

Le menu découverte du mois : 32€*

3 ENTRÉES + 3 PLATS + 3 DESSERTS au choix ou à la carte

*hors suggestions en supplément du menu

Les entrées du menu découverte

- ◆ Salade de chèvre chaud de Touraine au miel et épices, noisettes concassées et raisins
goat cheese salad with honey and spices, crushed hazelnuts and grapes
- ◆ Terrine de gibier aux airelles, oignons confits au vin de Côt et ibiscus
wild game meat terrine with cranberries, candied onions with Côt wine and ibiscus
- ◆ Poêlée de cuisses de grenouilles à la crème d'ail (8 pièces)
pan-fried frog legs with garlic cream (8 pièces)
supplément au menu pour 12 pièces servies avec pomme de terre grenaille : 7€

15€ à la carte

Les entrées en suggestion

- ◆ Terrine de foie gras de canard du sud-ouest au vin de Chinon, chutney de pomme fruit aux abricots et quatre épices
Chinon wine duck foie gras terrine with spicy apricot chutney
supplément au menu : 6€

19€ à la carte

Les plats du menu découverte

- ◆ Souris d'agneau braisée aux aromates, millefeuille de légumes et fenouil, jus réduit
braised lamb with herbs, vegetable millefeuille and fennel
- ◆ Sandre saisi sur la peau, lentilles vertes du Berry au lard fumé et réduction de vin de Chinon
zander river fish, green Berry lentils smoked bacon and red wine butter sauce
- ◆ Gourmandise du maraîcher et pois cassés bio aux graines de cumin et cardamome
Vegetable mix with organic peas, cumin seeds and cardamon

22€ à la carte

Les plats en suggestion

- ◆ Civet de lièvre Les Trois Marchands, tagliatelles fraîches et champignons de Paris
hare cive stew with fresh tagliatelle and Paris mushrooms
supplément au menu : 10€
- ◆ Sélection du chef : entrecôte grillée Simmental (250g), pommes grenailles, sauce béarnaise ou poivre
Simmental (250gr.) grilled steak, baked potatoes, béarnaise sauce or pepper
supplément au menu : 10€

25€ à la carte

Fromage en supplément du menu

- ◆ Galet de Loire, Olivet cendré, Sainte Maure de Touraine, condiment potiron et miel de Cheverny
Galet de Loire, Olivet cendré, Sainte Maure de Touraine, seasoned with pumpkin and local honey
- ◆ Sélection de fromages AOP de France, salade, condiment potiron et miel de Cheverny
selection of AOP french cheese, salad seasoned with pumpkin and local honey

8€ à la carte

Les desserts du menu découverte

- ◆ Pâtisserie maison au gré de la saison
homemade pastry according to the season
- ◆ Profiteroles gourmandes parfum vanille au chocolat noir Valrhona, chantilly
Valrhona black chocolate and vanilla profiteroles with whipped cream
- ◆ Mousse fruits rouges et mascarpone vanille, chantilly cassis, tuile croquante
fruit mousse, vanilla mascarpone and choco whip cream

9€ à la carte

Du fait de nos approvisionnements en produits frais, certains d'entre eux peuvent venir à manquer momentanément à la carte.

Forfait Les Trois Marchands : au choix sur la carte (entrée+plat+fromage+dessert), hors supplément.

prix nets – service compris - 1118

Le menu du jour : 24€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

menu à titre d'exemple

quiche à la tomate et chèvre, salade verte
rillettes de merlu à l'estragon
◆◆◆
sauté de canard au thym, poêlée de légumes
onglet de veau sauce poivre, gratin de courgettes
◆◆◆
ananas grillé au rhum brun et cassonade
nougât glacé, coulis de fruits rouges

menu renouvelé et servi chaque jour sous réserve de modification suivant les ventes de la journée

formule midi*

24^{00€}

MENU DU JOUR
+ 1 VERRE DE VIN**
+ 1 CAFE

** vin de Touraine Oisly blanc ou rouge

formule express*

à choisir dans le menu du jour

16^{50€}

ENTRÉE + PLAT
ou
PLAT + DESSERT

*du lundi au samedi midi, hors dimanche, jours spéciaux, offre promotionnelle ou forfait

menu du jour à la carte

◆◆◆

Entrée du jour 9^{00€}

Plat du jour 14^{50€}

Dessert du jour 7^{00€}

Le « p'tit bistrot » -10 ans

PLAT + DESSERT + BOISSON

12^{50€}

◆ hamburger frais charolais ou steak haché frais ou filet de volaille de l'orléanais servi avec frites ou pâtes
Hamburger sandwich or hamburger meat or chicken fillet with French fries or pasta

◆ glace 2 boules (vanille/chocolat/ fraise /caramel) ou salade de fruits frais maison

Ice cream (2 balls: vanilla, dark chocolate, caramel) or homemade fresh fruit salad

◆ sirop au choix : grenadine, fraise...
A fruit sirup of your choice

Les spécialités maison

- ◆ tête de veau à l'ancienne sauce gribiche, légumes du terroir 17^{50€}
veal head with gribiche sauce and vegetables
- ◆ mousseline de brochet aux écrevisses, sauce crustacées 14^{50€}
pike mousseline in crayfish sauce
supplément au menu découverte : 4€

Les classiques

- ◆ burger maison : bœuf 180g race charolaise 14^{50€}
Cheddar et coppa de Parme, frites et sauce béarnaise ou poivre
180gr. Charolaise beef, cheddar, coppa, French fries, béarnaise or peper sauce
- ◆ ravioles Mezza Luna au fromage de chèvre et mozza au pistou 15^{00€}
mezza Luna cheese Ravioli with goat cheese, mozzarella and pesto sauce
- ◆ ravioles Mezza Luna aux cèpes à la crème légère et parmesan 15^{00€}
mezza Luna mushrooms Ravioli with cèpes mushrooms cream and parmesan
- ◆ tartare de bœuf 180g race charolaise, frites et mesclun 14^{50€}
charolaise beef tartare (raw meat) 180gr. French fries and salad mix
- ◆ salade Les Trois Marchands : jambon de canard et rillons grande 18^{00€}
Pomme de terre saladaise, lardons au xérès, emmental, crouton petite 12^{50€}
duck ham and homemade rillettes, potatoes, sherry bacon, emmenthal

Les glaces et les desserts à la carte

- ◆ salade de fruits frais maison et tuile croquante 8^{00€}
homemade fresh fruits salad
- ◆ café ou thé gourmand confectionné par notre pâtissier 8^{50€}
homemade gourmet coffee or tea
- ◆ coupe glacée liégeoise chocolat ou café ou caramel 11^{00€}
chocolate or coffee or caramel sundae with whipped cream and almonds
- ◆ coupe Colonel : sorbet 2 boules citron vert, vodka 11^{00€}
colonel cup: 2 balls of lime sorbet, vodka
- ◆ glace ou sorbet trois boules 9^{00€}
Glace : vanille, café, chocolat noir, rhum-raisin, caramel beurre salé
3 balls of ice cream: vanilla, coffee, dark chocolate, rum-raisin, caramel
Sorbet : citron vert, framboise, fruit passion, fraise
3 balls of sorbet: lime, raspberry, passion fruit, strawberry