

La Mercerie

AT THE GUILD



L
E

J
O
L
I

W
E
E
K
E
N
D

BOULANGERIE - BAKERY

PAIN AU CHOCOLAT 6.5
buttery, flaky chocolate croissant

CROISSANT 6
buttery, flaky croissant

CROISSANT AUX AMANDES 8
buttery croissant with almond cream

PAIN AU CHOCOLAT AUX AMANDES 8
chocolate croissant with almond cream

PAIN ET BEURRE 6
baguette with Bordier salted butter

LES FRAICHEURS - FRESHNESS

YAOURT, GRANOLA ET MYRTILLES 16
greek yogurt with granola, blueberries, honey

L'ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 14
fresh seasonal fruits, lemon, mint

TRUITE FUMÉE, CRÈME AUX HERBES 24
smoked trout slices, crème fraîche, dill and shallots, toasts

AVOCAT CREVETTE 26
New Caledonia shrimps, grapefruit, avocado, French cocktail, orange blossom vinaigrette

SALADE VERTE 19
artisan lettuce, radish, cucumber, fines herbes dressing

SALADE DE SAISON 22
Chef's inspiration



À PARTAGER - TO SHARE

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 28
selection of cured meats

ASSIETTE DE FROMAGE 26
selection of local and French cheeses

L'ASSIETTE MIXTE 34
selection of cheese and mix of cold cuts

LES ŒUFS DU WEEKEND - EGGS

LES BROUILLÉS 16
scramble eggs, Comté cheese and chives

LA COMPLÈTE 29
buckwheat crêpe, egg sunny side up, Paris style ham, Comté cheese, crème fraîche

LE COCOTTE 19
two baked eggs, cream, mushroom brioche

LE PARFAIT 24
Chef's inspiration
mushrooms quiche, spinach, comté

LES PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

LA PÊCHE DU JOUR 42
Chef's pick of fresh fish, sauce vierge

POULET FERMIER AU VIN JAUNE ET MORILLES 42
crispy chicken, vin jaune sauce, English peas, morels

QUICHE AUX CHAMPIGNONS 23
mushrooms quiche, spinach, comté

CROC GOURMAND 19
ham, Comté cheese 18 months, sauce béchamel
MADAME +3

LES GARNITURES - SIDES

ASSIETTE DE LÉGUMES 14
seasonal vegetables, garlic, fine herbs butter

POMMES DE TERRE RÔTIES 16
oven roasted potatoes, thyme and garlic

PETITE SALADE 10
artisan lettuce, sherry vinegar dressing

LES DOUCEURS ET GOURMANDISES - SWEETS

CRÊPES AU SUCRE 17
three sweet crêpes, sides of vanilla sugar, lemon and homemade jam

FRENCH TOAST 22
Brioche perdue, vanilla ice cream, caramelized nuts, caramel

MOUSSE AU CHOCOLAT 14
dark and white chocolate mousse with a touch of coffee

FLAN PARISIEN 16
vanilla custard, puff pastry, honey ice cream, caramel

SERVED
S&S
10AM
-
3PM