



Mersea, nouvelle brasserie de la mer signée Olivier Bellin

Keyvan Badri, toujours avec le chef doublement étoilé Olivier Bellin, a ouvert à l'automne 2018, Mersea Beaupassage, son deuxième établissement dédié à la « seafood » dans le 7ème arrondissement de Paris.

Au menu : les grands classiques comme les Fish&chips ou le M in Black Burgers et des recettes évoluant au rythme des saisons. Sans oublier les créations sucrées d'Olivier Bellin.



Après le succès de la première adresse rue du Faubourg Montmartre, **Keyvan Badri**, a ouvert une deuxième adresse **Mersea, à Beaupassage**, sur la rive de droite de la Seine à Paris (7^e).

Pour ce nouveau restaurant, un peu moins street mais toujours seafood, au décor de brasserie moderne, il est toujours accompagné du chef doublement étoilé **Olivier Bellin**.



Au rez-de-chaussée, se déploient une terrasse et un comptoir de dégustation de cocktails doublé d'un bar à gins, dont celui by MERSEA en collaboration avec la distillerie d'Hautefeuille. À l'étage, la grande salle du restaurant accueille les amateurs de poissons et crustacés.

Grande nouveauté de ce deuxième établissement : un coin épicerie fine, où dénicher des produits frais de la mer ou la bière artisanale SPLASH issue d'une collaboration exclusive avec la Brasserie Félicité en Picardie.



©Edouard Hausseguy

Au menu, les grands classiques, tels le Fish & Chips Dentelle et le M in Black Burger, côtoient des recettes fraîches et de saison, comme le Cardinal Homard, le Fish de Poulpe ou le Ceviche de Cabillaud.

Mersea Beaupassage propose aussi une Planche de la Mer (Tarama maison, fish balls, crème de maquereau, rillettes de truite à l'estragon) à partager à quatre pour 28 euros €.

Côté desserts, place aux créations d'Olivier Bellin : la Crème citron tomates basilic surprenante ou la gaufre fine et croustillante à déguster avec sa pâte à tartiner maison, Nutsea.

Pour les plats, compter entre 13 et 26 euros (Cardinal Homard) et entre 6 et 10 euros pour les entrées. Le prix des desserts se situe autour de 6,50 euros.

Une formule est proposée le midi en semaine : Entrée/Plat ou Plat/Dessert à 19 euros et Entrée/Plat/Dessert à 24 euros.

Le dimanche, l'équipe propose aussi un brunch frais (25 euros), avec en plat

phare, le Muffin anglais toasté, truite fumée et œuf mollet nappé de sauce hollandaise.



Le M in Black Burger © Edouard Hausseguy

MERSEA Beaupassage

53-57 rue de Grenelle

75007 Paris

01 43 21 55 29

www.merseaparis.com

RELIRE

[Le Chef Olivier Bellin à la 18ème place du classement des 100 meilleurs chefs du monde 2019](#)

[MERSEA, le restaurant Street food de poisson par Olivier Bellin ouvrira une deuxième adresse à Paris](#)

[The Ocean by Olivier Bellin a ouvert à Hong-Kong](#)

[Olivier Bellin : Parrain des Nouvelles Gastronomiques de Bretagne](#)

[Olivier Bellin : La Gastronomie Bretonne en Asie](#)

[Partenaire : Chef Olivier Bellin, l'Auberge des Glazicks](#)

[Olivier Bellin ouvre MERSEA à Paris](#)

[Top Chef Saison 9 Olivier Bellin dans l'assiette des grands chefs](#)

[Le chef Olivier Bellin ouvre une deuxième adresse MERSEA à Paris](#)

[Olivier Bellin, le roi des mers](#)

[Olivier Bellin La gastronomie bretonne prend de la hauteur avec Air France](#)