

MERSEA

autrement poisson
par OLIVIER BELLIN

FORMULES JUSQU'À 17H.
(uniquement en semaine, hors jours fériés)
Entrée/Plat ou Plat/Dessert **19€**
Entrée/Plat/Dessert **24€**
Disponible en formule

MENU FISH & KIDS

(réservé aux kids de -10 ans)
Fish&Chips Dentelle enfant **12.90€**
Dessert au choix

PLANCHE DE LA MER 28.00€

(à partager entre 4 personnes)

Tarama maison, fish balls, crème de maquereau, rillettes de truite à l'estragon

HEALTHY BRUNCH 28.00€

(servi uniquement le dimanche de 11h30 à 16h30)
Gaspacho de courgettes, tomates & gingembre.
Fish Balls x4
Poké Celtique à la truite gravlax et aux crevettes
Salade de fruits rouges de saison
Gaufre légère à tartiner de notre Nutsea maison
Café ou thé
Citronnade ou orange pressée

TAPAS

HUÎTRES Creuses de Normandie N°3 & shot de gin Mersea au citron noir d'Iran	(x6) 18.00€ (x12) 34.00€
DUO DE RILLETTES DE TRUITE ET CRÈME DE MAQUEREAU On va pas en faire une tartine mais ça déchire !	7.90€
TARAMA AUX ŒUFS DE CABILLAUD FUMÉS On avait mangé du Tarama avant, puis Olivier Bellin nous a fait celui-là... Maintenant on sait ce que c'est, mieux vaut tarama que jamais !	9.00€
SARDINES MILLÉSIMÉES DE LA CONSERVERIE LA BELLE-ILOISE Délicatement posées sur une tranche de tourte de meule à la tomate.	8.00€
FISH BALLS Nos fameux acras de lieu noir avec une sauce pimentée au miel.	(x4) 5.50€ (x6) 6.50€
GASPACHO DE COURGETTES TOMATES GINGEMBRE Souvenir d'un voyage Andalou	5.00€
QUINOALGUES Salade fraîche de quinoa aux algues, lieu jaune vapeur, avocat, huile d'olive, échalotes, citron	10.90€
CEVICHE DE LANGOUSTINES Langoustines fraîches de Bretagne marinées au citron vert et à l'huile d'olive extra vierge, avocat, oignons rouges, menthe, coriandre et piment d'Espelette L'esprit du Pérou, le cœur de la Bretagne	20.00€

PLATS

FISH & CHIPS DENTELLE Mushy lentilles, sauce au choix, servi avec des frites	14.90€
CLUB SANDWICH AU TATAKI DE THON Accompagnement au choix, sauce au choix. Pain de mie toasté de la maison Frédéric Lalos, M.O.F	21.00€
TARTARE DE THON Accompagnement au choix, sauce au choix. Coupé au couteau, mariné au tozaso, tomates, ciboulette, piment d'espelette, Bun au charbon végétal toasté de la maison Frédéric Lalos, M.O.F	15.90€
SALADE DU CAPITAINE DE SAISON Quinoa aux algues, mesclun, truite gravlax, langoustines de Bretagne, toasts de tarama maison et notre sauce cocktail	23.00€
M IN BLACK BURGER Servi avec des frites, sauce au choix. The best fish burger ever ! Bun au charbon végétal toasté de la maison Frédéric Lalos, M.O.F, lieu jaune aux algues pané, pickles de radis maison, salade, sauces tartare & ketchup gingembre Meilleur avec les mains bien sûr !	14.90€
CEVICHE DE LIEU JAUNE Lieu jaune mariné au citron vert et à l'huile d'olive extra vierge, oignons rouges, menthe, coriandre et piment d'Espelette Servi avec du quinoa aux algues Une belle rencontre entre l'Atlantique et le Pérou.	16.90€

SAUCES MAISON
Tartare
Ketchup gingembre
Yaourt épicé

À CÔTÉ 4.00€
Frites maison
Coleslaw yaourt grec sésame
Quinoa aux algues

DESSERTS

CRÈME CITRON TOMATE BASILIC Ceci n'est pas une entrée mais bel et bien notre dessert « phare » !	6.50€
GAUFRE LÉGÈRE ET CROUSTILLANTE Gaufre légère et croustillante, pâte à tartiner maison au chocolat Mignonnes et gourmandes, tartinez bien !	6.50€
SALADE DE FRUITS ROUGES DE SAISON Salade de fruits rouges de saison, sirop maison addictif	6.50€
MACARON PIERRE HERMÉ Infiniment Citron noir	(à l'unité) 2.90€ (x3) 8.70€

COCKTAILS

MERSEA BEACH
Gin artisanal by Mersea & distillerie d'Hautefeuille, romarin, graines de sarrasin, Fever-Tree Aromatic tonic water

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

LA VIE EN ROSE
Gin 1&9 de Corrèze, baies de poivre rose, Schweppes Pink Pepper

SOPHIA
Gin by Mersea & Distillerie d'Hautefeuille, jus de citron, sirop d'agave, menthe, sirop de fruits rouges, framboise & un trait de Schweppes Hibiscus

LONDON BRIDGE - VIRGIN 8€
London Hill, sirop de fruits rouges, fraise, menthe, Schweppes Hibiscus

LOST IN ALPS
Gin Bio La Chanenche, framboise, myrtille, sirop fruits rouges, Schweppes Hibiscus

BAR'TO Bartolomeo Gin, concombre, menthe, Fever-Tree Mediterranean tonic water	12€
GIN MARE Gin Mare, romarin, orange, Fever-Tree Mediterranean tonic water	
BASIL SMASH Gin by Mersea & Distillerie d'Hautefeuille, basilic, sirop, Fever-Tree Mediterranean tonic water	
RÉVOLUTION MULE Vodka Guillotine, citron vert, Schweppes Ginger Ale	
GREEN IS THE NEW BLACK Gin Citadelle, jus de concombre maison, menthe, bitter aromatic au poivre, sirop d'agave, citron vert	

HAPPY HOURS

Tapas offertes à chaque commande de boissons softs ou alcoolisées.
Du lundi au vendredi
18h-20h hors jours fériés

BIÈRES ARTISANALES

	Pression 25cl	33cl	50cl
SPLASH by MERSEA & Brasserie Félicité	4€	5.5€	7€
BLONDE Brasserie Félicité	4€	5.5€	7€
BLANCHE Brasserie Félicité	4€	5.5€	7€
		Bouteille 33cl	
SPLASH PALE ALE by Mersea & Brasserie Félicité	6€		
AMBRÉE Brasserie Félicité	6€		
CIDRE FILS DE POMME	6€		

APÉRITIFS & DIGESTIFS

VINS FORTIFIÉS (6 CL) Madère - Barbeito Dry 3 ans Cartagène Grenache noir - Domaine Ribiera Porto - Graham's 10 ans	7€ 8€ 9€
GIN & VODKA (4 CL) Le Gin par MERSEA x Distillerie d'Hautefeuille France - Vodka Guillotine	9€ 10€
RHUMS (4 CL) Panama - Cask N° R9.3	15€
WHISKY & BOURBON (4 CL) USA - Eagle Rare	10€
COGNACS & ARMAGNACS (4 CL) Cognac - Bache Gabrielsen American Oak Armagnac - Cask N° A.3.1	11€ 23€
SÉLECTION EXCLUSIVE AVEC LA SCOTCH MALT WHISKY SOCIETY (SMWS)	
WHISKY CASK STRENGTH (4 CL) TOURBE CASK N° PTB.M01 CASK N° 53.261 CASK N° 29.243	11€ 17€ 27€ 13€
ÉPICES CASK N° 13.58 CASK N° 1.207	12€ 13€
FRUITS & VANILLE CASK N° 39.165	11€
PETITS BONBONS CASK N° 12.15 CASK N° 26.122	13€ 15€
LITTORAL CASK N° 10.155	14€



BOISSONS

Eaux minérales Vittel Perrier fines bulles	(50cl) / (1L) 3.5€ / 5€ (50cl) / (1L) 4€ / 5.5€
SOFTS MAISON Citronnade Orange pressée Pamplemousse pressé Café Frappé	(30 cl) 3€ (30 cl) 5€ (30 cl) 6€ (30 cl) 4.5€
SODAS & JUS DE FRUITS Coca-Cola Coca-Cola Zéro Fever-Tree Cola Fever-Tree Mediterranean Schweppes pink pepper Schweppes Hibiscus Schweppes Ginger Ale Schweppes Matcha Ginger beer bio Belvoir Jus de Pomme - Patrick Font Jus d'Abricot - Patrick Font	(33cl) 4€ (33cl) 4€ (20cl) 4.5€ (20cl) 4.5€ (20cl) 4.5€ (20cl) 4.5€ (20cl) 4.5€ (20cl) 4.5€ (25cl) 5€ (25cl) 5€ (25cl) 5€
BOISSONS CHAUDES Expresso Double Expresso Allongé Americano Ristretto Noisette Cappuccino Café crème Thé vert aux algues & menthe Thé noir Earl Grey Thé vert jasmin Thé vert gingembre citron Thé vert fruits rouges Thé vert aux algues mentholées Thé vert saveur fruits rouges Blue detox aromatisé ananas BB detox aromatisé pamplemousse Aquarena infusion hibiscus Verveine Chocolat chaud	2.5€ 3.5€ 3€ 3€ 2.5€ 3€ 4€ 4€ 3.5€ 3.5€ 3.5€ 3.5€ 3.5€ 3.5€ 3.5€ 3.5€ 3.5€ 3.5€ 4.5€

CARTE DES VINS

BLANCS AU VERRE (12.5 CL) Champagne • Tradition • Lancelot-Pienne Ventoux • Chardonnay, Château Pesquié Riesling • Le Kottabe, Domaine Josmeyer Limoux • Chardonnay/Chenin Château de Gaure Sancerre • Sauvignon blanc, Domaine de la Perrière	12€ 5€ 9€ 8€ 9€
ROUGES AU VERRE (12.5 CL) Bourgogne • Pinot Noir, Vieilles vignes Saumur-Champigny • Tuffe, Château du Hureau	10.5€ 7€
ROSÉ AU VERRE (12.5 CL) Provence • Love Organic • Château Léoube	6€
CHAMPAGNE & EFFERVESCENTS (75 CL) Les vignes de Montgueux Blanc de Blancs Extra Brut • Jacques Lassaigue Table ronde Blanc de Blancs Grand Cru • Lancelot-Pienne Brut Rosé • Legras & Haas Savoie • Brut Alpin (Zéro dosage) • Domaine Blard & Fils Crémant du Jura • Extra Brut Rosé 2011, Domaine Labet Vouvray • Le Naturel • Sébastien Brunet	94€ 88€ 77€ 42€ 39€ 39€

VINS BLANCS (75 CL)

LOIRE Touraine • Sauvignon blanc, Henry Marionnet Anjou en Chenin E.Ogereau Menetou-Salon • Vignes de Ratier, Domaine Pellé Montlouis-sur-Loire • Rémus, la Taille aux Loups, Jacky Blot Sancerre • Sauvignon blanc, Domaine de la Perrière	26€ 39€ 46€ 48€ 48€
RHÔNE & LANGUEDOC-ROUSSILLON Ventoux • Chardonnay, Château Pesquié Limoux • Chardonnay/Chenin, Château de Gaure Languedoc • Les Canilles, Domaine Ribiera Faugères • Le Cairn, Pierre Gaillard Côtes de Roussillon • Llum, Roc des Anges	24€ 39€ 37€ 44€ 60€
BOURGOGNE & ALSACE Bourgogne • Rodolphe Demougeot Chardonnay Riesling • Le Kottabe • Domaine Josmeyer	52€ 50€
SAVOIE & JURA Savoie, IGP Vin des Allobroges • Argile Blanc, Domaine des Ardoisières Jura • Chardonnay ouillé, Pré-fleur 2014, Eric Thill	50€ 74€

AILLEURS
Portugal • Bairrada • Colheita branco, Quinta des Bageiras

VINS ROUGES (75 CL)

LOIRE Saumur-Champigny • Tuffe, Château du Hureau	36€
BOURGOGNE Morgon • Château des Jacques 2014 Morgon Côte du Py • Cuvée Julia Bourgogne • Rodolphe Demougeot Pinot noir	39€ 57€ 63€

RHÔNE, LANGUEDOC-ROUSSILLON

Ventoux • Terrasses rouge, Château Pesquié Languedoc • Amassa, Domaine Ribiera Côtes de Roussillon • Segna de Cor, Roc des Anges Roussillon • À l'Ouest • Domaine des Amiel	29€ 39€ 43€ 39€
--	--

SUD-OUEST

Sud-Ouest • Merlot/Tannat La Gascogne, Alain Brumont Cahors • Calcaire, Château Les Croisilles	24€ 40€
---	--------------------------

CORSE

AOP Patrimonio • Niecculiu, Nicolas Mariotti	43€
--	------------

AILLEURS

Portugal • Douro • Caldas Tinto, Alves de Sousa Allemagne • Pinot Noir/Spätburgunder, Pfalz	29€ 64€
--	--------------------------

VINS ROSÉS (75 CL)

Ventoux • Terrasses rosé, Château Pesquié Provence • Love Organic, Château Léoube	24€ 26€
--	--------------------------

MAGNUMS 150 CL
Corse • Cuvée YL blanc, Yves
Leccia **110€**
Bourgueil • Mi-Pente, Domaine
de la Butte • Jacky Blot **135€**
Champagne • R012, Lallier **195€**

Service tous les jours
en continu, 11h30- 23h

www.mersea.com

Prix nets en euros,
service inclus