

# La Mercerie

AT THE GUILD



## À PARTAGER – TO SHARE

**SIX HUÎTRES, BEURRE AUX ALGUES** 30  
*half dozen oysters served with bread and seaweed butter*

**LÉGUMES VINAIGRÉS AUX AGRUMES** 12  
*citrus pickled vegetables*

**ANCHOIS DE CANTABRIE ET BEURRE VANILLÉ** 19  
*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*

**CRUDITÉS CRÈME AUX HERBES** 18  
*seasonal market vegetables, herb crème*

## 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, potatoes, 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*

L  
U  
N  
C  
H

## LES ENTRÉES – APPETIZERS

**HOMARD EN SALADE** 29  
*poached lobster, fennel cream, gem lettuce, potato chips*

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

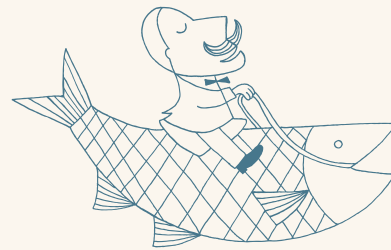
**POISSON CRU À L'HUILE D'OLIVE CITRON** 25  
*fluke crudo, lemon cumin jam, baby spinach, egg*

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

**PETIT TARTARE DE BŒUF AU PARMESAN** 22  
*hand cut NY strip, parmesan crisp, wild arugula*

**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 GARNITURES – SIDES

**PAIN ET BEURRE** 8  
*selection of breads, salted bordier butter*

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

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

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

SERVED  
M-F  
11AM  
-  
3PM

LES DESSERTS

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

**PROFITEROLES AU CHOCOLAT** ..... 17  
*choux pastry, vanilla ice cream, hot chocolate sauce*

**FEUILLETÉ DE FRAISES ET PISTACHES**..... 15  
*puff pastry, whipped cream, strawberries, pistachio cream*

**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*