

# La Mercerie

AT THE GUILD



## À PARTAGER – TO SHARE

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

**ASSIETTE DE CHARCUTERIE 32**  
selection of house-made and cured meats

**ASSIETTE DE FROMAGE 26**  
selection of french and american cheeses

## LES ENTRÉES – APPETIZERS

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

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

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

## LES PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSES

**LA GALETTE SAUMON ET POIREAUX 34**  
buckwheat crêpe, salmon, leeks, beurre blanc

**CASSOULET 45**  
white bean and tomato stew, salt pork, lamb

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

**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

## LA FÊTE DU CITRON

The annual French Riviera festival celebrating citrus season arrives in New York with the most exquisite, freshly-picked fruit from this side of the Atlantic.

### À PARTAGER

**LÉGUMES VINAIGRÉS AUX AGRUMES 10**  
citrus pickled vegetables

### LES ENTRÉES

**HÛTRES COQUINES 30**  
half dozen oysters, lemon-ginger granita

**POISSON CRU À L'HUILE D'OLIVE CITRON 25**  
flake crudo, lemon cumin jam, baby spinach, egg

**TORCHON DE FOIE GRAS AUX KUMQUATS 34**  
foie torchon, kumquat jam, brioche

### LES PLATS PRINCIPAUX

**PALOURDES MÉDITERRANÉENNES 32**  
clams with citrus and green olives

**CONFIT DE CANARD, MANDARINES FRAÎCHES 39**  
confit duck leg, spring onion, tangelo

### LES DESSERTS

**PAVLOVA VANILLE, CITRON VERT ET BERGAMOTE 15**  
bergamot lemon curd, lime whipped ganache, vanilla ice cream, meringue

**CITRON GIVRÉ 15**  
lemon sorbet in its skin

## LES GARNITURES- SIDES

**PAIN ET BEURRE 8**  
baguette, salted bordier butter

**LAITUE BRAISÉE, VINAIGRETTE À LA MOELLE 18**  
braised lettuce, bone marrow vinaigrette

**HARICOTS VERTS 14**  
sautéed green beans, garlic butter

**CHOU-FLEUR ET BROCOLI RÔTIS 18**  
roasted cauliflower and broccoli, tartare sauce

**GRATIN DAUPHINOIS 16**  
potato gratin, nutmeg, garlic

D  
I  
N  
N  
E  
R

SERVED  
5PM  
-  
10PM

LES DESSERTS

**FRAISES ET FRAMBOISES À LA CRÈME FOUETTÉE.....24**  
berries and cream

**TARTE TATIN .....18**  
apple pie, crème fraîche

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

**MILLE FEUILLE NOISETTE .....15**  
puff pastry, hazelnut mousseline

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

**GÂTEAU AU CHOCOLAT À LA FARINE DE NOISETTE .....15**  
gluten free chocolate cake with hazelnut flour, crème fraîche