



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
fluke crudo, olive oil, lemon, baby spinach

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

SALADE LYONNAISE 23
mustard greens, dandelion, poached egg, bacon, croutons

**ŒUF MOLLET, CRÈME DE CHOU
FLEUR ET TOFU** 17
soft boiled egg, whipped cauliflower and tofu, parmesan

ŒUF COCOTTE GRAND-MÈRE 19
two baked eggs, cream, mushroom brioche

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, green tomato chutney, toast

ASSIETTE DE FROMAGE 26
selection of french and american cheeses

LES PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSES

QUICHE VÉGÉTARIENNE 23
mushroom, spinach, comté

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

CRÊPE COMPLÈTE 28
*buckwheat crêpe, egg sunny side up, paris
ham, comté, crème fraîche*

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

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

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



L
U
N
C
H

SERVED
M-F
11AM
-
3PM

LES
DESSERTS

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

PÊCHE GIVRÉE15
white peach sorbet

PROFITEROLES AU CHOCOLAT17
choux pastry, vanilla ice cream, hot chocolate sauce

GÂTEAU AUX MYRTILLES15
golden cake filled with blueberry jam, lavender ice cream

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE15
vanilla custard

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