



La Mercerie

AT THE GUILD



D
I
N
N
E
R

SERVED
5PM
-
10PM

À PARTAGER – TO SHARE

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

BETTERAVES VINAIGRÉES 14
red beets, trout roe, smoked crème fraîche

**ANCHOIS DE CANTABRIE
ET BEURRE VANILLÉ** 19
*anchovies from cantabria, homemade vanilla
butter, sourdough toasts*

ASSIETTE DE FROMAGE 26
selection of french and american cheeses

LES ENTRÉES – APPETIZERS

COQUILLE SAINT JACQUES NORMANDE 32
*scallops and winter vegetables, calvados,
beurre blanc, mushroom brioche*

CONSOMMÉ DE VOLAILLE AU FOIE GRAS 28
*chicken consommé, poached foie, winter
vegetables, Muscat*

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

SOUPE À L'ONION 'BICHON BICHETTE' 22
onion soup, crouton gruyère, cognac

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

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

PETIT TARTARE DE BŒUF AU PARMESAN 22
hand cut NY strip, parmesan crisp, wild arugula

LES PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSES

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

LA CRÊPE SAUMON ET POIREAUX 34
buckwheat crêpe, salmon, leeks, potatoes, beurre blanc

BŒUF BOURGUIGNON 45
braised beef, oxtail, lardons, stortini pasta

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

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

**CÔTE DE VEAU AU CITRON, CHOU POINTU
ET BETTERAVE JAUNE** 65
veal chop, cabbage and beets, lemon sauce

FILET DE BOEUF AU POIVRE 55
petite greens salad

LES GARNITURES – SIDES

PAIN ET BEURRE 5
rye bread, salted Bordier butter

PETITE SALADE VERTE 10
artisan lettuces, shallot vinaigrette

HARICOTS VERTS 14
sautéed green beans, garlic butter

VERDURE DIVERSE ET BISQUE DE HOMARD 15
greens and lobster bisque espuma

GRATIN DAUPHINOIS 16
potato gratin, nutmeg, garlic



LES DESSERTS

FRAISES À LA CHANTILLY 28
fresh strawberries, Tonjes farm cream

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

TARTE TATIN 18
caramelized apples, salted butter, crème fraîche, puff pastry

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE 15
vanilla custard

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

SORBET DU JOUR 6
seasonal sorbet