

*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 – 23.50€*

*ou entrée + plat / plat + dessert – 19.50€*

*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](mailto:contact@aubergemontmercure.com)*

## Formule « Balade Gourmande » 34.00€

Entrée + plat + dessert (avec fromage 40.00€)

Balade salée (Entrée + plat) - 29.50 €

Balade sucrée (plat + dessert) - 28.00 €

### POUR COMMENCER

12.00€

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

*Saumon de Norvège « Bomlô » mariné façon Gravlax, crème légère au citron*

*Tatin d'aubergines confites, magret de canard fumé & parmesan*

*Vitello Tonato & confit de tomates (fines tranches de veau en carpaccio, sauce au thon)*

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

### EN SUITE

19.50€

*La Criée du jour de l'Auberge*

*Suprême de poulet jaune LR « La ferme de Thomas »*

*Farci & cuit basse température, crème à l'estragon*

*Château filet de bœuf « France » grillé à la plancha, sauce Bordelaise (sup 4.00€)*

*Ou Façon Rossini (sup 6.00€)*

### 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*

*Millefeuille - crème légère aux fruits rouges - framboise & myrtille*

*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

*Burrata « di Buffala », confit de tomates  
Huile d'olive au basilic & pesto*

## Plat

*Tartare de bœuf Charolais coupé aux couteaux  
Version Classique préparé par nos soins ou Version Jodée aux algues*

## Dessert

*Tartelette sablé - fraises - Crème légère au citron,  
Sorbet pêche de vigne*

\*\*\*\*\*

« PLAISIR DES PETITES CANAILLES » 14.80 € TTC

*(Servi jusqu'à 11ans)*

*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  
Gabrielle Colette  
(1873-1954),

## Vins Blancs

### VALLEE DU RHONE (AOP)

|      |                                               |      |      |       |        |
|------|-----------------------------------------------|------|------|-------|--------|
|      | Côtes du Rhône « Saint Esprit », Delas Frères | 5.50 | 9.80 | 19.60 | 29.00  |
| 2024 | Crozes-Hermitage « Les Launes », Delas Frères |      |      |       | 48.00  |
| 2022 | Saint Péray, Domaine Villard François         |      |      |       | 60.00  |
| 2025 | Châteauneuf-du-Pape « L'Oratoire des Papes »  |      |      |       | 95.00  |
| 2022 | Condrieu « Clos Boucher », Delas Frères       |      |      |       | 100.00 |

### BOURGOGNE (AOP)

|      |                                                       |  |  |  |       |
|------|-------------------------------------------------------|--|--|--|-------|
| 2024 | Macon Lugny « Les Crays », Joseph Drouhins            |  |  |  | 42.50 |
| 2024 | Saint-Véran « Madame Noly », Domaine de la Chapelle   |  |  |  | 52.00 |
| 2024 | Chablis « Saint Martin », Domaine Laroche             |  |  |  | 49.00 |
| 2024 | Hautes Côtes de Nuits « Clos du Vignon », Thévenot L. |  |  |  | 58.00 |

### VALLEE DE LA LOIRE (AOP)

|      |                                                                        |      |       |       |       |
|------|------------------------------------------------------------------------|------|-------|-------|-------|
|      | Fiefs Vendéens « Mareuil » Cuvée Héritage, Château de Rosnay           |      |       |       | 29.00 |
| 2025 | Coteaux du Giennois « La Gaupière », J. Mellot                         | 6.00 | 10.70 | 21.40 | 32.00 |
| 2024 | Pouilly-sur-Loire « Les Brémailles », J. Mellot ( <i>Chasselas</i> )   |      |       |       | 35.00 |
| 2025 | Reuilly, Jean-Michel Sorbe                                             |      |       |       | 38.00 |
| 2024 | Saumur « Chemin des Murs », Château de Parnay ( <i>chenin</i> ) (AB)** |      |       |       | 40.00 |
| 2024 | Pouilly Fumé « Domaine des Mariniers », J. Mellot (AB)**               |      |       |       | 48.00 |
|      | <i>Les moelleux...</i>                                                 |      |       |       |       |
| 2018 | Coteaux du Layon « Clos des Savarières », Domaine Sainte Anne          | 6.60 | 11.70 | 23.40 | 35.00 |
| 2024 | Coteaux de l'Aubance « La Basse Bête », Domaine Sainte Anne            |      |       |       | 40.00 |

### CHAMPAGNE *et autres bulles d'Ailleurs*

|  |                                              |       |  |  |        |
|--|----------------------------------------------|-------|--|--|--------|
|  | Delamotte Brut                               | 10cl  |  |  | 75cl   |
|  | Laurent Perrier Brut « La Cuvée »            | 12.50 |  |  | 75.00  |
|  | Deutz Rosé                                   |       |  |  | 85.00  |
|  |                                              |       |  |  | 120.00 |
|  | Saumur brut « Cuvée Saphir », Bouvet Ladubay | 6.80  |  |  | 38.00  |
|  | Crémant de Loire Rosé, Bouvet Ladubay        | 7.00  |  |  | 40.00  |

## Vins rosés

|  |                                                               |      |      |       |       |
|--|---------------------------------------------------------------|------|------|-------|-------|
|  | Fiefs Vendéens « Mareuil » Cuvée Elégance, Château de Rosnay  | 5.50 | 9.50 | 18.50 | 27.00 |
|  | Côtes de Provence, Château Roubine « La Vie en Rose »         |      |      |       | 36.00 |
|  | 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)

|      |                                                  |  |  |  |       |
|------|--------------------------------------------------|--|--|--|-------|
| 2025 | Côtes du Rhône « Artésis », Domaine Ogier (AB)** |  |  |  | 29.00 |
| 2023 | Beaumes de Venise « Terres Blanches » (AB)**     |  |  |  | 42.00 |
| 2023 | Crozes-Hermitage « Les Launes », Delas Frères    |  |  |  | 44.00 |
| 2023 | Saint Joseph « Les Challoys », Delas Frères      |  |  |  | 48.00 |
| 2023 | Gigondas « Les Dentelles », Domaine Ogier        |  |  |  | 55.00 |
| 2021 | Cornas « Chante Perdrix », Delas Frères          |  |  |  | 74.00 |
| 2022 | Châteauneuf-du-Pape, « L'Oratoire des Papes »    |  |  |  | 85.00 |

### BOURGOGNE (AOP)

|      |                                                                  |  |  |  |       |
|------|------------------------------------------------------------------|--|--|--|-------|
| 2023 | Pinot noir « Les Ursulines », Jean-Claude Boisset                |  |  |  | 42.50 |
| 2022 | Hautes Côtes de Nuits « Dames Huguettes », Guy Dufouleur         |  |  |  | 55.00 |
| 2023 | Givry, Joseph Drouhins                                           |  |  |  | 52.00 |
| 2023 | Maranges 1 <sup>er</sup> Cru « La Fussière », Domaine Regnaudeau |  |  |  | 65.00 |
| 2022 | Nuits Saint Georges « Les Creux Fraîches Eaux », Guy Dufouleur   |  |  |  | 95.00 |

### VALLEE DE LA LOIRE (AOP)

|      |                                                                 |      |       |       |       |
|------|-----------------------------------------------------------------|------|-------|-------|-------|
|      | Fiefs Vendéens « Mareuil » Cuvée Elégance, Château de Rosnay    |      |       |       | 26.00 |
|      | Fiefs Vendéens « Mareuil » Cuvée Harmonie, Château de Rosnay    |      |       |       | 29.00 |
| 2022 | Anjou Villages Brissac, Domaine Sainte-Anne – Marc Brault       | 5.80 | 10.50 | 20.50 | 30.00 |
| 2023 | Chinon « Les Galuches », Domaine Jean Maurice Raffault (AB)**   |      |       |       | 32.00 |
| 2023 | Saumur Champigny, « Le Blason de Parnay », Château de Parnay    | 6.10 | 11.00 | 21.50 | 32.00 |
| 2022 | Anjou Villages Brissac « Les Pains Bénis », Domaine Sainte-Anne |      |       |       | 35.00 |
| 2020 | Saumur Champigny, « Le Clos », Château de Parnay (AB)**         |      |       |       | 42.00 |
| 2024 | Sancerre « Le Rabault », Joseph Mellot                          |      |       |       | 45.00 |

### BORDEAUX (AOP)

|      |                                                          |      |       |       |       |
|------|----------------------------------------------------------|------|-------|-------|-------|
| 2022 | Château Maison Neuve « Cuvée Clotilde » – Côtes de Blaye |      |       |       | 29.00 |
| 2019 | 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         |      |       |       | 45.00 |
| 2022 | Château La Rose Trèmière, Lalande de Pomerol (AB)**      |      |       |       | 55.00 |

### LANGUEDOC (AOP)

|      |                                                               |  |  |  |       |
|------|---------------------------------------------------------------|--|--|--|-------|
| 2023 | Pic Saint-Loup « L'Optimiste », D. Le Chemin des Rêves (AB)** |  |  |  | 39.00 |
|------|---------------------------------------------------------------|--|--|--|-------|

### 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         | 4.00        |
| Martini Rosso, Bianco, Suze                                                      | 7cl         | 5.90        |
| Pineau des Charentes, Porto                                                      | 7cl         | 6.00        |
| Campari                                                                          | 7cl         | 6.95        |
| Trouspinet                                                                       | 10cl        | 5.80        |
| Kir vin blanc Sauvignon                                                          | 10cl        | 5.50        |
| Kir pétillant au Crémant de Loire                                                | 10cl        | 6.95        |
| <i>Américano</i>                                                                 | <i>12cl</i> | <i>8.50</i> |
| <i>Cocktail « Le Pure Folie »</i>                                                | <i>14cl</i> | <i>7.60</i> |
| <i>(Liqueur de fraise Combier, sirop de sureau, Crémant de Loire, framboise)</i> |             |             |

### Le Cendrillon du Mont (sans alcool)

(Cocktail de jus de fruits, trait de grenadine) 16cl 5.50

## Whiskies (4cl)

### Français

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Pointe blanche (Ile d'Oléron) 3ans | 7.65 |
| Le Pertuis (Ile de Ré) 5ans        | 7.65 |

### Etrangers

|                |      |            |       |
|----------------|------|------------|-------|
| Ballantine's   | 7.00 | Four Roses | 7.00  |
| Aberlour 10ans | 8.00 | Oban 14ans | 11.00 |

*Gin* Gordon (4cl) 7.00

*Vodka* Eristoff (4cl) 7.00

*Rhums* (4cl)

|                                         |       |
|-----------------------------------------|-------|
| Saint James Ambré, Trois Rivières Blanc | 7.50  |
| Damoiseau XO                            | 12.00 |

Accompagnement sodas 3.95

## Digestifs (4cl)

### Eaux de Vies

|                                        |             |
|----------------------------------------|-------------|
| Poire Williams & Mirabelle St Florian  | 8.00        |
| Vieille prune Nusbaumer                | 8.50        |
| Calvados « Belle Grole »               | 9.00        |
| Armagnac Marquestau VSOP               | 9.00        |
| Cognac Martineau VSOP                  | 9.00        |
| Cognac Martineau XO                    | 15.00       |
| <b>Liqueurs : Fine Donjon, Manzana</b> | <b>7.00</b> |

|                                               |      |
|-----------------------------------------------|------|
| Cointreau, Grand Marnier, crème de rhum       |      |
| Mandarine Impériale                           | 7.50 |
| ... et de la maison Vrignaud                  | 7.00 |
| Mentilla, Délice caramel, kamok, La Richelieu |      |

## Bières

|                                        |      |      |
|----------------------------------------|------|------|
| Beck's (pression)                      | 25cl | 5.50 |
| Leffe du moment (pression)             | 25cl | 6.00 |
| Mélausine Blonde, ambrée, blanche, IPA | 33cl | 6.85 |
| Panaché                                | 25cl | 5.50 |
| Picon bière                            | 25cl | 5.60 |
| Galopin                                | 14cl | 4.00 |

## Les Eaux, jus de fruits & Sodas

|                                                     |       |      |
|-----------------------------------------------------|-------|------|
| Eau minérale plate ou gazeuse                       | 50cl  | 4.85 |
|                                                     | 100cl | 6.55 |
| Chateldon                                           | 75cl  | 8.00 |
| Jus de fruits (à base de jus concentré)             | 25cl  | 5.10 |
| Abricot, ananas, pomme, tomate, orange              |       |      |
| Orangina, Fuze tea pêche                            | 25cl  | 4.85 |
| Perrier                                             | 33cl  | 4.95 |
| Symples (infusions pétillantes BIO)                 |       |      |
| Energisante (thym citron) – Relax (verveine cerise) |       |      |
| Détox (sureau pomme)                                | 33cl  | 5.80 |
| Coca Cola, Coca Cola Zéro                           | 33cl  | 5.10 |
| Schweppes Indian Tonic                              | 20cl  | 4.90 |
| Limonade, diabololo                                 | 25cl  | 4.80 |
| Sirop à l'eau                                       | 20cl  | 2.60 |

## Cafés & Infusions

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Café espresso ou décaféiné VISCONTI | 3.10 |
| Noisette                            | 3.20 |
| Double espresso, café crème         | 4.50 |
| Capuccino                           | 4.90 |
| Thé & Infusion « Dammann »          | 4.50 |

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

