

La Mercerie

AT THE GUILD



BOULANGERIE - BAKERY

PAIN ET BEURRE 8 <i>selection of breads, salted bordier butter</i>	PAIN AU CHOCOLAT 6.5 <i>buttery, flaky chocolate croissant</i>
CROISSANT 6 <i>buttery, flaky croissant</i>	AM BRIOCHE 8 <i>crème anglaise</i>

LE PETIT DÉJEUNER - BREAKFAST

YAOURT AUX FRUITS FRAIS 16
greek yogurt with granola, fresh seasonal fruit, honey

RIZ AU LAIT D'AMANDE 14
*warm rice pudding, vanilla and cardamom,
raspberry jam*

CRÊPES AU SUCRE 17
*three sweet crêpes served with a side of vanilla
sugar, lemon and our homemade jam*



LA MERCERIE CLASSIQUES

CRÊPE COMPLÈTE 28
*buckwheat crêpe, egg sunny side up, paris ham,
comté, crème fraîche*

TARTINE DE SAUMON FUMÉ AU PIMENT D'ESPELETTE 24
*house-smoked salmon, crème fraîche,
espelette, petite sorrel*

ŒUF COCOTTE GRAND-MÈRE 19
two baked eggs, cream, mushroom brioche

ŒUF MOLLET, CRÈME DE CHOU FLEUR ET TOFU 17
*soft boiled egg, whipped cauliflower
and tofu, parmesan*

LE DÉJEUNER - LUNCH

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

CROQUE MONSIEUR 21
*ham, comté 18 months, sauce béchamel
MADAME +3*

QUICHE VÉGÉTARIENNE 23
mushroom, spinach, comté

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

NIÇOISE 29
tuna, anchovy, potatoes, egg, green beans, red onions

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

ASSIETTE DE FROMAGE 26
selection of local cheeses, bread

LE
J
O
L
I
W
E
E
K
E
N
D

SERVED
S&S
10AM
-
3PM

LES DESSERTS

FRAISES ET FRAMBOISES À LA CRÈME FOUETTÉE.....24
berries and cream

PROFITEROLES AU CHOCOLAT17
choux pastry, vanilla ice cream, hot chocolate sauce

FEUILLETÉ DE FRAISES ET PISTACHES.....15
puff pastry, whipped cream, strawberries, pistachio cream

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE15
vanilla custard

GÂTEAU AU CHOCOLAT À LA FARINE DE NOISETTE15
gluten free chocolate cake with hazelnut flour, crème fraîche