

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

« L'Auberge Express »

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

Entrée + plat + dessert - 21.80€

ou entrée + plat / plat + dessert - 17.80€

Merci de vous référer à l'ardoise...

Certains de nos plats peuvent contenir un ou plusieurs des allergènes suivants :

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine...), crustacés et produits à base de crustacés, œufs et produits à base d'œufs, poissons et produits à base de poissons, arachide et produits à base d'arachide, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), fruits à coques (amandes, nosiettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches...), céleri et produits à base de céleri, moutarde et produits à base de moutarde, graines de sésame et produits à base de graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité), lupin et produits à base de lupin, mollusques et produits à base de mollusque.

***N'hésitez pas à mentionner une allergie ou une intolérance,
le chef fera son maximum pour modifier le plat à votre convenance.***

*Nous vous accueillons du Mercredi au Dimanche tous les midis et le soir du Jeudi au Samedi
FERME LE LUNDI & MARDI TOUTE LA JOURNÉE, MERCREDI SOIR & DIMANCHE SOIR
Horaires de service Déjeuner 12h00/13h30 - Dîner 19h15/21h00*

Pour nous joindre ☎ 02 51 57 20 26 ✉ contact@aubergemontmercure.com

Formule « Balade Gourmande » 33.50€

Entrée + plat + dessert (avec fromage 39.00€)

Balade salée (Entrée + plat) - 28.00 €

Balade sucrée (plat + dessert) - 27.00 €

POUR COMMENCER

11.00€

Cassolette d'escargots BIO de la maison Royer au beurre d'Ail

Tartare de daurade Royale, herbes fraîches, citron yuzu

Oeuf mimosa à ma façon - Huile de truffe d'Alba et jambon sec Italien

Foie gras de Canard « extra » mi-cuit, parfum d'Espelette et d'Aubance (sup. +3.50€)

EN SUITE

19.00€

La Criée du jour de l'Auberge

Suprême de poulet jaune LR « La ferme de Thomas », crème de champignons

Pavé de veau « origine France » préparé dans le quasi, poêlé au beurre salé

Sauce Bordelaise (sup 3.50€) Ou Façon Rossini (sup 5.50€)

POUR TERMINER

9.00€

Sélection de fromages de notre région...

Crème brûlée à la gousse de vanille Bourbon & fève de Tonka

Brioche façon pain perdu, caramel laitier au beurre salé & glace à la vanille

Macaron aux fruits de la passion, sorbet Pina Colada

Véritables Profiteroles au chocolat chaud

Palette de Sorbets ou Glaces (3 parfums)

Chocolat, vanille, café, caramel au beurre salé, rhum raisins

Citron, mangue, framboise, fraise, cassis, pêche de vigne, pomme verte, poire Williams

"La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le genre humain que la découverte d'une étoile". Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826).

"Il ne faut pas beaucoup de réflexion pour cuire un poulet, et cependant, nous voyons des hommes qui sont toute leur vie mauvais rôtisseurs". Marquis de Vauvenargues, *Réflexions et maximes*, 1746.

"De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise". Guy de Maupassant, *Amoureux et primeurs*, 1881.

« Les coups de Cœur du Moment »

Pouvant être inclus dans les formules de la Balade Gourmande

Entrée

Belles asperges violettes – œuf mollet et sauce vierge (sup. +3,50€)

Plat

Tartare de bœuf Charolais coupé aux couteaux

Version Classique préparé par nos soins ou Version Jodée aux algues

Dessert

*Sablé Breton - fraises
crème légère au citron & basilic*

« PLAISIR DES PETITES CANAILLES » 14.50 € TTC

(Servi jusqu'à 10ans)

Saucisson sec & cornichons

Poisson du Marché ou Steak haché, pommes de terre rissolées

Glaces ou sorbets (2 parfums) ou Fondant au chocolat



Tous nos prix sont nets et service compris.
Les boissons sont non comprises dans les prix des menus

"La bonne cuisine
est la base du
véritable bonheur"
Auguste Escoffier

"De tous les arts,
l'art culinaire est
celui qui nourrit le
mieux son homme".
Pierre Dac.

"Il ne faut pas
beaucoup de
réflexion pour cuire
un poulet, et
cependant, nous
voyons des hommes
qui sont toute leur
vie mauvais
rôtisseurs". *Marquis
de Vauvenargues,
Réflexions et
maximes, 1746.*

"Si vous n'êtes pas
capable d'un peu de
sorcellerie, ce n'est
pas la peine de
vous mêler de
cuisine". *Sidonie*

Vins Blancs

VALLEE DU RHONE (AOP)

	Côtes du Rhône « Saint Esprit », Delas Frères	5.50	9.50	19.50	28.50
2023	Crozes-Hermitage « Les Launes », Delas Frères				48.00
2022	Saint Péray, Domaine Villard François				60.00

BOURGOGNE (AOP)

2022	Macon Lugny « Les Crays », Joseph Drouhins				40.00
2023	Saint-Véran « Madame Noly », Domaine de la Chapelle				49.00
2023	Chablis « Saint Martin », Domaine Laroche				48.00
2023	Hautes Côtes de Nuits « Clos du Vignon », Thévenot L.				55.00

VALLEE DE LA LOIRE (AOP)

	Fiefs Vendéens « Mareuil » Cuvée Héritage, Château de Rosnay				28.00
	Coteaux du Giennois « La Gaupière », J. Mellot	5.80	10.00	20.00	30.00
2023	Pouilly-sur-Loire « Les Brémailles », J. Mellot (<i>Chasselas</i>)				32.00
2023	Reuilly, Jean-Michel Sorbe				35.00
2023	Saumur « Chemin des Murs », Château de Parnay (<i>chenin</i>) (AB)**				40.00
2023	Pouilly Fumé « Domaine des Mariniers », J. Mellot (AB)**				44.00
	<i>Les moelleux...</i>				
2024	Coteaux du Layon « Belle Douceur », Château de Bellevue				32.00
2018	Coteaux de l'Aubance « La Basse Bête », Domaine Sainte Anne	6.50	11.25	22.50	34.00

CHAMPAGNE et autres bulles d'Ailleurs

	Delamotte Brut	10cl			75cl
	Laurent Perrier Brut « La Cuvée »	12.00			72.00
	Deutz Rosé				85.00
	Saumur brut « Cuvée Saphir », Bouvet Ladubay	6.80			35.00
	Crémant de Loire Rosé, Bouvet Ladubay	7.00			38.00

Vins rosés

	Fiefs Vendéens « Mareuil » Cuvée Elégance, Château de Rosnay	5.50	9.00	18.00	27.00
	Côtes de Provence, Château Roubine « La Vie en Rose »				35.00
	Côtes de Provence, Château Gassier « Le Pas du Moine » (AB)**				42.00

*ABD : agriculture biodynamique certifiée ** AB : agriculture biologique certifiée

Vins rouges

VALLEE DU RHONE (AOP)

2024	Côtes du Rhône « Artésis », Domaine Ogier (AB)**				29.00
2023	Beaumes de Venise « Terres Blanches » (AB)**, D. de Fenouillet				39.50
2022	Crozes-Hermitage « Les Launes », Delas Frères				43.00
2023	Saint Joseph « Les Challoys », Delas Frères				48.00
2023	Gigondas « Les Reinages », Delas Frères				52.00
2021	Cornas « Chante Perdrix », Delas Frères				74.00

BOURGOGNE (AOP)

2023	Pinot noir « Les Ursulines », Jean-Claude Boisset				40.00
2022	Hautes Côtes de Nuits « 16ème Génération », Guy Dufouleur				48.50
2022	Givry, Joseph Drouhins				52.00
2023	Maranges 1 ^{er} Cru « La Fussièrè », Domaine Regnaudeau				62.00
2021	Nuits Saint Georges « Les Creux Fraîches Eaux », Guy Dufouleur				90.00

VALLEE DE LA LOIRE (AOP)

	Fiefs Vendéens « Mareuil » Cuvée Elégance, Château de Rosnay				25.00
	Fiefs Vendéens « Mareuil » Cuvée Harmonie, Château de Rosnay				28.00
2018	Anjou Villages Brissac, Domaine Sainte-Anne – Marc Brault	5.80	10.00	20.00	28.50
2023	Chinon « Les Galuches », Domaine Jean Maurice Raffault (AB)**				30.00
2023	Saumur Champigny, « Le Blason de Parnay », Château de Parnay	6.00	10.50	21.00	30.00
2022	Anjou Villages Brissac « Les Pains Bénis », Domaine Sainte-Anne				32.00
2020	Saumur Champigny, « Le Clos », Château de Parnay (AB)**				42.00
2023	Sancerre « Le Rabault », Joseph Mellot				42.50

BORDEAUX (AOP)

2022	Château Maison Neuve « Cuvée Clotilde » – Côtes de Blaye				28.50
2018	Château Mirefleurs, Bordeaux supérieur	6.50	11.25	22.50	32.00
2022	Château Macquin, Saint Georges Saint Emilion				41.00
2018	Château Lamothe-Cissac, Haut Médoc Cru Bourgeois				44.50
2021	Château La Rose Trèmière, Lalande de Pomerol (AB)**				55.00

LANGUEDOC (AOP)

2023	Pic Saint-Loup « L'Optimiste », D. Le Chemin des Rêves (AB)**				38.00
------	---	--	--	--	-------

DE L'ETRANGER

	Vignetti del Vulcure, Aglianico del Vulture – <i>Italie</i>				32.00
2023	Araucano « Reserva Carmenere, Colchagua Valley – <i>Chili</i> (AB) **				36.00
	Cabernet Sauvignon, L.A. Cetto - <i>Mexique</i>				37.00
2023	Hermanos Lurton, Do Toro – <i>Espagne</i> (AB)**				38.00
2023	Bodega Piedra Negra Malbec, Mendoza - <i>Argentine</i> (AB)**				39.00

Apéritifs

Pastis 51, Ricard	2cl	3.95
Martini Rosso, Bianco, Suze	7cl	5.80
Pineau des Charentes, Porto	7cl	5.95
Campari	7cl	6.90
Trouspinette	10cl	5.70
Kir vin blanc Sauvignon	10cl	5.40
Kir pétillant au Crémant de Loire	10cl	6.90
<i>Américano</i>	<i>12cl</i>	<i>8.50</i>
<i>Cocktail « Le Pure Folie »</i>	<i>14cl</i>	<i>7.50</i>
<i>(Liqueur de fraise Combier, sirop de sureau, Crémant de Loire, framboise)</i>		
<i>Le Cendrillon du Mont (sans alcool)</i>		
<i>(Cocktail de jus de fruits, trait de grenadine) 16cl 5.50</i>		

Whiskies (4cl)

Français

Pointe blanche (Ile d'Oléron) 3ans	7.50
Le Pertuis (Ile de Ré) 5ans	7.50

Etrangers

Ballantine's 7.00	Four Roses 7.00
Aberlour 10ans 7.80	Oban 14ans 11.00

<i>Gin</i> Gordon (4cl)	7.00
-------------------------	------

<i>Vodka</i> Eristoff (4cl)	7.00
-----------------------------	------

<i>Rhums</i> (4cl)	
--------------------	--

Saint James Ambré, Trois Rivières Blanc	7.50
Damoiseau XO	12.00
Accompagnement sodas	3.90

Digestifs (4cl)

Eaux de Vies

Poire Williams & Mirabelle St Florian	8.00
Vieille prune Nusbaumer	8.50
Calvados « Belle Gnole »	9.00
Armagnac Marquestau VSOP	9.00
Cognac Martineau VSOP	9.00
Cognac Martineau XO	15.00

Liqueurs : Fine Donjon, Manzana	7.00
Cointreau, Grand Marnier,	
Mandarine Impériale	7.50
... et de la maison Vrignaud	7.00
Mentilla, Délice caramel, Rhum café, kamok,	
La Richelieu	

Bières

Beck's (<i>pression</i>)	25cl	5.50
Leffe du moment (<i>pression</i>)	25cl	6.00
Mélusine Blonde, ambrée, blanche, IPA	33cl	6.85
Panaché	25cl	5.50
Picon bière	25cl	5.60
Galopin	14cl	3.50

Les Eaux, jus de fruits & Sodas

Eau minérale plate ou gazeuse	50cl	4.80
	100cl	6.50
Chateldon	75cl	8.00
Jus de fruits (<i>à base de jus concentré</i>)	25cl	5.00
Abricot, ananas, pomme, tomate, orange		
Orangina	25cl	4.85
Perrier	33cl	4.90
Fuze tea pêche	25cl	4.95
Coca Cola, Coca Cola Zéro	33cl	4.95
Schweppes Indian Tonic	20cl	4.85
Limonade, diabololo	25cl	4.60
Sirop à l'eau	20cl	2.50

Cafés & Infusions

Café espresso ou décaféiné VISCONTI	2.95
Noisette	3.10
Double espresso, café crème	4.40
Capuccino	4.90
Thé & Infusion « Dammann »	4.35

*Verveine, tilleul, camomille, roobios citrus
Darjeeling, Earl Grey, Vert/menthe, Vert de Chine
Gunpowder*