

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

BRUNCH 25.00€
(servi uniquement le dimanche de 11h30 à 16h30)
Soupe de lentilles
Fish Balls x4
Muffin oeuf mollet à la truite fumée,
nappé de sauce hollandaise
Gaufre légère à tartiner de notre
Nutsea maison

Café ou thé
Citronnade ou Orange pressée

TAPAS

HUÎTRES (x6) **18.00€**
Creuses de Normandie N°3 & shot de gin Mersea au citron noir d'Iran (x12) **34.00€**

DUO DE RILLETTES DE TRUITE ET CRÈME DE MAQUEREAU **7.90€**
On va pas en faire une tartine mais ça déchire !

TARAMA AUX ŒUFS DE CABILLAUD FUMÉS **9.00€**
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 !

OEUFS MIMOSA **4.90€**
Thon et mayonnaise

FISH BALLS *(x4) **5.50€** (x6) **6.50€**
Nos fameux acras de lieu noir avec une sauce pimentée au miel.

SOUPE DE LENTILLES **6.5€**
On l'attendait avec émotion

TARTARE DE THON & BETTERAVES **10€**
Coupé au couteau, sauce tozazu, betteraves, ciboulette, bun toasté au charbon végétal de la maison Frédéric Lalos M.O.F, piment d'Espelette

OCTOPOULPE **9.9 €**
Salade tiède de pommes de terre marinées au poulpe fondant, tomates séchées, parmesan, sarrasin et réduction de balsamique

PLATS

FISH & CHIPS DENTELLE **14.90€**
Mushy lentilles, sauce au choix, servi avec des frites

FISH DE POULPE DENTELLE **20.90€**
Accompagnement au choix, sauce au choix.
Poulpe fondant enrobé de panure dentelle, condiment de betteraves à la moutarde

CARDINAL HOMARD **23€**
Accompagnement au choix, sauce au choix
Bun brioché de la maison Frédéric Lalos M.O.F, homard, écrevisses, yaourt grec à la bisque de homard maison, cébettes
Le Lobster Roll par Olivier Bellin

TARTARE DE THON DE SAISON **15.90€**
Accompagnement au choix, sauce au choix.
Coupé au couteau, mariné au tozazu, betteraves, ciboulette, piment d'Espelette, Bun au charbon végétal toasté de la maison Frédéric Lalos, M.O.F

SALADE DU CAPITAINE DE SAISON **19.00€**
Quinoa aux algues, mesclun, haddock fumé, lamelles de poulpe snacké, toasts de tarama maison et notre sauce cocktail

M IN BLACK BURGER **14.90€**
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 !

BLANQUETTE DE TRUITE **14.90€**
Truite française vapeur, poireaux, champignons, crème légère servie avec du riz basmati aux épines-vinettes

SAUCES MAISON
Tartare
Ketchup gingembre
Yaourt épicé

À CÔTÉ 4.00€

Frites maison
Purée carottes / betteraves et basilic
Petit épeautre, concombre et herbes fraîches

DESSERTS

CRÈME CITRON PRALIN & RIZ SOUFFLÉ AU CHOCOLAT **6.50€**
Pour finir tout en douceur...

GAUFRE LÉGÈRE ET CROUSTILLANTE **6.50€**
Gaufre légère et croustillante, pâte à tartiner maison au chocolat
Mignonnes et gourmandes, tartinez bien !

MOUSSE AU CHOCOLAT SANS SUCRE **6.50€**
Cacao 72%, pointe de crème montée

CHEESECAKE **6.50€**
Fève tonka, zestes de citron
Ou l'impression d'être sur un nuage ...

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

SMWS OLD FASHIONED
Eau gazeuse, bitter Angostura, sucre, zestes d'orange

REVOLUTION MULE
Vodka Guillotine, citron vert, Double Dutch Ginger Beer

GREEN IS THE NEW BLACK
Gin Citadelle, jus de concombre maison, menthe, bitter aromatic au poivre, sirop d'agave, citron vert

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

BETTER BLOODY MARY
Jus de tomate, gin bacca, tabasco, sauce worcestershire, essence d'estragon maison, jus de citron jaune, gingembre

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

PEACOCK GIN'TO
Gin Bio Peacock de la distillerie Ouche-Nanon, pamplemousse, Double Dutch Cranberry Tonic Water

FALL GIN&TONIC
Normindia gin, pomme, Double Dutch cranberry tonic water

GIN MARE
Gin Mare, romarin, orange, fentiman's par Double Dutch Grenade / Basilic

GIN TONIC SUR MESURE 10€
Choisissez votre Gin et votre Tonic parmi notre collection

HAPPY HOURS

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

12€

BIÈRES ARTISANALES

SPLASH Pression 25cl / 33cl / 50cl
by MERSEA & Brasserie Félicité **4€** **5.5€** **7€**

BLONDE **4€** **5.5€** **7€**
Brasserie Félicité

AMBRÉE EN PRESSION **4€** **5.5€** **7€**
Brasserie Félicité

Bouteille 33cl

SPLASH PALE ALE **6€**
by Mersea & Brasserie Félicité

BLANCHE **6€**
Brasserie Félicité

CIDRE FILS DE POMME **6€**

CARTE DES VINS

BLANCS AU VERRE (12.5 CL)
Champagne • Tradition • Lancelot-Pienne **12€**
Ventoux • Chardonnay, Château Pesquié **5€**
Anjou en Chenin • E.Ogerea **7€**
Sancerre • Sauvignon blanc, Thibaut Denizot **9€**
Sancerre • Sauvignon blanc, Domaine de la Perrière **9€**

ROUGES AU VERRE (12.5 CL)
Crozes-Hermitage • Syrah bio, Jean Esprit **8€**
Saumur-Champigny • Tuffe, Château du Hureau **7€**

ROSÉ AU VERRE (12.5 CL)
Provence • Love Organic • Château Léoube **6€**

CHAMPAGNE & EFFERVESCENTS (75 CL)
Brut Réserve - Pol Roger **105€**
Tradition • Lancelot-Pienne **68€**
Brut Rosé • Legras & Haas **77€**
Savoie • Brut Alpin (Zéro dosage) • Domaine Blard & Fils **45€**
Crémant du Jura • Extra Brut Rosé 2011, Domaine Labet **45€**
Vouvray • Le Naturel • Sébastien Brunet **39€**

VINS BLANCS (75 CL)

LOIRE
Touraine • Sauvignon blanc, Henry Marionnet **26€**
Anjou en Chenin E.Ogerea **39€**
Menetou-Salon • Vignes de Ratier, Domaine Pellé **46€**
Sancerre • Sauvignon blanc, Domaine de la Perrière **48€**
Sancerre • Sauvignon blanc, Thibaut Denizot **48€**

RHÔNE & LANGUEDOC-ROUSSILLON

Ventoux • Chardonnay, Château Pesquié **24€**
Limoux • Chardonnay/Chenin, Château de Gaure **39€**
Languedoc • Les Canilles, Domaine Ribiera **37€**
Faugères • Le Cairn, Pierre Gaillard **44€**
Côtes de Roussillon • Llum, Roc des Anges **60€**

BOURGOGNE & ALSACE

Bourgogne • Rodolphe Demougeot Chardonnay **52€**
Chablis • Vieilles vignes de Sainte-Claire, Jean-Marc Brocard **60€**
Meursault • Les Malpoiriers Biodynamie, Domaine Changarnier **115€**
Riesling • Le Kottabe • Domaine Josmeyer **50€**

SAVOIE & JURA

Savoie, IGP Vin des Allobroges • Argile Blanc, Domaine des Ardoisières **50€**
Jura • Chardonnay ouillé, Pré-fleur 2014, Eric Thill **74€**

VINS ROUGES (75 CL)

LOIRE
Saumur-Champigny • Tuffe, Château du Hureau **36€**

BOURGOGNE
Morgon • Château des Jacques 2014 **39€**
Morgon Côte du Py • Cuvée Julia **57€**

APÉRITIFS & DIGESTIFS

VINS FORTIFIÉS (6 CL)
Madère - Barbeito Dry 3 ans **7€**
Porto - Graham's 10 ans **9€**

GIN & VODKA (4 CL)
Le Gin par MERSEA x Distillerie d'Hautefeuille **9€**
Bretagne - Vodka EOR **9€**

RHUMS (2 CL)
Panama - Cask n° R9.4 **8€**
Jamaica - Cask n° R11.6 **7€**

WHISKY & BOURBON (2 CL)
USA - Eagle Rare **6€**
Réserve du Loup Hardi Batch #2 **7€**
Condrieu cask finish

COGNACS (2 CL)
Cognac - Bache Gabrielsen American Oak **6€**
Cognac - Trife XO bottled by SMWS **7€**

SÉLECTION EXCLUSIVE AVEC LA SCOTCH MALT WHISKY SOCIETY (SMWS)

WHISKY CASK STRENGTH (2 CL)
TOURBE
CASK N° 53.261 **9€**
CASK N° 29.243 **14€**

ÉPICES
CASK N° 13.58 **6€**
CASK N° 1.207 **7€**

PETITS BONBONS
CASK N° 12.15 **7€**
CASK N° 26.122 **8€**

LITTORAL
CASK N° 10.155 **7€**

BOISSONS

Eaux minérales
Vittel (50cl) / (1L) **3.5€ / 5€**
Perrier fines bulles (50cl) / (1L) **4€ / 5.5€**

SOFTS MAISON
Citronnade maison (30 cl) **3€**
Orange pressée (30 cl) **5€**
Pamplemousse pressé (30 cl) **6€**
Café Frappé (30 cl) **4.5€**
Chocolat Frappé (30 cl) **5€**

SODAS & JUS DE FRUITS
Coca-Cola (33cl) **4€**
Coca-Cola Zéro (33cl) **4€**
Fever-Tree Cola (20cl) **4.5€**
Schweppes pink pepper (20cl) **4.5€**
Schweppes Hibiscus (20cl) **4.5€**
Schweppes Matcha (20cl) **4.5€**
Jus de Pomme - Patrick Font (25cl) **5€**
Jus d'Abricot - Patrick Font (25cl) **5€**

BOISSONS CHAUDES
Espresso **2.5€**
Double Espresso **3.5€**
Allongé **3€**
Americano **3€**
Ristretto **2.5€**
Noisette **3€**
Cappuccino **4€**
Café crème **4€**
Thé vert aux algues & menthe **4€**
Thé noir Earl Grey **4€**
Thé vert jasmin **4€**
Thé vert gingembre citron **4€**
Thé vert fruits rouges **4€**
Thé vert aux algues mentholées **4€**
Thé vert saveur fruits rouges **4€**
Blue detox aromatisé ananas **3.5€**
BB detox aromatisé pamplemousse **3.5€**
Aquarella infusion hibiscus **3.5€**
Verveine **3.5€**
Chocolat chaud **4.5€**

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