



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

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, pear chutney, brioche

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 GIVRÉE 15
white peach sorbet

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