



# La Mercerie

AT THE GUILD



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

## IRRESISTIBLE BREUVAGE

### APÉRITIF 15

**PISCINE**  
*champagne, citrus, ice*

**PETIT PARIS**  
*aperol, sparkling wine, grapefruit*

**ROSÉ SOUR**  
*rosé, lillet, cucumber*

**L'ANGELOT**  
*vodka, elderflower, cucumber, salers, lemon*

### 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*

**FINANCIER AUX FRUITS DE SAISONS 18**  
*gluten free almond and fresh fruit cake*

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

SERVED  
S&S  
10AM  
-  
3PM

### BOULANGERIE - BAKERY

<b>PAIN ET BEURRE 6</b> <i>baguette with Bordier salted butter</i>	<b>PAIN AU CHOCOLAT 6.5</b> <i>buttery, flaky chocolate croissant</i>
<b>CROISSANT 6</b> <i>buttery, flaky croissant</i>	<b>AM BRIOCHE 5</b> <i>crème anglaise</i>
<b>CROISSANT AUX AMANDES 8</b> <i>buttery croissant with almond cream</i>	<b>PAIN AU CHOCOLAT AUX AMANDES 8</b> <i>chocolate croissant with almond cream</i>

### LA MERCERIE CLASSIQUES

**CRÊPE COMPLÈTE 29**  
*buckwheat crêpe, egg sunny side up, Paris style ham, Comté, crème fraîche*

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

**OEUF COCOTTE AUX MORILLES ET VIN JAUNE 26**  
*Baked egg, english peas, creamed morels*

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

### LE DÉJEUNER - LUNCH

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

**CROQUE MONSIEUR 19**  
*ham, comté 18 months, sauce béchamel MADAME +3*

**QUICHE VÉGÉTARIENNE 23**  
*mushroom, spinach, comté*

**AVOCAT-CREVETTES 26**  
*Montauk shrimp, grapefruit, avocado, French cocktail, orange blossom vinaigrette*

**NIÇOISE 30**  
*confit tuna, black olives, red pearl onion, anchovies, egg, potatoes, green beans, red bell pepper, anchovy vinaigrette*

**SALADE VERTE AUX FINES HERBES 19**  
*artisan lettuce, radish, cucumber, fines herbes dressing add Roquefort cheese +4 add avocado +4*

**ASSIETTE DE FROMAGE 26**  
*selection of local cheeses, bread*

LES DESSERTS

**FRAISES À LA CHANTILLY** ..... 32  
*organic strawberries, Tonjes farm whipped cream*

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

**MILLE-FEUILLE À LA NOISETTE** ..... 16  
*homemade puff pastry, hazelnut and vanilla mousseline add organic strawberries +8*

**CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE** ..... 15  
*vanilla custard*

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

**SORBET DU JOUR** ..... 6  
*seasonal sorbet*