



MERSEA
autrement poisson

**MENU MIDI
ET À EMPORTER**



LA STREET FOOD
PAR LE CHEF 2 ÉTOILES
OLIVIER BELLIN



Service, tous les jours, de 11h30 à 23h,
sur place ou à emporter !
www.merseaparis.com
Prix nets en euros service compris

EN FORMULE

du lundi au vendredi jusqu'à 17h
ou tout le temps à emporter

+ 1,5€ = SOFT

Vittel, San Pellegrino, Coca, Coca zéro,
Thé glacé maison, Citronnade maison

+3€ = DESSERT

Bavarois vanille / framboise
Mousse au chocolat 72% sans sucre

+ 4,5€ = VIN

Verre de 12cl

+ 3€ = BIÈRE PRESSION

Verre de 25cl



MENU

FISH'N CHIPS DENTELLE 14€

Le Fish'n Chips à la française,
Mushy lentilles
+ Accompagnement au choix
+ Sauce maison au choix

FISH DE POULPE 15€

Poulpe fondant enrobé de panure
Mushy beetroot
+ Accompagnement au choix
+ Sauce maison au choix

M IN BLACK BURGER 14€

The best Fish Burger ever ! Steak de lieu jaune
pané aux algues, sauces maison,
bun à l'encre de seiche
+ Accompagnement au choix
+ Sauce maison au choix

MENU STREET FOOD 9,5€

« FISH DOG », le Hot Dog à la française version
poisson. pain baguette croustillant, ballotin de
truite aux algues, sauce rouille maison
+ Accompagnement au choix
+ Sauce maison au choix

PLAT DU MOMENT 13€

La blanquette de truite!
Truite fondante, émincé de champignons, poêlée
de poireaux, crème légère citronnée, riz aux
épinettes

MENU DE SAISON 14€

- Velouté de chou-fleur à l'huile de curry maison
ou (+2€) bisque de homard, croûtons
- L'Octopoulpe; Salade de pommes de terres
tièdes, poulpe fondant, parmesan, vinaigre
balsamique, câpres, échalotes, graines de
sarrasin grillées, huile d'olive

MENU CARDINAL HOMARD 23€

The Lobster Roll par Olivier Bellin !
Pain brioché rouge toasté, homard, bisque de
homard, céleri boule, sucrine, sauce hollandaise,
ciboulette et zestes de citron
+ Accompagnement au choix
+ Sauce maison au choix

VOTRE MENU AVEC

+ ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

- Frites tortillons
- Riz aux épines-vinettes
- Purée de carottes/basilic



+ SAUCE MAISON AU CHOIX

- Tartare
- Yaourt épicé
- Ketchup gingembre



À GRIGNOTER

FISH DOG (Hot Dog version poisson) 6,9€

FISH BALLS (accras) 6,5€

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR 6€

LA BISQUE DE HOMARD 9€

Et ses croûtons



COCKTAILS

#GINLOVERS



GET HIGH 10€ (HAPPY HOURS 7€)
Citadelle, cannelle, citron vert, Fever Tree Mediterranean

GANGSTA 12€ (HAPPY HOURS 9€)
Gvine, pomme verte, cardamome, Fever Tree Mediterranean

L'AUDACIEUX 12€ (HAPPY HOURS 9€)
Gin artisanal à la fleur de sureau de Picardie, citron, Fever Tree Elderflower

LONDON BRIDGE 8€
(HAPPY HOURS 6€) Beefeater, fraise, menthe, Fever Tree Pink

DI GIO 10€ (HAPPY HOURS 7€)
Aqua, citron vert, Fever Tree Tonic



GIN MARE 12€ (HAPPY HOURS 9€)
Gin Mare, romarin ou basilic, orange, Fever Tree Mediterranean

VIKING FRAGILE 12€
(HAPPY HOURS 9€)
Martin Miller's, framboise, citron vert, Fever Tree Pink



EL COMANDANTE 10€
(HAPPY HOURS 7€)
Gin Sea, Orange, menthe, Fever Tree Spicy Orange Ale

JIMMY 11€
(HAPPY HOURS 8€)
Hendrick's, concombre, Fever Tree Tonic

MACARENA 10€
(HAPPY HOURS 7€)
Rhum Maca, citron, Ginger beer



ENTRÉES !

seul ou à partager

FISH DOG (Hot Dog version poisson)	6,9€
TOASTS DE TRUITE GRAVLAX	8€
CRÈME DE MAQUEREUX	6€
FISH BALLS (accras)	6,5€
SARDINES MILLÉSIMÉES (Conserverie Belle iloise)	7€
CARDINAL HOMARD (Lobster Roll par Olivier Bellin)	21€
VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR	6€
BISQUE DE HOMARD	9€
Et ses croûtons	

Service, tous les jours, de 11h30 à 23h,
sur place ou à emporter !
www.merseaparis.com
Prix nets en euros service compris



MERSEA
autrement poisson



FISH'N CHIPS DENTELLE

14€

Le Fish'n Chips à la française,
Mushy lentilles

+ Accompagnement au choix
+ Sauce maison au choix

VOTRE MENU AVEC

+ ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

- Frites tortillons
- Riz aux épines-vinettes
- Purée de carottes/basilic

+ SAUCE MAISON AU CHOIX

- Tartare
- Yaourt épicé
- Ketchup gingembre



CARDINAL HOMARD 23€

Le Lobster Roll par Olivier Bellin !
Pain brioché rouge toasté,
homard, bisque de homard,
céleri boule, sucrose, sauce
hollandaise, ciboulette et zestes
de citron

+ Accompagnement au choix
+ Sauce maison au choix



M IN BLACK BURGER

14€

The best Fish Burger ever !
Steak de lieu jaune pané aux
algues, sauces maison, bun à
l'encre de seiche

+ Accompagnement au choix
+ Sauce maison au choix



FISH DE POULPE

15€

Poulpe fondant enrobé de panure,
Mushy beetroot

+ Accompagnement au choix
+ Sauce maison au choix



PLAT DU MOMENT

13€

La blanquette de truite!
Truite fondante, émincé de
champignons, poêlée de
poireaux, crème légère citronnée,
riz aux épines-vinettes



MENU DE SAISON

14€

- Velouté de chou-fleur à l'huile de curry ou (+2€) bisque de homard et croûtons
- L'Octopoulpe : Salade de pommes de terres tièdes, poulpe fondant, parmesan, réduction de balsamique, graines de sarrasin grillées



Service, tous les jours, de 11h30 à 23h,
sur place ou à emporter !
www.merseaparis.com
Prix nets en euros service compris

SOFT

VITTEL / SAN PELLEGRINO (50cl)	2,5€
COCA / COCA ZERO (33cl)	2,5€
CITRONNADE MAISON (40cl)	3€
THÉ VERT GLACÉ MAISON (40cl)	3€
JUS DE FRUITS	4€
patrick font, abricot ou pomme (25cl)	
EXPRESSO / ALLONGÉ	2€
Pfaff, Meilleur torréfacteur de France 2014	
CAFÉ AMÉRICAIN	3€
THÉ VERT AUX ALGUES,	3,5€
Kusmi Tea	
GINGER BEER BIO (25cl)	5€
FEVER TREE TONIC (20 cl)	4€

***HAPPY HOURS**
(DU LUNDI AU VENDREDI
17H-20H HORS JOURS FÉRIÉS)

BIÈRES

PRESSION	
LA FÉLICITÉ.	
25cl, 4€ / 33cl, 5,5€ / 50cl, 7€	
blonde dorée et fruitée (Made in Picardie),	
*Happy Hours 50cl, 5,5€	
BOUTEILLE	
LA PARISIENNE IPA, (33cl),	6€
arôme de malt et brioche avec légère	
amertume en fin de bouche	
LA FÉLICITÉ BLANCHE, (33cl),	5,5€
notes subtiles d'agrumes	
LA FÉLICITÉ AMBRÉE, (33cl),	5,5€
touches épicées	
BIÈRE DU MOMENT	6.5€
(demandez à l'équipage)	
CIDRE	
FILS DE POMME, (33cl),	5,5€
Sauvage	



VINS

BLANCS	12cl/75cl
SAUVIGNON	4,5/24€
Domaine Octavie, Touraine	
Sec et fin au nez expressif d'agrumes et	
de fruits blancs (pêche)	
CHENIN	6/29€
Domaine Hauts Baigneux, Nicolas	
Grosbois - Azay-Le-Rideau	
Rond et minéral, légèrement toasté	
CHARDONNAY	4,5/24€
*Happy Hours 18€	
Château Pesquié, Ventoux	
Vin sur le fruit et léger, notes de fleurs	
et de fruits blancs	
VIN DU MOMENT	8/39€
QUINTESSANCE - Château Pesquié -	
AOC Ventoux.	
80% Roussane, 20% Clairette.	
Complexe, fruits exotiques et belle	
rondeur	
ROUGE	
MERLOT	4,5/24€
Alain Brumont, Côte de Gascogne	
Arômes de fruits confits avec des notes	
d'épices, finale souple et ronde	
CHINER	6/29€
N.Grosbois - Vin de France.	
Vin de soif par excellence issu de	
l'assemblage atypique de cabernet	
franc, merlot et syrah.	
ROSÉ	
CINSAULT	4/22€
Le Paradou - Ventoux	
Vin fruité, léger et très frais	

BULLES

CHARDONNAY	8/39€
Clos des Quarterons, Domaine Amiraault	
Crémant de Loire. Bulle charnue,	
raffinée aérienne	
CHAMPAGNE	69€
Maison Legras & Haas Brut Rosé	
Maison Legras & Haas Extra Brut Blanc	
de Blancs	

DIGESTIFS

AQUA UNAGED (4cl)	6€
eau de vie de vin	
GIN D'HAUTEFEUILLE (4cl)	8€
À la leur de sureau de Picardie	
MACA, SPICED RHUM (4cl)	6€
PANAMA RHUM 2010 (4cl)	9€

DESSERTS

BAVAROIS VANILLE/FRAMBOISE	4,5€
MOUSSE AU CHOCOLAT 72%	4,5€

