

# La Mercerie

AT THE GUILD



## À PARTAGER – TO SHARE

**SIX HUÎTRES, BEURRE AUX ALGUES** 30  
half dozen oysters served with bread and seaweed butter

**BETTERAVES VINAIGRÉES** 14  
red beets, trout roe, smoked crème fraîche

**ANCHOIS DE CANTABRIE ET BEURRE VANILLÉ** 19  
anchovies from cantabria, homemade vanilla butter, sourdough toasts

**ASSIETTE DE FROMAGE** 26  
selection of french and american cheeses

## LES ENTRÉES – APPETIZERS

**COQUILLE SAINT JACQUES NORMANDE** 32  
scallops and winter vegetables, calvados, beurre blanc, mushroom brioche

**CONSOMMÉ DE VOLAILLE AU FOIE GRAS** 28  
chicken consommé, poached foie, winter vegetables, Muscat

**SALADE VERTE CROQUANTE AUX HERBES AROMATIQUES** 19  
little gem, radish, cucumber, fines herbes dressing

**POISSON CRU À L'HUILE D'OLIVE CITRON** 25  
fluke crudo, lemon cumin jam, baby spinach, egg

**AVOCAT-CREVETTES** 26  
new caledonia shrimp, grapefruit, avocado, french cocktail

**NIÇOISE** 29  
tuna, anchovies, potatoes, eggs, green beans, red onions

**PETIT TARTARE DE BŒUF AU PARMESAN** 22  
hand cut NY strip, parmesan crisp, wild arugula

## LES GARNITURES – SIDES

**PAIN ET BEURRE** 5  
rye bread, salted Bordier butter

**PETITE SALADE VERTE** 10  
artisan lettuces, shallot vinaigrette

**HARICOTS VERTS** 14  
sautéed green beans, garlic butter

**VERDURE DIVERSE ET BISQUE DE HOMARD** 15  
greens and lobster bisque espuma

**GRATIN DAUPHINOIS** 16  
potato gratin, nutmeg, garlic

**BROCOLI AUX CHAMPIGNONS** 18  
creamed mushrooms, roasted broccoli, flambé green Chartreuse and gin

## Mois d'Amour

**MENU DES AMOUREUX**  
85

**MIGNONNES HUÎTRES**  
two oysters, rosé mignonette

**SOUPE À L'ONION 'BICHON BICHETTE'**  
onion soup, crouton gruyère, cognac

**LE COEUR**  
choice of halibut beurre blanc or filet au poivre

**BLUSHING PROFITEROLES**  
choux pastry, vanilla ice cream, chocolate sauce

**BISCUITS POUR MON COEUR**  
personalized cookie for your sweetheart  
10

## LES PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSES

**POULET FERMIER CROUSTILLANT** 37  
crispy heritage chicken, green beans, garlic and ginger brittle

**LA CRÊPE SAUMON ET POIREAUX** 34  
buckwheat crêpe, salmon, leeks, potatoes, beurre blanc

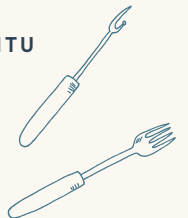
**BŒUF BOURGUIGNON** 45  
braised short ribs, lardons, stortini pasta

**CABILLAUD À LA MOUTARDE EN COCOTTE** 42  
steamed cod in donabe, grain mustard, leeks and potatoes

**HALIBUT AU BEURRE BLANC** 46  
halibut, beurre blanc, swiss chard

**CÔTE DE VEAU AU CITRON, CHOU POINTU ET BETTERAVE JAUNE** 65  
veal chop, cabbage and beets, lemon sauce

**FILET DE BOEUF AU POIVRE** 55  
petite greens salad



D  
I  
N  
N  
E  
R

SERVED  
5PM  
-  
10PM

LES DESSERTS

|   |    |
|---|----|
| <b>FRAISES ET FRAMBOISES À LA CRÈME FOUETTÉE</b> .....                        | 24 |
| <i>berries and cream</i>  |    |
| <b>BLUSHING PROFITEROLES</b> .....  | 17 |
| <i>choux pastry, vanilla ice cream, hot chocolate sauce</i>                   |    |
| <b>TARTE TATIN</b> .....  | 18 |
| <i>caramelized apples, salted butter, crème fraîche, puff pastry</i>          |    |
| <b>CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE</b> .....  | 15 |
| <i>vanilla custard</i>  |    |
| <b>COUPE TAHITI</b> .....   | 18 |
| <i>roasted pineapple, rum, whipped cream, coconut ice cream, lime caramel</i> |    |
| <b>ASSIETTE DE PETITS GÂTEAUX</b> .....                                       | 12 |
| <i>ginger thins, calissons, leaf tuiles</i>                                   |    |