

# PLEY MERSEA



## FORMULE BOISSON

AJOUTEZ UN COCA-COLA OU UNE  
EAU MINÉRALE À VOTRE MENU

+ 1.50 €

## FORMULE ENTRÉE

AJOUTEZ UNE ENTRÉE  
AU CHOIX À VOTRE MENU

+ 3 €

## FORMULE DESSERT

AJOUTEZ UN DESSERT  
À VOTRE MENU

+ 3 €

## LES FORMULES PEUVENT ÊTRE CUMULÉES

### EXTRA

## ENTRÉES

**FISH BALLS** (X4) 5.50€

Acras de lieu noir

+ SAUCE YAOURT ÉPICÉ  
3€ EN FORMULE

**FISH TENDERS** (X2) 5.95€

Poisson blanc issu de pêche durable  
(selon arrivage) enrobés de panure  
crunchy

+ SAUCE FISH BBQ  
3€ EN FORMULE

**FISH NUGGETS** (X4) 6.95€

Poisson blanc issu de pêche durable  
(selon arrivage) aux algues,  
enrobés de panure crunchy

+ SAUCE FISH BBQ  
3€ EN FORMULE

**GASPACHO DE SAISON** 6.50€

3€ EN FORMULE

### MENUS

## FISH & CHIPS

**FISH & CHIPS CRUNCHY** 15.95€

Poisson blanc nacré (selon arrivage) issu de pêche durable,  
panure crunchy, mushy lentilles

+ FRITES MAISON  
+ SAUCE MAISON AU CHOIX

## BURGER

**M IN BLACK BURGER** 15.95€

Bun au charbon végétal de la maison Frédéric Lalos M.O.F,  
poisson blanc (selon arrivage) issu de pêche durable aux  
algues, panure crunchy, pickles de radis, ketchup gingembre,  
tartare, sucrine

+ FRITES MAISON  
+ SAUCE MAISON AU CHOIX

## NATURE

**TARTARE DE THON DE SAISON** 15.95€

Thon Albacore, betteraves, échalotes, ciboulette, sauce toszu,  
piment d'Espelette

+ ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX  
+ SAUCE MAISON AU CHOIX

### EXTRA

## DESSERT

**CHEESECAKE**  
FÈVE TONKA & ZESTES DE CITRON 4.50€

3€ EN FORMULE

**CRÈME CITRON DE SAISON** 4.50€

3€ EN FORMULE

## SAUCES MAISON AU CHOIX

Tartare  
Ketchup gingembre  
Yaourt épicé  
Fish BBQ

## ACCOMPAGNEMENTS

**SA LADE DE PETIT ÉPEAUTRE** 3.95€

**FRITES MAISON AVEC SAUCE AU CHOIX** 3.95€



### 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