

La Mercerie

AT THE GUILD



LES ENTRÉES – APPETIZERS

SALADE DE TOMATES AUX FINES HERBES 30
heirloom tomato salad, fine herbs

SIX HUÎTRES, BEURRE AUX ALGUES 30
half dozen oysters served with bread and seaweed butter

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

POISSON CRU À L'HUILE D'OLIVE CITRON 25
flake crudo, olive oil, lemon, baby spinach

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

NIÇOISE 29
tuna, anchovies, potatoes, eggs, green beans, red onions

À PARTAGER – TO SHARE

AUBERGINES VINAIGRÉES À L'HUILE D'OLIVE 10
citrus pickled eggplant, basil, olive oil

ANCHOIS DE CANTABRIE ET BEURRE VANILLÉ 15
anchovies from cantabria, homemade vanilla butter, sourdough toasts

CRUDITÉS CRÈME AUX HERBES 18
seasonal market vegetables, herb crème

TORCHON DE FOIE GRAS 34
foie torchon, pear chutney, brioche

ASSIETTE DE FROMAGE 26
selection of french and american cheeses

LES PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSES

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

SOUPE AU PISTOU 31
vegetable soup, basil pistou

CONFIT DE CANARD, RAISIN MUSCAT EN SALADE 39
confit duck leg, muscat grapes, watercress

HALIBUT AU BEURRE BLANC, BLETTES CROQUANTES 46
halibut, beurre blanc, swiss chard

BŒUF BOURGUIGNON 45
braised short ribs, lardons, stortini pasta

CABILLAUD À LA MOUTARDE EN COCOTTE 42
steamed cod in donabe, grain mustard, leeks and potatoes

FILET DE BOEUF AU POIVRE 55
petite greens salad

LES GARNITURES – SIDES

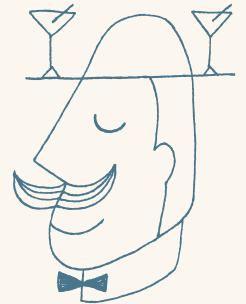
PAIN ET BEURRE 8
baguette, salted bordier butter

HARICOTS VERTS 14
sautéed green beans, garlic butter

ASPERGES VERTES, VINAIGRETTE À LA MOELLE 18
grilled asparagus, bone marrow vinaigrette

TOMATES À LA PROVENÇALE 18
roasted tomatoes, olive oil, bread crumbs, thyme and garlic

GRATIN DAUPHINOIS 16
potato gratin, nutmeg, garlic



D
I
N
N
E
R

SERVED
5PM
-
10PM

LES DESSERTS	FRAISES ET FRAMBOISES À LA CRÈME FOUETTÉE24 <i>berries and cream</i>
	PÊCHE GIVRÉE15 <i>white peach sorbet</i>
	PROFITEROLES AU CHOCOLAT17 <i>choux pastry, vanilla ice cream, hot chocolate sauce</i>
	MILLE FEUILLE NOISETTE15 <i>puff pastry, hazelnut mousseline</i>
	CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE15 <i>vanilla custard</i>
	GÂTEAU AU CHOCOLAT À LA FARINE DE NOISETTE15 <i>gluten free chocolate cake with hazelnut flour, crème fraîche</i>