



La Mercerie

AT THE GUILD



LE
JOLI
WEEKEND

IRRESISTIBLE BREUVAGE

APÉRITIF 15

PISCINE
champagne, citrus, ice

PETIT PARIS
aperol, sparkling wine, grapefruit

ROSÉ SOUR
rosé, lillet, cucumber

BELLE DE JOUR
mezcal, wild cherry, pomegranate shrub

VIN 15

SPARKLING | WHITE | ROSÉ | RED

PÉTILLANT

JOUSSET 'ÉXILÉ ROSÉ'
Vin de France 2021 — 65

BELLUARD 'PERLES DES MONT BLANC'
Vin de Savoie 2019 — 75

DOMAINE ROLET
Crémant du Jura NV — 85

HERVÉ RAFFLIN 'LA NATURE'L'
Champagne, NV — 95

DOYARD 'CUVÉE VENDÉMAIRE - BDB'
Doyard — 125

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, with a side of vanilla sugar, lemon, and homemade jam

SERVED
S&S
10AM
-
3PM

BOULANGERIE - BAKERY

PAIN ET BEURRE 8
*rye bread, salted
Bordier butter*

PAIN AU CHOCOLAT 6.5
*buttery, flaky
chocolate croissant*

CROISSANT 6
buttery, flaky croissant

AM BRIOCHE 8
crème anglaise

CROISSANT AUX AMANDES 8
*buttery croissant with
almond cream*

PAIN AU CHOCOLAT AUX AMANDES 8
*chocolate croissant with
almond cream*

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 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

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