

# 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

**ASPERGES BLANCHES GRATINÉES  
À L'AIL DES OURS** 28  
*warmed French white asparagus, ramp béchamel, parmesan*

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

**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** 30  
*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*

**CÔTELETTE D'AGNEAU, SAUCE PALOISE** 52  
*lamb chop, sautéed asparagus, mint béarnaise*

**FILET DE BOEUF AU POIVRE** 55  
*petite greens salad*

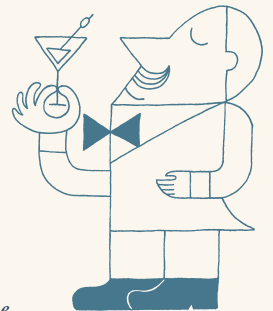
**LES GARNITURES – SIDES**  
**PAIN ET BEURRE** 5  
*rye bread, salted Bordier butter*

**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 GARIGUETTES À LA CHANTILLY** ..... 38  
*French Gariguettes strawberries, Tonjes farm cream*

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

**MILLE-FEUILLE À LA NOISETTE** ..... 16  
*puff pastry, hazelnut mousseline  
add French Gariguettes strawberries +12*

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

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

**SORBET DU JOUR** ..... 6  
*seasonal sorbet*