LAISSE PAS TRAINER TON FISH'

'CASQUETTE MERSEA'

'LAISSE PAS TRAINER TON FISH'

'ASSIETTE MERSEA'

'LAISSE PAS TRAINER TON FISH'

'HOODIE MERSEA'

'LAISSE PAS TRAINER TON FISH'

'CASQUETTE MERSEA'

'LAISSE PAS TRAINER TON FISH'

'ASSIETTE MERSEA'

'LAISSE PAS TRAINER TON FISH'

'HOODIE MERSEA'

'LAISSE PAS TRAINER TON FISH'

'CASQUETTE MERSEA'

'LAISSE PAS TRAINER TON FISH'

'ASSIETTE MERSEA'

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
25€

ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT
25€

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

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'oeuf 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 CARROTE 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.
SERVI AVEC DU RIZ BASMATI AUX ÉPINES-VINETTES

26€

SEASAR SALADE

Poisson blanc frais, issu de pêche durable panure crunchy, cœur 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
SERVI 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€

PLAT VÉGÉTARIEN
OU
AVEC OPTION
VÉGÉTARIENNE

OPTION POULET
DISPONIBLE À
LA DEMANDE

RESTRICTION ALIMENTAIRE
RENSEIGNEZ VOUS AUPRÈS
DE NOS ÉQUIPES

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES FRAÎCHES

PURÉE CAROTTE BETTERAVE BASILIC

5€

RIZ AUX ÉPINES-VINETTES

6€

SALADE Verte

5€

SAUCES MAISON

TARTARE

KETCHUP

YAOURT ÉPICÉ

SPICY MAYO

PIMENT MIEL

1€

1€

1€

1€

1.50€

DESSERTS MAISON

RIZ AU LAIT

Amandes effilées et caramel au beurre salé

8€

GAUFRE LÉGÈRE

Sucré glace et crème montée

[PÂTE À TARTINER MAISON AUX NOISETTES ET FLEUR DE SEL OU CARMEL 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
NOISSETTE • CAFÉ CRÈME • THÉ • INFUSION CHOCOLAT CHAUD • CAPPUCCINO

+2.50€

+3.50€

10€

HAPPY HOUR

17H30 - 22H00

HORS WEEK-END

BOISSONS

- BIÈRE

BLANDE || 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 (x4) 7€

- POULPITOS

12€

- TARTINABLE

6€

- MINI TUNA TARTARE

4€

- FRITES

3€