

Le menu bistrot du jour

LE MENU COMPLET : 24€

◆◆◆ ENTREE ◆◆◆

entrée du jour à l'ardoise
starter of the day, on the blackboard

OU

terrines charcutière Les Trois Marchands
au chardonnay, confit d'oignons rouges

*Chardonnay Les Trois Marchands
delicatessen terrine, confit red onions*

◆◆◆ PLAT ◆◆◆

ravioles Mezza Luna aux cèpes
pesto et parmesan

*mezza luna mushrooms Ravioli with cèpes,
pesto and parmesan*

OU

plat du jour à l'ardoise
dish of the day, on the blackboard

◆◆◆ DESSERT ◆◆◆

dessert du jour à l'ardoise
dessert of the day, on the blackboard

OU

salade de fruits frais maison et tuile croquante
homemade fresh fruits salad

Le menu découverte du mois

LE MENU COMPLET : 35€

◆◆◆ ENTREE ◆◆◆

salade fraîcheur, romaine, crevettes roses, saumon mariné maison,
mozzarella, oignons pickles, huile d'olive extra vierge
*sea salada composed of prawns, homemade marinated salmon,
mozzarella, onions pickles and extra virgin olive oil*

OU

terrines de foie gras de canard (70g) du sud-ouest au naturel
chutney de granny smith à la vanille et fleur de sel
*duck foie gras terrine(70g) chutney of granny smith apples
with vanilla and salt flower*

nous vous recommandons sur le foie gras notre sélection servie au verre



Côteaux du Layon – Château du Breuil : au verre 12cl – 8^{50€}

◆◆◆ PLAT ◆◆◆

pièce de bœuf grillée, beurre maître d'hôtel,
polenta moelleuse et légumes de printemps
*grilled beef with butter sauce,
polenta of spring vegetables*

OU

poisson petite pêche de Bretagne,
mousseline de patates douces au lait de coco,
blettes du marché, réduction de fumet au vin de Cheverny
*Fresh sea fish of Brittany, mousseline of potatoes
with coco milk, fresh chards and Cheverny wine*

◆◆◆ DESSERT ◆◆◆

pâtisserie maison au gré de la saison
homemade pastry according to the season

OU

deux profiteroles gourmandes parfum vanille
au chocolat noir Valrhona, chantilly
*Valrhona black chocolate and vanilla profiteroles (2)
with whipped cream*



notre sélection du moment servie au verre 12cl

Blanc : Touraine – Domaine de la Chapinière 2014 7€

Rouge : Julié纳斯 – Château de Belleverne – La Madone 2016 8€



notre recommandation du moment – prix à la bouteille 75cl

Blancs

Savenières – Dom. Ogereau – Clos le Grand Beaupréau 2012 52€

Graves – Château Beaugard Ducasse 2011 40€

Rouges

Menetou Salon – Domaine Chavet – *cuvée exception* 2015 44€

Saint-Emilion – Château La Rose Mayat 2010 40€

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

Forfait Les Trois Marchands : menu découverte + fromages 3 pièces

prix nets –0419– service compris

à la carte

◆ glacé et pointes d'asperges blanches de Sologne aux quatre épices, huile de noix <i>fresh soup of local white asparagus tips with four spices and walnut oil</i>	8 ⁰⁰ €	-
◆ salade fraîcheur, romaine, crevettes roses, saumon mariné maison, mozzarella, oignons pickles, huile de noix <i>sea salada composed of prawns, homemade marinated salmon, mozzarella, onions pickles</i>	15 ⁰⁰ €	-
◆ terrine charcutière Les Trois Marchands au chardonnay, confit oignons rouges <i>Chardonnay Les Trois Marchands delicatessen terrine, confit red onions</i>	10 ⁰⁰ € 1 tranche	14 ⁵⁰ € 2 tranches
◆ terrine de foie gras de canard du sud-ouest au naturel, chutney de granny smith à la vanille et fleur de sel de guerande <i>duck foie gras terrine, flower of salt and pepper, chutney of local apple and vanilla</i>	16 ⁰⁰ € 70g	22 ⁰⁰ € 120g
◆ poêlée de cuisses de grenouilles à la crème d'ail <i>pan-fried frog legs with garlic cream</i>	15 ⁰⁰ € 8 pièces	20 ⁰⁰ € 12 pièces
◆ poisson petite pêche de Bretagne, mousseline de patates douces au lait de coco blettes du marché, réduction de fumet au vin de Cheverny <i>fresh sea fish of Brittany, mousseline of potatoes with coco milk, fresh chards</i>	20 ⁰⁰ €	
◆ ravioles Mezza Luna aux cèpes, pesto et parmesan <i>mezza Luna mushrooms ravioli with cèpes, pesto and parmesan</i>	10 ⁰⁰ € 8 pièces	16 ⁵⁰ € 12 pièces
◆ plat du jour à l'ardoise <i>dish of the day, on the blackboard</i>	16 ⁵⁰ €	-
◆ tête de veau à l'ancienne sauce gribiche, légumes du terroir <i>veal head with gribiche sauce and vegetables</i>	17 ⁵⁰ €	-
◆ pot au feu de légumes de saison et poids chiches aux herbes et thym frais <i>seasonal vegetables stew, chickpeas, herbs and fresh thyme</i>	15 ⁰⁰ €	-
◆ burger maison : bœuf 180g race charolaise Cheddar et coppa de Parme, frites et sauce béarnaise ou poivre <i>180gr. Charolaise beef, cheddar, coppa, French fries, béarnaise or peper sauce</i>	14 ⁵⁰ €	-
◆ sélection du chef : entrecôte grillée Simmental (250g), pommes grenailles, sauce béarnaise ou poivre <i>simmental (250gr.) grilled steak, baked potatoes, béarnaise sauce or pepper</i>	26 ⁰⁰ €	
◆ pièce de bœuf grillée beurre maître d'hôtel, polenta moelleuse et légumes du printemps <i>paned beef with butter sauce, polenta of spring vegetables</i>	20 ⁰⁰ €	-
◆ tartare de bœuf 180g race charolaise, frites et mesclun <i>charolaise beef tartare (raw meat) 180r. With condiments, French fries and mix salad</i>	14 ⁵⁰ €	-
◆ sélection de fromages AOP de France, salade, condiment ananas/miel <i>AOP french cheese selection, seasoned salad, pineapple/honney condment</i>	6 ⁰⁰ € 3 pièces	10 ⁰⁰ € 5 pièces
◆ pâtisserie maison au gré de la saison <i>homemade pastry according to the season</i>	9 ⁵⁰ €	-
◆ dessert du jour à l'ardoise <i>dessert of the day, on the blackboard</i>	6 ⁵⁰ €	-
◆ salade de fruits frais maison et tuile croquante <i>homemade fresh fruits salad</i>	5 ⁰⁰ €	-
◆ café ou thé gourmand confectionné par notre pâtissier <i>homemade gourmet coffee or tea</i>	9 ⁰⁰ €	-
◆ profiteroles gourmandes parfum vanille au chocolat noir Valrhona, chantilly <i>Valrhona black chocolate and vanilla profiterolles with whipped cream</i>	9 ⁰⁰ € 2 pièces	12 ⁰⁰ € 3 pièces

menu enfant jusque 10 ans - 12⁵⁰€

- ◆ hamburger frais charolais ou steak haché frais, frites ou pâtes
hamburger sandwich or hamburger meat or chicken fillet with French fries or pasta
- ◆ glace 2 boules ou salade de fruits frais maison | Ice cream (2 balls) or homemade fresh fruit salad
- ◆ sirop au choix : grenadine, fraise... | A fruit sirup of your choice