



# La Mercerie

AT THE GUILD



## À PARTAGER – TO SHARE

**LÉGUMES VINAIGRÉS AUX AGRUMES 15**  
*citrus pickled vegetables*

**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*

**SALADE DE MÂCHE AU CHÈVRE 17**  
*mâche salad, goat cheese bonbons*

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

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

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

**LA CRÊPE 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*

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

## LES GARNITURES – SIDES

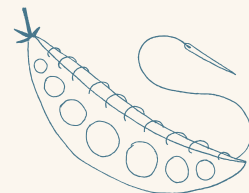
**PAIN ET BEURRE 8**  
*baguette, salted bordier butter*

**HARICOTS VERTS 14**  
*sautéed green beans, garlic butter*

**FENOUIL AU MIEL AU CITRON VERT 14**  
*steamed fennel, lime, honey*

**ASPERGES VERTES 18**  
*sautéed green asparagus, orange, sorrel*

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



L  
U  
N  
C  
H

SERVED  
M-F  
11AM  
-  
3PM

LES DESSERTS

**CITRON GIVRÉ.....15**  
*lemon sorbet in its skin*

**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*