



FORMULES

FORMULE BOISSON

AJOUTEZ UN SOFT MAISON
OU UNE EAU MINÉRALE À VOTRE MENU *

+ 1 €

FORMULE ENTRÉE

AJOUTEZ UNE SOUPE
OU X4 FISH BALLS À VOTRE MENU

+ 3 €

FORMULE DESSERT

AJOUTEZ UN DESSERT À VOTRE MENU

+ 3 €

FORMULE SPLASH

AJOUTEZ NOTRE BIÈRE MAISON EN PRESSION
25 CL À VOTRE MENU

+ 3 €

* cf boissons au verso

LES FORMULES PEUVENT ÊTRE CUMULÉES

MENUS

FISH & CHIPS



**FISH & CHIPS
DENTELLE** 14.9€

Lieu jaune nacré, panure légère
et croustillante, mushy lentilles

+ FRITES MAISON
+ SAUCE MAISON AU CHOIX

**FISH DE POULPE
DENTELLE** 20.9€

Poulpe fondant, panure légère et
croustillante, mushy betteraves

+ FRITES MAISON
+ SAUCE MAISON AU CHOIX

BURGERS



**M IN BLACK
BURGER** 14.9€

The best fish burger ever !
Pain au charbon végétal de Frédéric
Lalos (M.O.F), steak de lieu jaune
aux algues pané à la panko, pickles
de radis, sucrose, ketchup maison
et sauce tartare maison.

+ FRITES MAISON
+ SAUCE MAISON AU CHOIX

**BURGER
FILET 1 FISH** 10.9€

Bun brioché de la maison Frédéric
Lalos M.O.F, lieu noir pané à la
panko, cheddar affiné, sauce yaourt
agrumes

+ FRITES MAISON
+ SAUCE MAISON AU CHOIX

NATURE



**TARTARE
DE THON
& BETTERAVES** 15.9€

Coupé au couteau, sauce tozazu,
betteraves, ciboulette, bun
toasté au charbon végétal
de la maison Frédéric Lalos
M.O.F, piment d'Espelette

+ FRITES MAISON
+ SAUCE MAISON AU CHOIX

OCTOPOULPE 13.9€

Salade tiède de pommes de terre
marinées, poulpe fondant,
tomates séchées, parmesan,
sarrasin et réduction de balsamique

ÉPICERIE FINE

(À EMPORTER À LA MAISON)

**CRÈME DE
MAQUEREAU** 6€

Légèrement citronnée

**RILLETES
DE TRUITE** 9€

Relevées à l'estragon et
à la moutarde de Dijon

TARAMA DU CHEF 9€

Couleur naturelle

**KETCHUP
GINGEMBRE** 5€

Un vrai goût de tomate !

NUTSEA 8€

Pâte à tartiner maison au chocolat,
noisettes et fleur de sel

**BIÈRE SPLASH
PALE ALE** (33cl x3) 7.5€

GIN MERSEA (50 cl) 35€
X DISTILLERIE D'HAUTEFEUILLE

SAUCE MAISON AU CHOIX

Tartare
Yaourt épicé
Ketchup Gingembre



EXTRA

À GRIGNOTER

3 € EN FORMULE

FISH BALLS (X4) 5.5€

SOUPES

3 € EN FORMULE

**SOUPE
DE LENTILLES** 6.5€



DESSERTS

**CRÈME CITRON
PRALINE** 4.5€

(3€ EN FORMULE)

Riz soufflé au chocolat

**CHEESCAKE
FÈVE TONKA &
ZESTES DE CITRON** 4.5€

DESSERTS CHAUDS

(uniquement à partir de 15h)

GAUFRE 6.5€

Légère et croustillante, pâte à
tartiner maison au chocolat





OLIVIER BELLIN ★★

Chef doublement étoilé à l'Auberge des Glazicks (Plomodiern, Finistère), Olivier Bellin a élaboré toutes les recettes de MERSEA.



Des produits FRAIS d'une QUALITÉ irréprochable, **CUISINE MAISON**



Des PRIX JUSTES



Un service AVENANT, SOURIANT et RAPIDE



Des RECETTES ORIGINALES inspirées de la STREET FOOD et réinterprétées par OLIVIER BELLIN



Un engagement ÉCO-RESPONSABLE pour diminuer notre empreinte sur l'environnement

AFTERWORK

À PARTIR DE 17H
(TAPAS DE LA MER À PARTAGER)



FISH BALLS

(x4)/(x6)/(x20) **5.5€/6.5€/11.9€**
Acras de lieu noir

TARAMA

Aux oeufs de cabillaud fumés **9€**

RILLETTES DE TRUITE

À l'estragon, légèrement moutardées **9€**

CRÈME DE MAQUEREAU

Légèrement citronnée **6€**

PLANCHE DE LA MER

(4 personnes) **24€**
Tarama, rillettes de truites, fish balls (x4), crème de maquereau

HUÎTRES

(x6)/(x12) **18€/31€**
N°3 de Normandie & shot de gin Mersea au citron d'Iran

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO/ALLONGÉ **2.5€**
Massaya, café biologique

CAFE LATTE **4€**

CAPPUCCINO **4.5€**

CAFÉ FRAPPÉ **4.5€**

THÉ EARL GREY **3.5€**
Kusmi tea

THÉ VERT **3.5€**
Kusmi tea

INFUSION **3.5€**

Demandez parfums à l'équipage

SOFTS



* THÉ VERT GLACÉ MAISON (30cl) **3€**

* CITRONNADE MAISON (30cl) **3€**

* VITTEL (50cl) **2.5€**

* SAN PELLEGRINO (50cl) **2.5€**

COCA-COLA (33cl) **2.5€**

COCA-COLA ZÉRO (33cl) **2.5€**

JUS DE FRUITS BIO (25cl) **3.9€**

SCHWEPES (20cl) **3.9€**

PREMIUM MIXERS (TONIC OU GINGER BEER)

LEAMO LIMONADE BIO (33cl) **3.9€**

LEAMO MATÉ BIO (33cl) **3.9€**

LEAMO THÉ VERT / GINGEMBRE BIO (33cl) **3.9€**

BIÈRES ET CIDRE



PRESSION

(25cl) **4€** / (33cl) **5.5€** / (50cl) **7€**

SPLASH BY MERSEA X FÉLICITÉ
Blonde légère aux notes d'agrumes

BLONDE BRITT (BRETAGNE)

ROUSSE BRITT (BRETAGNE)

BIÈRE BOUTEILLE

SPLASH PAR MERSEA X FÉLICITÉ (33cl) **6€**

Blonde légère aux notes d'agrumes

IPA ELIKXIR (33cl) **7€**

SORACHI ACE (33cl) **7€**

CIDRE

FILS DE POMME (33cl) **6€**

VINS



BLANC

SAUVIGNON (12cl/75cl) **5/26€**

Henry Marionnet, Touraine

CHARDONNAY **4.5/24€**

Château Pesquié, Ventoux

ROUGE

MERLOT (12cl/75cl) **4.5/24€**

Alain Brumont, Côte de Gascogne

CABERNET FRANC **7/36€**

Saumur-Champigny, Tuffe, Château du Hureau

ROSÉ

(12cl/75cl) **5/26€**

Château Léoube

CHAMPAGNE

LANCELOT-PIENNE (12cl/75cl) **12/68€**

Brut tradition

COCKTAILS



MERSEA BEACH **12€**

Gin artisanal au citron noir d'Iran par MERSEA X distillerie d'hautefeuille, Bitter Angostura, Schweppes Premium Mixers Indian Tonic

MOSCOW MULE **10€**

Gin Baccae, jus de citron vert, Schweppes Premium Mixers Indian Tonic

SPRITZ **8€**

Apérol, zestes d'orange, eau gazeuse

GIN'TO DU MOMENT **10€**

Suivez l'inspiration de notre Bartender et découvrez nos gins artisanaux

COCKTAIL DU MOMENT POUR 4 PERSONNES **24€**

(50 CL À PARTAGER)
Suivez l'inspiration de notre Bartender

VIRGIN COCKTAIL **8€**