

La Mercerie

AT THE GUILD



L
U
N
C
H

SERVED
M-F
11AM
-
3PM

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

**ASPERGES BLANCHES GRATINÉES
À L'AIL DES OURS** 28
warmed French white asparagus, ramp béchamel, parmesan

**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 30
tuna, anchovies, potatoes, eggs, green beans, red onions

CRÊPE COMPLÈTE 29
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

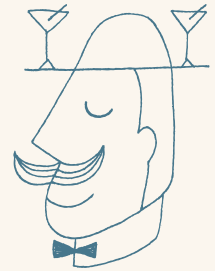
LES GARNITURES – SIDES

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



LES DESSERTS

FRAISES GARIGUETTES À LA CHANTILLY 38
French Gariguettes strawberries, Tonjes farm cream

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

MILLE-FEUILLE À LA NOISETTE 16
*puff pastry, hazelnut mousseline
add French Gariguettes strawberries +12*

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE 15
vanilla custard

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

SORBET DU JOUR 6
seasonal sorbet