



# La Mercerie

AT THE GUILD



L  
U  
N  
C  
H

SERVED  
M-F  
11AM  
-  
3PM

## 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*

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

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

## LES ENTRÉES – APPETIZERS

**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*

**TORCHON DE FOIE GRAS** 34  
*foie torchon, pear chutney, brioche*

**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*

## 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*

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

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

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



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*