



La Mercerie

AT THE GUILD



BOULANGERIE - BAKERY

PAIN ET BEURRE 6
baguette with
Bordier salted butter

PAIN AU CHOCOLAT 6.5
buttery, flaky
chocolate croissant

CROISSANT 6
buttery, flaky croissant

AM BRIOCHE 5
crème anglaise

**CROISSANT AUX
AMANDES 8**
buttery croissant with
almond cream

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

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

GASTON CHIQUET 1ER CRU 'TRADITION'
Champagne NV — 150

DOMAINE ROLET
Crémant du Jura NV — 85

VEUVE CLIQUOT 'LA GRANDE DAME'
Champagne 2015 — 250

DOYARD 'CUVÉE VENDÉMAIRE - BDB'
Champagne, NV — 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

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

ASSIETTE DE FROMAGE 26
selection of local cheeses, bread

LE
JOLIE
WEEKEND

SERVED
S&S
10AM
-
3PM

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

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