

Apéritifs

Pastis 51, Ricard	2cl	3.40	Porto rouge ou blanc	7cl	4.85
Campari	7cl	6.00	Pineau des Charentes	7cl	4.85
Martini Rosso, Bianco	7cl	4.85	Suze	7cl	7.85
Trouspinette	10cl	4.95	Kir vin blanc	10cl	4.55
Kir pétillant au Crémant de Loire				10cl	6.50
Américano				12cl	7.50
L'Archange du Sommet				12cl	7.50

(Crème de griotte, jus de cranberry, Crémant de Loire, griotte)

Le cendrillon du Mont (sans alcool) 12cl 4.90

(Cocktail de jus de fruits, trait de grenadine)

Whiskies (4cl)

Ballantine's	6.00	Jameson	6.00	Aberlour 10ans	7.00
Oban 14ans	9.00	Four Roses	6.50		

Accompagnement sodas 3.00

Digestifs

Eaux de Vies

Poire Williams Saint Florian, Mirabelle Saint Florian, Vieille prune Nusbaumer,					
Cognac Camus Vsop « Borderies », Calvados Groult 8ans	4cl	7.00			
Armagnac Marquestau VSOP	4cl	7.50			

Liqueurs

Menthe Pastille, Fine Donjon	4cl	6.30			
Bailey's, Cointreau, Kamok, Get 27, Grand Marnier, Mandarine Impériale,					
Manzana Luna Verde, Marie-Brizard	4cl	6.95			

Bières

Beck's	25cl	4.60	Leffe Rubby	25cl	5.20
Panaché	25cl	4.60	Picon bière	25cl	4.60

Les Eaux, jus de fruits & Sodas

Evian, Badoit	50cl	3.95	Evian, Badoit	100cl	4.90
Chateldon	75cl	7.00	Perrier	33cl	4.15
Jus de fruits	25cl	3.95	Orangina	25cl	4.15
Abricot, ananas, pomme, tomate, orange			Lipton ice tea	25cl	4.15
Coca Cola	33cl	4.15	Coca Cola light	33cl	4.15
Schweppes Tonic	20cl	4.15	Limonade, diabololo	25cl	4.00
Sirop à l'eau	20cl	2.00			

Cafés & Infusions

Café espresso, Déca IMPERIAL	2.40	Double espresso	3.60
Noisette	2.50	Café crème	3.60
Thé & Infusion « Dammann »	3.65		



Pour vos déjeuners en semaine hors jours fériés du Lundi au Vendredi

Découvrez notre formule « Auberge Express »

Une formule au gré du marché du jour et de la saison

Entrée + plat + dessert - 14.90€ ou entrée + plat / plat + dessert – 12.90€

Ce menu vous est indiqué à titre indicatif... Merci de vous référer à l'ardoise...

8, Rue de l'Orbrie 85700 SAINT MICHEL MONT MERCURE

Tél. : 02 51 57 20 26 – Fax : 02 51 57 78 67

Mail : contact@aubergemontmercure.com

Site internet : www.aubergemontmercure.com

OUVERT AU DEJEUNER DU LUNDI AU DIMANCHE

FERME LE MERCREDI TOUTE LA JOURNEE

LE SOIR UNIQUEMENT DU JEUDI AU SAMEDI



La Balade Gourmande 28.50€

Entrée + plat + dessert (avec fromage 32.00€)

Balade salée	23.50 €	Balade sucrée	23.00 €
Entrée + plat		Plat + dessert	

LES ENTREES _____ 10.00

Cassiolette d'escargots BIO de la maison Royer au beurre d'Ail
 Tatin d'aubergine confite, jambon de Serrano et copeaux de parmesan
 Duo de Saumon d'Ecosse Gravlax & fumé, crème légère à l'aneth)
 Foie gras de Canard « extra » mi-cuit, parfum d'Espelette et d'Aubance (sup.+3.00€)

LA PECHE _____ 16.00

La Criée du jour de l'Auberge

LA BOUCHERIE _____ 17.50

Magret de canard IGP Sud-Ouest rôti sur la peau, sauce aux agrumes
 Château filet de boeuf – Origine France – grillée à la plancha (sup +3.00€)
 ou Façon Rossini (sup +5.50€)

LES GOURMANDISES & FROMAGES _____ 8.50

Sélection de fromages affinés & croustillant de Tomme de Vendée, bouquet de salade
 Crème brûlée à la gousse de vanille Bourbon
 Tartelette sablée amandine aux figues, glace à la pistache
 Moelleux « Cœur Coulant » au chocolat, glace Bulgare
 Coupe glacée Pays d'Auge (sorbet pomme verte, calvados)
 Véritables Profiteroles au chocolat chaud
 Palette de Sorbets ou Glaces (3 parfums)
 Chocolat, vanille, café, caramel au beurre salé, rhum raisins
 Citron, passion, framboise, fraise, cassis, pêche de vigne, pomme verte, poire Williams



« Les coups de Cœur du Moment »

Pouvant être inclus dans le menu Balade Gourmande

Fricassée de premières Girolles et petits paris, jus de viande 12.50€
 & œuf pochés
 (sup.+2.50€ au prix du menu)

Noix de coquilles Saint Jacques dorées au beurre salé 21.00€
 & Cuisinées selon l'instant
 (sup.+3.00€ au prix du menu)

Belle souris d'agneau confite « 24heures » au romarin 21.00€
 (sup.+3.50€ au prix du menu)

Figues pochées au vin de Mareuil, cannelle & badiane 8.50€
 Sorbet pêche de vigne

« PLAISIR DES PETITES CANAILLES » 13.00 € TTC (servi jusqu'à 10ans)

Saucisson sec, beurre & cornichon
 Poisson du Marché ou Steak haché, pommes de terre rissolées
 Glaces ou sorbets (2 parfums) ou Fondant au chocolat



*Tous nos plats sont accompagnés de petites Grenailles rissolées des Epesses
et/ou de légumes frais cuisinés de la maison Devaud*