

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	 COCO BOURBON SOUR 13€ Bourbon infusé à la noix de coco, citron vert, sucre de canne, blanc d'œuf et bitter hibiscus
 MERSEA GREENTEA 13€ Gin, fleur de sureau, citron vert, menthe, pomme	 BLUE LALALAND 13€ Gin, curaçao, citron, sucre, limonade, crème de cassis
 MERSEA SPRITZ 12€ Aperol, prosecco, eau gazeuse, orange	 CAÏPIRINHA 12€ Cachaça, citron vert, sucre de canne
 PISCO SOUR 13€ Pisco, citron vert, sirop de sucre de canne, blanc d'œuf et Angostura	 MARGARITA BY MERSEA 13€ Tequila, citron vert, curaçao
 NIKO'MILK 13€ Rhum, épices, Pandan, thé noir, citron vert et ananas	 COSMOPOLITAN 12€ Vodka, triple sec, citron jaune et cranberry

SANS ALCOOL

 SPICY AGRUMES 10€ Jus d'orange & d'ananas bio, jus de pamplemousse, grenadine, Tabasco	 FRUITY PINEAPPLE 10€ Jus d'orange et d'ananas bio, jus de citron jaune, sirop ananas rôti et basilic
 VIRGIN MOJITO 10€ Citron vert, cassonade, menthe, sucre de canne, limonade	 APPLE COBBLER 10€ Jus de pomme bio, jus de citron, sirop de vanille

VINS

LA SÉLECTION MERSEA BY ALENTI

ROUGE BLANC ROSÉ	12.5CL	18CL	25CL	50CL
	6€	9€	12€	20€

BLANC

 CHARDONNAY 9€ 42€ Loire - L'Escale BIO, Domaine Complice de Loire	12.5CL	75CL
PETIT CHABLIS 11€ 55€ Pas si petit - La Chablisienne		
POUILLY-FUMÉ 10€ 50€ Loire - Domaine Marchand & fils		
 CÔTES DU RHÔNE 7€ 32€ Rhône - Domaine Chante Bise	12.5CL	75CL
 SANCERRE 12€ 59€ Loire - Domaine Dauny, Les Caillottes		

ROUGE

PINOT NOIR 11€ 49€ Bourgogne - Domaine Deliance	12.5CL	75CL
 CÔTES DU RHÔNE 7€ 32€ Rhône - Domaine Chante Bise		
 CÔTES DE PROVENCE 9€ 38€ Château Roubine	12.5CL	75CL
 CÔTES DE PROVENCE - 45€ Château Roubine - cru classé		


ROSÉ

PROSECCO 8€ 36€	12.5CL	75CL
--------------------------------------	---------------	-------------

CHAMPAGNE ET BULLES

GOBERT & FILS 12€ 68€ Brut	12.5CL	75CL
--	---------------	-------------

BIÈRES

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

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€	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€
SCHWEPES TONIC (20CL) 7€ Tonic Hibiscus Ginger beer & chili	JUS DE FRUITS BIO (25CL) 6€ Pomme Orange Ananas Abricot tomate
 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 6€ Earl Grey Ceylan Menthe Jasmin	INFUSION 6€ Camomille Verveine Tilleul

TOUTES NOS BOISSONS CAFÉINÉES SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES DÉCAFÉINÉES

DIGESTIFS

COGNAC ABK6 VSOP (4CL) 13€
BAS ARMAGNAC LAUBADE VSOP (4CL) 12€
RHUM BOTRAN RESERVA (4CL) 13€
RHUM DIPLOMATICO RESERVA (4CL) 12€

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	KETCHUP MAISON 6€ (100GR) Ketchup maison sans sucre
MUSHY LENTILLES 6€ (100GR) Condiment vinaigré de lentilles	NUTSEA 6€ (100GR) Pâte à tartiner maison aux noisettes et fleur de sel
HOUMOUS DU MOMENT 8€ (100GR) Houmous du moment, demandez à l'équipage	CARAMEL MERSEA 6€ (100GR) Caramel au beurre salé
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

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
29€

KIDS

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

ENTRÉES

BURRATA

Burrata, truite fumée, crémeux persil, sauce aigrelette aux œufs de truite, croûtons

13€

CEVICHE

Poisson blanc, frais, issu de pêche durable, avocat, oignon rouge, menthe et coriandre fraîche

12€

TARAMA DU CHEF

Un bon tarama vaut mieux que deux tu l'auras

12€
100GR

TENDERS 🍷🌱

Tendrement crunchy
Fish || Chicken || Halloumi
+SAUCE KETCHUP

(x2) **7.50€**
(x4) **12€**

🍷 FISH BALLS

Notre réinterprétation des acras
+SAUCE PIMENT MIEL

(x4) **7.50€**
(x6) **9€**

🍷 VEGGIE BALLS 🌱

C'est de la boulette... de pois chiche
+SAUCE SPICY MAYO

(x4) **6.50€**
(x6) **8€**

GASPACHO DE SAISON 🌱

Gaspacho de saison, demandez à l'équipage

8€

TARTARE DE THON

Thon Albacore, tomate, poivron, échalote, ciboulette et sauce tosazu

9€

🍷 OEUF THONTHON

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

7€

CRÈME DE SARDINE

Crème de sardine, citron confit

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€

20€

🍷 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€

19€

POULPE DENTELLE

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

SERVI AVEC PURÉE DU MOMENT

SALADE VERTE SUPPLÉMENTAIRE +2.50€

29€

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

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

26€

19€

CORDON BLEU DE LA MER

Poisson blanc, frais, issu de pêche durable (selon arrivage), truite fumée, sauce fromagère maison au cheddar, enrobé de notre panure crunchy

SERVI AVEC FRITES FRAÎCHES ET SAUCE MAISON AU CHOIX

SALADE VERTE SUPPLÉMENTAIRE +2.5€

19€

🍷 TARTARE DE THON

Thon Albacore, tomate, poivron, échalote, ciboulette, sauce tosazu maison et piment d'Espelette

SERVI AVEC UNE SALADE VERTE

18€

QUINOA BOWL

Poisson blanc, frais, issu de pêche durable (selon arrivage), avocat, quinoa aux algues, grenade

SALADE VERTE SUPPLÉMENTAIRE +2.5€

17€

🍷 QUICHE DU MOMENT

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

SERVIE AVEC SALADE VERTE

16€

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€

🍷 SMASH BURGER MERSEA 🌱

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 SUPPLÉMENTAIRE +2.50€

17€



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 DU MOMENT

6€

QUINOA AUX ALGUES

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

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

8€

GAUFRE LÉGÈRE

Sucre glace et crème montée

[PÂTE À TARTINER MAISON AUX NOISETTES ET FLEUR DE SEL OU
CAMEL AU BEURRE SALÉ]

10€

CHEESECAKE

Cheesecake sans cuisson aux agrumes, base speculoos

9€

🍷 BROWNIE

Brownie gourmand aux noisettes, cacahuètes et caramel au beurre salé

8€

CAFÉ GOURMAND

Assortiment de trois minis desserts maison et café

10€

[EXPRESSO ou ALLONGÉ]

Demandez à notre équipe

NOISETTE - CAFÉ CRÈME - THÉ - INFUSION +2.50€
CHOCOLAT CHAUD - CAPPUCCINO +3.50€

HAPPY HOUR

17H30 - 20H30

HORS WEEK-END

BOISSONS

- BIÈRE BLONDE || IPA || MOMENT, 50CL **5€**
- VIN ALENTI ROUGE || BLANC || ROSÉ, 12,5CL **4€**
- COCKTAILS GIN TONIC || 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€**
(x4) **7€**
- MINI BURGER SMASH BURGER || BLACK BURGER FISH || CHICKEN || VEGGIE **5€**

COMBO PARFAIT

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

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