

La Mercerie

AT THE GUILD



BREAKFAST

YAOURT AUX FRUITS FRAIS 16
greek yogurt with fresh seasonal fruit, honey

RIZ AU LAIT D'AMANDE 14
warm rice pudding, vanilla and cardamom, raspberry jam

CRÊPES AU SUCRE 17
three sweet crêpes served with a side of vanilla sugar, lemon and our homemade jam

LA MERCERIE CLASSICS

CRÊPE COMPLÈTE 28
buckwheat crêpe, egg sunny side up, paris ham, comté, crème fraîche

TARTINE DE SAUMON FUMÉ AU PIMENT D'ESPELETTE 24
house-smoked salmon, crème fraîche, espelette, petite sorrel

ŒUF COCOTTE GRAND-MÈRE 19
two baked eggs, cream, mushroom brioche

ŒUF MOLLET, CRÈME DE CHOU FLEUR ET TOFU 17
soft boiled egg, whipped cauliflower and tofu, parmesan



BOULANGERIE

PAIN ET BEURRE 8 baguette, salted Bordier butter	PAIN AU CHOCOLAT 6.5 buttery, flaky chocolate croissant
CROISSANT 6 buttery, flaky croissant	AM BRIOCHE 8 crème anglaise

LUNCH

POULET FERMIER CROUSTILLANT 37
crispy skin heritage chicken, green beans, garlic and ginger brittle

CROQUE MONSIEUR 21
ham, comté 18 months, sauce béchamel
MADAME +3

QUICHE VÉGÉTARIENNE 23
mushroom, spinach, comté

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

NIÇOISE 29
tuna, anchovy, potatoes, egg, green beans, red onions

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

ASSIETTE DE FROMAGE 26
selection of local cheeses, bread

L
E
J
O
L
I
W
E
E
K
E
N
D

SERVED
S&S
10AM
-
3PM

LES DESSERTS

FRAISES ET FRAMBOISES À LA CRÈME FOUETTÉE.....	24
<i>berries and cream</i>	
PÊCHE GIVRÉE	15
<i>white peach sorbet</i>	
PROFITEROLES AU CHOCOLAT	17
<i>choux pastry, vanilla ice cream, hot chocolate sauce</i>	
GÂTEAU AUX MYRTILLES	15
<i>golden cake filled with blueberry jam, lavender ice cream</i>	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	15
<i>vanilla custard</i>	
GÂTEAU AU CHOCOLAT À LA FARINE DE NOISETTE.....	15
<i>gluten free chocolate cake with hazelnut flour, crème fraîche</i>	