

# La Mercerie

AT THE GUILD



## À PARTAGER – TO SHARE

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

**BETTERAVES VINAIGRÉES** 14  
*red beets, trout roe, smoked crème fraîche*

**ANCHOIS DE CANTABRIE ET BEURRE VANILLÉ** 19  
*anchovies from cantabria, homemade vanilla butter, sourdough toasts*

**ASSIETTE DE CHARCUTERIE** 28  
*selection of house-made and cured meats*

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

## LES ENTRÉES – APPETIZERS

**CONSOMMÉ DE VOLAILLE AU FOIE GRAS** 28  
*chicken consommé, poached foie, winter vegetables, Muscat*

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

**SOUPE À L'ONION 'BICHON BICHETTE'** 22  
*onion soup, crouton gruyère, cognac*

**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*

**OEUF COCOTTE AUX MORILLES ET VIN JAUNE** 26  
*Baked egg, english peas, creamed morels*

## LES PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSES

**QUICHE VÉGÉTARIENNE** 23  
*mushroom, spinach, comté*

**CROQUE MADAME** 22  
*tartine of ham, Comté and Gruyère, sunny egg*

**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*

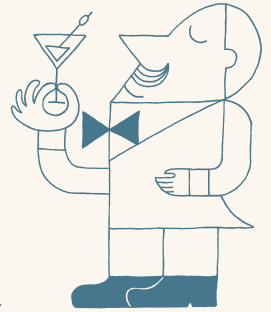
## LES GARNITURES – SIDES

**PAIN ET BEURRE** 5  
*rye bread, salted Bordier butter*

**PETITE SALADE VERTE** 10  
*artisan lettuces, shallot vinaigrette*

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

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



L  
U  
N  
C  
H

SERVED  
M-F  
11AM  
-  
3PM

LES DESSERTS

**FRAISES À LA CHANTILLY** ..... 28  
*fresh strawberries, Tonjes farm cream*

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

**TARTE TATIN** ..... 18  
*caramelized apples, salted butter, crème fraîche, puff pastry*

**CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE** ..... 15  
*vanilla custard*

**ASSIETTE DE PETITS GÂTEAUX** ..... 12  
*ginger thins, calissons, leaf tuiles*

**SORBET DU JOUR** ..... 6  
*seasonal sorbet*