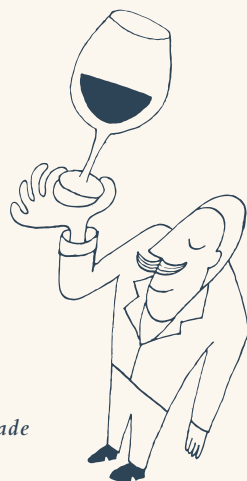


La Mercerie

AT THE GUILD



COCKTAILS

EXTRA BRUT CHAMPAGNE, VODKA,
YUZU VERMOUTH — 22

BY THE GLASS

PIERRE GIMONNET 'BLANC DE BLANCS'
Brut NV — 18

PASCAL AGRAPART 'COMPLANTÉE'
Extra Brut NV — 28

BOTTLES

BÉRÊCHE & FILS 'RÉSERVE'
Brut NV — 105

CHAVOST 'BLANC D'ASSEMBLAGE'
Brut Nature NV — 95

KRUG 'GRAND CUVÉE - 169TH EDITION'
Brut NV — 285

GEORGES LAVAL 'CUMIÈRES'
Extra Brut NV — 175

VOUETTE & SORBÉE 'BLANC D'ARGILE'
Extra Brut NV — 225

À PARTAGER - TO SHARE

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

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

LES ENTRÉES - APPETIZERS

HUÎTRES COQUINES 30
half dozen oysters

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

SOUPE À L'ONION 'BICHON BICHETTE' 22
onion soup, crouton gruyère, cognac

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

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

LES PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

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

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

LES GARNITURES - SIDES

PAIN ET BEURRE 5
rye bread, salted Bordier butter

PETITE SALADE VERTE 10
artisan lettuces, shallot vinaigrette

GRATIN DAUPHINOIS 16
potato gratin, nutmeg, garlic



A
P
É
R
O

SERVED
M-F
3PM
-
5PM

LES DESSERTS

FRAISES À LA CHANTILLY 28
fresh strawberries, Tonjes farm cream

PROFITEROLES AU CHOCOLAT 17
choux pastry, vanilla ice cream, hot chocolate sauce

TARTE TATIN 18
caramelized apples, salted butter, crème fraîche, puff pastry

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE 15
vanilla custard

ASSIETTE DE PETITS GÂTEAUX 12
ginger thins, calissons, leaf tuiles

SORBET DU JOUR 6
seasonal sorbet