

La Mercerie

AT THE GUILD



À PARTAGER – TO SHARE

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

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

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

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

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

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

LA FÊTE DU CITRON

The annual French Riviera festival celebrating citrus season arrives in New York with the most exquisite, freshly-picked fruit from this side of the Atlantic.

À PARTAGER

LÉGUMES VINAIGRÉS AUX AGRUMES 10
citrus pickled vegetables

LES ENTRÉES

HÛTRES COQUINES 30
half dozen oysters, lemon-ginger granita

POISSON CRU À L'HUILE D'OLIVE CITRON 25
flake crudo, lemon cumin jam, baby spinach, egg

TORCHON DE FOIE GRAS AUX KUMQUATS 34
foie torchon, kumquat jam, brioche

LES PLATS PRINCIPAUX

PALOURDES MÉDITERRANÉENNES 32
clams with citrus and green olives

CONFIT DE CANARD, MANDARINES FRAÎCHES 39
confit duck leg, spring onion, tangelo

LES DESSERTS

PAVLOVA VANILLE, CITRON VERT ET BERGAMOTE 15
bergamot lemon curd, lime whipped ganache, vanilla ice cream, meringue

CITRON GIVRÉ 15
lemon sorbet in its skin

LES GARNITURES – SIDES

PAIN ET BEURRE 8
baguette, salted bordier butter

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

HARICOTS VERTS 14
sautéed green beans, garlic butter

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

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
- TARTE TATIN18**
apple pie, crème fraîche
- PROFITEROLES AU CHOCOLAT17**
choux pastry, vanilla ice cream, hot chocolate sauce
- MILLE FEUILLE NOISETTE15**
puff pastry, hazelnut mousseline
- CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE15**
vanilla custard
- GÂTEAU AU CHOCOLAT À LA FARINE DE NOISETTE15**
gluten free chocolate cake with hazelnut flour, crème fraîche