

COCKTAILS



MERSEA BEACH 12€

Gin artisanal au citron noir d'Iran par Mersea x distillerie d'Hautefeuille, romarin, graines de sarrasin, Fever Tree Aromatic Tonic Water

FREE GUATEMALA 12€

Rhum Botran 15 ans, jus de citron vert, menthe, Fever Tree Cola

NORMANDY WITH LOVE 12€

Normindia Gin, pamplemousse, Fentiman's Tonic

GIN MOSCOW MULE 12€

Gin Baccae jus de citron vert, Double Dutch Ginger Beer

LONDON BRIDGE (VIRGIN 8€) 12€

Gin London Hill, fraise, menthe, Schweppes Hibiscus

CLASSIQUES



FISH & CHIPS DENTELLE

Mushy lentilles

14.9€

M IN BLACK BURGER

14.9€

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Frites maison
Quinoa aux algues
Coleslaw yaourt grec sésame

SAUCE AU CHOIX

Tartare
Yaourt épicé
Ketchup Gingembre



GET HIGH 12€

Citadelle, cannelle, citron vert, Fentiman's Tonic

MACARENA 12€

Rhum Maca, citron, Double Dutch Ginger Beer

LA VIE EN ROSE 12€

Gin 1&9 de Corrèze, baies de poivre rose, Schweppes Pink Pepper

L'AUDACIEUX 12€

Gin artisanal à la fleur de sureau de la distillerie d'Hautefeuille, citron, Fever-Tree Elderflower tonic water

GIN MARE 12€

Gin Mare, romarin, orange, Fentiman's Tonic

GIN'TO BASTILLE 12€

Baccae Gin distillé à Bastille, orange, baies de genièvre, Fentiman's Tonic

EN CE MOMENT



TARTARE DE THON

15.9€

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Frites maison
Quinoa aux algues
Coleslaw yaourt grec sésame

SAUCE AU CHOIX

Tartare
Yaourt épicé
Ketchup Gingembre

FISH DE POULPE DENTELLE

20.9€

mushy betteraves

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Frites maison
Quinoa aux algues
Coleslaw yaourt grec sésame

SAUCE AU CHOIX

Tartare
Yaourt épicé
Ketchup Gingembre

TAPAS



Fish Balls (x6) 6.5€

Gaspacho de courgettes, tomates et gingembre 5€

Rillettes de truite à l'estragon 9€

Crème de maquereau 6€

Tartare de thon (140g) 10€

Oeufs Mimosa 4.90€

HAPPY HOURS

Tapas offertes à chaque commande de boissons softs (hors boissons chaudes) ou alcoolisées.
Du lundi au vendredi 17h-20h
hors jours fériés

HEALTHY



QUINOA BOWL 10.9€

(LIEU JAUNE)

Salade de quinoa aux algues, lieu jaune vapeur, avocat, zestes de citron

CEVICHE DE LIEU JAUNE 16.9€

Lieu jaune mariné au citron vert et à l'huile d'olive, avocat, oignons rouges, menthe, coriandre, piment d'Espelette, accompagné de quinoa aux algues

POKÉ THON TOSAZU 12.9€

Riz basmati, thon mariné au tosazu, échalotes, ciboulette, tomates, avocat, pois chiches enrobé de ketchup gingembre, pommes, gomasio, vinaigrette huile d'olive citron

HEALTHY BRUNCH 25€

Uniquement le dimanche de 11h30 à 16h30
Gaspacho de courgettes, tomates gingembre
Fish Balls x4
Muffin truite fumé, oeuf mollet & sauce hollandaise
Salade de fruits rouges de saison
Gaufre légère et croustillante, nutsea maison
Café ou Thé
Thé vert glacé



MERSEA

autrement poisson

PROMESSE MERSEA



OLIVIER BELLIN ★★
 Chef doublement étoilé à l'Auberge des Glazicks, village situé entre Quimper et Brest dans le Finistère, Olivier Bellin a élaboré les recettes de Mersea.



Des produits **FRAIS**
 d'une **QUALITÉ**
 irréprochable



Des **PRIX JUSTES**



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



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



Un service **AVENANT,**
SOURIANT et **RAPIDE**

BOISSONS

SOFTS



VITTEL/SAN PELLEGRINO (50cl)	2.5€
COCA/COCA ZÉRO (33cl)	2.5€
THÉ VERT GLACÉ MAISON (30cl)	3€
JUS DE FRUITS (25cl)	5€
<i>Patrick font, abricot ou pomme</i>	
EXPRESSO/ALLONGÉ	2.5€
<i>Pfaff, Meilleur torrefacteur de France 2014</i>	
CAFÉ AMÉRICAIN	3€
CAFÉ FRAPPÉ	4.5€
THÉ VERT AUX ALGUES	3.5€
<i>Kusmi tea</i>	
DOUBLE DUTCH GINGER BEER (20cl)	4.5€
FENTIMAN'S TONIC (20cl)	4.5€
FEVER TREE COLA (20cl)	4.5€
SCHWEPPE'S PM (20cl)	4.5€

DESSERTS



6.5€

CRÈME CITRON Crème citron, tomates basilic
GAUFRE Gaufre légère et croustillante, pâte à tartiner maison «Nutsea»
SALADE DE FRUITS Salade de fruits rouges de saison

BIÈRES



PRESSION

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

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

BOUTEILLE

LA FÉLICITÉ BLANCHE (33cl)	6€
Notes subtiles d'agrumes	
LA FÉLICITÉ AMBRÉE (33cl)	6€
Touches épicées	
SPLASH PALE ALE (33cl)	6€
Blonde légère aux notes d'agrumes	

CIDRE

FILS DE POMME (33cl)	6€
----------------------	-----------

CHAMPAGNE ET DIGESTIFS

CHAMPAGNE LEGRAS & HAAS ROSÉ	69€
GIN MERSEA (4cl)	9€
BOURBON EAGLE RARE (4cl)	10€
RHUM BOTRAN 15 ANS (4cl)	10€

VINS



BLANC

(12cl/75cl)

SAUVIGNON 5/26€
*Henry Marionnet, Touraine
 Sec et fin au nez expressif d'agrumes et de fleurs blanches*

CHARDONNAY 4.5/24€
*Château Pesquié, Ventoux
 Vin sur le fruit et léger, note de fleurs et de fruits blancs*

CHENIN 34€
*Anjou en Chenin, Loire, E.Ogereau
 Complexe, sec, légèrement toasté*

ROUGE

(12cl/75cl)

MERLOT 4.5/24€
*Alain Brumont, Côte de Gascogne
 Arômes de fruits confits avec des notes d'épices, finale souple et ronde*

CABERNET FRANC 36€
Saumur-Champigny, Tuffe, Château du Hureau

ROSÉ

(12cl/75cl)

CINSAULT/GRENACHE 4.5/24€
*Terrasses, Ventoux
 Vin fruité, léger et très frais*



Prix nets, service inclus / www.merseaparis.com