

La Mercerie

AT THE GUILD



LES DESSERTS

GALETTE DES ROIS 35
A French tradition wrapped in a buttery puff pastry and rich almond cream that hides a special charm for the lucky one to be king or queen for the day.

TARTE AUX FRAISES 28
oishii strawberries, almond biscuit, vanilla cream

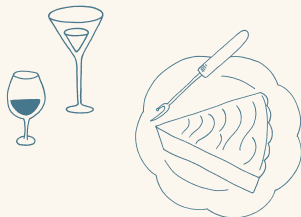
PROFITEROLES AU CHOCOLAT..... 17
choux pastry, vanilla ice cream, hot chocolate sauce

MILLE-FEUILLE..... 18
vanilla cream, caramel, fleur de sel

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

GÂTEAU GUILD..... 18
chocolate mousse, hazelnut praline, chocolate sable

SORBET DU JOUR..... 6
seasonal sorbet



JANUARY 2, 2025

CHEF PARTNER MARIE-AUDE ROSE

APRÈS

DIGESTIFS — 10

COGNAC

ARMAGNAC

CALVADOS

VIEILLE PRUNE

PASTIS



POMME POMME — 10

calvados, pommeau, benedictine, angostura



ARMAGNAC

MARIE DUFFAU 'NAPOLÉON' <i>Bas-Armagnac</i>	26
CHÂTEAU DE LAUBAUDE 'XO' <i>Bas-Armagnac</i>	29
DELORD '25 ANS D'ÂGE' <i>Bas-Armagnac</i>	26

COGNAC

PIERRE FERRAND '1840 - 1ER CRU DE COGNAC' <i>Grande Champagne</i>	21
FRAPIN 'VSOP - 1ER CRU DE COGNAC' <i>Grande Champagne</i>	26
NAVARRÉ 'CRAVACHE D'OR- 1ER CRU' <i>Grande Champagne</i>	45

HERBAL

CHARTREUSE <i>Jaune or Verte</i>	27
CHARTREUSE VEP <i>Jaune or Verte</i>	35

AMARI

CYNAR	19
FERNET BRANCA	19

COFFEE & ESPRESSO

DRIP COFFEE	6
ESPRESSO	7
MACCHIATO	7
CAPPUCCINO	8
LATTE	8
CHAI LATTE	10
MATCHA LATTE	10

TEA

TURMERIC WELLNESS	9
ASSAM CHAI	9
GENMAICHA	9
MOUNTAIN BEAUTY	9
FRESH MINT TEA FOR TWO	12