



LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

- ◆ Foie gras de canard du sud-ouest au vin de Chinon, compotée d'oignons, figues au balsamique. 19€
 - ◆ Thon tataki mi-cuit à la graine de sésame, tagliatelles végétales. 17€
 - ◆ Salade estivale aux crevettes et pamplemousse rose, tomates pickles, radis bio et mozzarella. 15€
 - ◆ *Farci de feuilles de blettes, caviar d'aubergines, brocolis et artichauts confits, coulis de betteraves rouges. 15€
-
- ◆ Filet de bœuf rôti, jus à la truffe d'été, poêlée de courgettes aux graines de fenouil, petits pois frais. 25€
 - ◆ Poisson de notre littoral au poivre de Tellichery, Gnocchetti sardes à la coriandre, parmesan reggiano, sauce vierge. 25€
 - ◆ *filet mignon de roi rose de Touraine à la sauge, pommes fondantes, oignons nouveaux au lard fumé. 24€
 - ◆ Burger maison à l'emmental, bœuf français 180g, oignons confits au balsamique, bacon fumé, frites, sauce béarnaise ou poivre. 19€
-
- ◆ Assortiment de fromages AOP de nos régions, condiment pomme/ vanille. 10€
 - ◆ Gratin de fraise de Sologne au sabayon mousseux, Crème de balsamique de Modène. 10€
 - ◆ *Crème brûlée maison infusée aux épices spéculos. 9€
 - ◆ Pavlova de Lucie à l'abricot, parfum de romarin. 10€
 - ◆ Café gourmand Les Trois Marchands. 10€

menu du marché **

du lundi au vendredi
entrée + plat + dessert 29€

Rillettes de poisson à l'estragon,
Huile vierge des Pouilles.

◆◆◆

Pièce de veau à la plancha,
Jus de veau et champignons de paris,
pasta à la pomodoro.

◆◆◆

Panna cotta aux fraises de la ferme Hermelin,
parfum de vanille.

* en formule 2 plats à 24€ uniquement le midi

à partager (2-4 pers.)

Bocal maison de rillettes
roi rose de Touraine 8^{50€}

Planche de charcuteries
sélectionnées 16^{00€}

Coppa de parme, jambon italien, fuet ibérique,
andouille de Vire, chorizo au naturel

menu enfant

- 10 ans : 12^{50€}

burger frais charolais ou pasta
au fromage + glace + sirop au choix



LES TROIS MARCHANDS
RESTAURANT

- ◆ Southwestern duck foie gras with Chinon wine, onions chutney and balsamic figs. 19€
 - ◆ Semi-cooked tuna tataki with sesame seeds, vegetal tagliatelle. 17€
 - ◆ Summer salad with prawns and pink grapefruit, pickled tomatoes, organic radish and mozzarella. 15€
 - ◆ *Stuffed with chard leaves, eggplant caviar, broccolis and candied artichokes red beet coulis. 15€
-
- ◆ *Roasted fillet of beef, summer truffle jus, pan-fried zucchini with fennel seeds, fresh peas. 25€
 - ◆ Fish from our coast with Tellicherry pepper, Sardinian gnocchetti with coriander and parmesan Reggiano, virgin sauce. 25€
 - ◆ *Pork from Touraine with sage, fondant potatoes, new onions with smoked bacon. 24€
 - ◆ Home-made burger with emmental cheese, french beef 180gr, candied maple onions, smoked bacon, fries, béarnaise or pepper sauce. 19€
-
- ◆ Assortments of french cheese, apple/ vanilla condiment. 10€
 - ◆ Sologne strawberry gratin with sparkling sabayon, Modena balsamic cream. 10€
 - ◆ *Homemade crème brûlée infused with speculoos spices. 9€
 - ◆ Lucie's apricot pavlova, rosemary flavor. 10€
 - ◆ Les Trois Marchands gourmet coffee. 10€

market menu **:

from Monday to Friday
starter + main course + dessert 29€

Fish rillettes with tarragon,
virgin oil from puglia.

◆◆◆

Grilled piece of veal,
Button mushrooms, pomodoro pasta.

◆◆◆

Panna cotta with strawberries
and vanilla perfume.

* In the 2-courses formula 24€ only at lunchtime

to share (2-4 pax)

jar of homemade rillettes 8^{50€}
roi rose de Touraine

charcuterie board 16^{00€}
Parma coppa, Italian ham, Iberian fuet,
Vire sausage, natural chorizo

Children's menu

under 10 years: 12^{50€}

fresh hamburger Charolais or cheese pasta
+ ice cream + water syrup

In case of law activity of our restaurant and to ensure the turnover and freshness of our products, some of them might be temporarily unavailable.

Our ice cream and sorbets are artisanal labeled « maître artisan de France »

*Net prices – 220620 – service included **Excluding saturday, sunday and french bank holidays*

For any change on the market menu: billing price menu



LES TROIS MARCHANDS

RESTAURANT • COUR-CHEVERNY

le chef valorise les produits du terroir sur sa carte

Légumes et fruits de saison de la Ferme de la Preale à Cour-Cheverny
Légumes bio de la ferme des Beltières à Chemery
Canard de barbarie, poulet fermier, pintade label rouge, Ménard 41 Ouchamps
Ferme de Sainte-Marthe à Cormeray
Poisson frais des côtes bretonnes et vendéennes
Fromage de vache de la Laiterie de Montoire sur le Loir 41
Fromage de chèvre du Petit Perche, La Bretonnerie 41270 Romilly
Miel de la Maison des Abeilles Cour-Cheverny
Fruits rouges produits autour de Cheverny
Epices du monde de la Rochecorbon

le restaurant : maître restaurateur

Seule distinction officielle attribuée par l'Etat au secteur de la restauration par arrêté préfectoral, ce titre distingue les restaurants qui proposent une cuisine à base de produits bruts de qualité, élaborée sur place à 90%, par des cuisiniers professionnels.

pour vous accueillir dans les meilleures conditions sanitaires

Réservation fortement conseillée - nombre de convives limités à 6 personnes par table
Port du masque obligatoire dans les zones de circulation
En cas d'affluence, respecter la distanciation physique par les marquages au sol
Mode de paiement sans contact privilégié
Menus et carte disponibles par QR Code sur votre téléphone
En cas de faible affluence de notre restaurant et pour assurer le roulement des marchandises, il est possible que certains produits soient indisponibles momentanément

toujours plus de services

Pain sans gluten proposé sur demande
Eau microfiltrée fraîche sur table, plate ou pétillante, alternative durable et innovante à l'eau du robinet
Accès wifi gratuit « Relais des Trois Châteaux »
Parking privé gratuit accessible par l'entrée derrière l'église
Hôtel 4 étoiles membre du réseau Les Collectionneurs ouvert toute l'année

carte de fidélité

Demandez votre carte de fidélité Les Collectionneurs et cumulez vos avantages.

mode de paiement acceptés

Paiement par carte bancaire ou téléphone privilégiés - chèques vacances - tickets restaurant - espèces



P
A
R
T
A
G
E
Z

V
O
S

M
E
I
L
L
E
U
R
S

M
O
M
E
N
T
S

E
T

R
E
S
T
E
Z

E
N

C
O
N
T
A
C
T





LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

apéritif

| | |
|--|-------|
| Ricard – pastis – Pontarlier 4cl | 4,00€ |
| Martini (blanc-rouge-dry) – 5cl | 6,00€ |
| Porto (blanc-rouge) – suze - campari – 5cl | 6,00€ |
| Gin Hendrick's – 4cl | 9,50€ |
| Gin tonic – 12cl | 9,50€ |

cocktail avec alcool

| | |
|--|--------|
| Américano maison – 12cl | 12,00€ |
| Campari - martini rouge - gin | |
| Spritz maison »– 16cl | 12,00€ |
| Aperol – crémant de Loire – eau pétillante | |
| Cocktail « Les Trois Marchands »– 14cl | 12,00€ |
| Vodka-liqueur de fruits passion-ananas-cocktail fruits | |
| Cocktail Chambord & champagne - 12cl | 13,50€ |
| Liqueur de Chambord framboise de Cour-Cheverny | |

whisky – 4cl

| | |
|--|--------|
| Ballantine's – Jameson – JB – Jack Daniels | 7,00€ |
| Bouron Four Roses | 7,00€ |
| Chivas 12ans – Glenfiddich 12 ans – Aberlour 10ans | 11,00€ |
| Black bush irish whiskey | 11,00€ |
| Talisker 10ans – Oban – Glenlivet 12ans | 15,00€ |

bière – 4cl

| | |
|---|-------|
| Bière pression du moment – 25cl | 3,90€ |
| Bière pression du moment – 50cl | 5,50€ |
| Brasserie GUILLAUME Cour-Cheverny – 33cl | 5,00€ |
| Bière artisanale : ambrée – triple – blanche – blonde | |
| Panaché – Monaco – 25cl | 3,90€ |
| Panaché – Monaco – 50cl | 5,50€ |
| Picon-bière – 25cl | 4,20€ |

cocktail sans alcool

| | |
|--|-------|
| Le pétillant du Merle – 12cl | 5,00€ |
| Jus de raisin gazéifié du Domaine du Croc du Merle | |
| Cocktail de fruits – 12cl | 5,00€ |
| Fruits exotiques-eau pétillante | |

au verre ou à la coupe - 12cl

| | |
|---|--------|
| Saumur brut – Château de Beaugard | 7,00€ |
| Champagne brut - Bauchet | 11,00€ |
| Cheverny Dom. Petit Chambord – blanc, rouge, rosé | 5,50€ |
| Kir vin blanc | 4,50€ |
| Kir saumur brut pétillant | 7,50€ |
| Kir Royal Champagne | 12,00€ |
| Crème de cassis – mûre – framboise - pêche | |

boisson fraîche

| | |
|--|-------|
| Coca-cola (classique-zero) – perrier – 33cl | 3,50€ |
| Orangina – schweppes (nature-agrumes) – 25cl | 3,50€ |
| Limonade– 25cl | 3,00€ |
| Ice tea - diabolo – 25cl | 3,50€ |
| Jus de fruits – 25cl | 3,50€ |
| Orange-multifruits-ananas-pomme-abricot-tomate | |

Eaugustine : eau microfiltrée Purezza

Démarche écoresponsable. Alternative durable et innovante à l'eau minérale et à l'eau du robinet, totalement neutre en bouche et sans goût marqué, elle valorise idéalement les saveurs et les arômes de nos plats.

| | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Eau plate 75cl - 1,80€ | Eau pétillante 75cl - 2,50€ |
| <small>servie fraîche</small> | <small>servie fraîche</small> |

boisson chaude

| | |
|--|-------|
| Expresso – noisette – grand café | 2,50€ |
| Capuccino – double expresso – café crème | 3,00€ |
| Thé – infusion Damman Frères | 3,80€ |
| Chocolat | 4,50€ |

apéro à partager

- Bocal maison de rillettes
roi rose de Touraine **8^{50€}**
- Planche de charcuteries sélectionnées **16^{00€}**
Coppa de parme, jambon italien, fuet ibérique,
andouille de Vire, chorizo au naturel

alcool & digestif - 5cl

| | |
|--|--------|
| Armagnac –Cognac - Calvados classique | 9,00€ |
| Vieille prune Cœur du Breuil en Auge | 18,00€ |
| Vieille prune de Souillac – Maison Louis Roques | 18,00€ |
| Armagnac – Dom. De Cassaigne hors d'âge + de 18ans | 18,00€ |
| Armagnac – Larressingle XO | 18,00€ |
| Armagnac – Larressingle Tenareze 21ans | 24,00€ |
| Cognac – Dom. Grande Croix Mougne VSOP | 12,00€ |
| Cognac – Dom. Grande Croix Mougne XO | 18,00€ |
| Calvados – Château du Breuil en Auge 15ans | 18,00€ |
| Rhum Saint James agricole (blanc-brun) | 9,00€ |
| Vodka russe et polonaise | 9,00€ |
| Eau de vie : mirabelle-framboise-poire williams | 9,00€ |
| Get 27 – Get 31 – menthe pastille - gin gordon 's | 9,00€ |
| Baileys Irish Cream | 9,00€ |
| Grand Marnier « cordon rouge » | 9,00€ |
| Liqueur de Chambord à base de framboises noires | 9,00€ |
| Liqueur de Limoncello – Production artisanale Amalfi | 9,00€ |
| Cointreau écorces d'orange douces et amers | 9,00€ |



LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

Vallée de la Loire blanc - 75CL

| | | |
|---|------|-----|
| Cheverny – Domaine Croc du Merle | 2020 | 26€ |
| Cheverny – Domaine Daridan | 2020 | 29€ |
| Cheverny – Domaine Hervé Villemade | 2019 | 39€ |
| Cheverny – Dom. Huards – <i>Haute Pinglerie</i>  | 2015 | 40€ |
| Cour-Cheverny – Dom. Huards – <i>François 1er</i>  | 2019 | 42€ |
| Touraine – Dom. Presles – <i>chardonnay</i> | 2016 | 34€ |
| Touraine – Dom. Octavie - <i>sauvignon</i> | 2016 | 25€ |
| Touraine – Dom. des Corbillières – Barbou | 2014 | 29€ |
| Touraine – Henry Marionnet – <i>vinifera sauvignon</i> | 2018 | 41€ |
| Saumur – Château Beauregard – <i>clos Beauregard</i> | 2010 | 27€ |
| Chinon – P&B Couly – Les Blancs Closeaux | 2019 | 46€ |
| Chinon – Jean Maurice Raffault | 2013 | 38€ |
| Savenières – Dom. Deux Vallées – <i>Clos Beaupréau</i> | 2017 | 41€ |
| Menetou Salon – Domaine Chavet | 2018 | 43€ |
| Pouilly fumé – André Dezat | 2020 | 34€ |
| Sancerre – La Chapelle des Augustins | 2017 | 51€ |
| Vouvray sec – Vigneau Sélection – <i>cuvée silex</i> | 2018 | 28€ |

Vallée de la Loire effervescent- 75CL

| | | |
|--|------|-----|
| Crémant millésime rosé – Château Presles – <i>Albane</i> | 2011 | 27€ |
| Vouvray brut tradition – Dom. Vigneau-Chevreaux | | 31€ |
| Saumur extra brut – Château de Beauregard | | 29€ |

Vallée de la Loire rouge - 75CL

| | | |
|---|------|-----|
| Cheverny – Dom. Croc du Merle | 2019 | 26€ |
| Cheverny – Domaine Daridan | 2020 | 29€ |
| Cheverny – Domaine Hervé Villemade | 2020 | 39€ |
| Cheverny – Dom. Désoucherie – <i>cuvée Quartet</i> | 2018 | 29€ |
| Touraine – Château de la Presles – <i>1885</i> | 2016 | 29€ |
| Touraine – Henry Marionnet – <i>cuvée Renaissance</i> | 2019 | 44€ |
| Touraine – Dom. Octavie – <i>Les vieux moines</i> | 2017 | 36€ |
| Touraine côt – Château de la Presles | 2016 | 26€ |
| Touraine – La Chapinière – <i>côt garnon</i> | 2015 | 28€ |
| Chinon – P&B Couly – <i>cuvée le « V »</i> | 2015 | 36€ |
| Menetou Salon – Dom. Chavet | 2020 | 48€ |

Vallée de la Loire rosé- 75CL

| | | |
|--|------|-----|
| Cheverny – Dom. Croc du Merle | 2020 | 26€ |
| Touraine – Château de la Presles – <i>Pineau d'Aunis</i> | 2020 | 25€ |
| Chinon – P&B Couly | 2019 | 30€ |

Les demi-bouteilles – 37,5CL

| | | |
|--|------|-----|
| Touraine – Domaine Octavie - <i>gamay</i> | 2021 | 16€ |
| Touraine – Domaine Octavie – <i>pineau d'Aunis</i> | 2019 | 16€ |
| Touraine – Domaine Octavie - <i>sauvignon</i> | 2020 | 16€ |



| | | |
|---|------|-------------------|
| Blanc : Cheverny - Dom. Petit Chambord | 2020 | 5 ⁵⁰ € |
| Blanc : Cour-Cheverny – François Cazin | 2020 | 7 ⁰⁰ € |
| Blanc : Côteau du Layon – Château du Breuil | 2020 | 7 ⁵⁰ € |
| Blanc : Touraine sauvignon – Château de Presles | 2016 | 5 ⁰⁰ € |
| Rosé : Cheverny - Dom. Petit Chambord - Cazin | 2020 | 5 ⁵⁰ € |
| Rouge : Cheverny - Dom. Petit Chambord - Cazin | 2020 | 5 ⁵⁰ € |
| Rouge : Médoc – Cru Bourgeois - Chantemerle | 2016 | 8 ⁰⁰ € |



LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

Bourgogne blanc - 75CL

| | | |
|--|------|------|
| Chablis 1 ^{er} Cru – Dom.BS – Montée Tonnerre | 2016 | 96€ |
| Chablis 1 ^{er} Cru – Dom.BS – Mont de Milieu | 2019 | 90€ |
| Chablis Grand Cru – Vaudésir | 2011 | 102€ |
| Chablis – Domaine Billaud-Simon | 2017 | 59€ |
| Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru – Pommard | 2010 | 136€ |
| Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru – Morgeot | 2015 | 174€ |
| Saint-Romain – Alain Gras | 2020 | 66€ |
| Mercrey – Clos Rochette Monopole | 2016 | 63€ |
| Puligny-Montrachet – Faiveley | 2013 | 109€ |
| Meursault-Perrières 1 ^{er} Cru | 2012 | 145€ |
| Meursault – Clos des Grands Charrons Monopole | 2014 | 109€ |
| Corton-Charlemagne Grand Cru – Louis Lesquin | 2012 | 227€ |

Bordeaux blanc - 75CL

| | | |
|--|------|-----|
| Sauternes – Château d'Armajan des Ormes | 2009 | 61€ |
| Côtes de Blaye – Château Haut Bertinerie | 2010 | 43€ |

Autres régions blanc- 75CL

| | | |
|---|------|-----|
| Vaqueyras – Arnoux & Fils – <i>Seigneur de Lauris</i> | 2011 | 68€ |
|---|------|-----|

Rosé - 75CL

| | | |
|-----------------------------|------|-----|
| Côte de Provence – By OTT | 2018 | 42€ |
| Côte de Provence – M-Minuty | 2021 | 49€ |

Champagne - 75CL

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| Bauchet brut – <i>cuvée Origine</i> | 65€ |
| Laurent Perrier brut | 77€ |
| Laurent Perrier brut rosé | 128€ |
| Laurent Perrier millesimé | 2007 105€ |
| Roederer brut premier | 80€ |
| Ruinart R brut | 112€ |
| Bollinger | 104€ |

Champagne - 150CL

| | |
|-----------------------|------|
| Roederer brut premier | 220€ |
| R Ruinart brut | 259€ |

Bourgogne rouge - 75CL

| | | |
|---|------|------|
| Gevrey-Chambertin – Château Marsannay | 2014 | 115€ |
| Gevrey-Chambertin – Domaine Faiveley | 2019 | 111€ |
| Saint-Romain – Domaine Germain | 2014 | 62€ |
| Pommard 1 ^{er} Cru – cuvée Clos du Verger | 2013 | 99€ |
| Pommard Les Vignots – Jérôme Sorbet | 2014 | 84€ |
| Pommard 1 ^{er} Cru – Clos des Epenots | 2012 | 145€ |
| Morey Saint-Denis – Georges Ligier | 2014 | 75€ |
| Maranges 1 ^{er} Cru – Nicolas Perrault – <i>Clos des Loyères</i> | 2014 | 65€ |
| Nuits-Saint-Georges – Domaine Faiveley | 2017 | 96€ |
| Nuits-Saint-Georges – Clos Vougeot Grand Cru | 2012 | 235€ |
| Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru – Les Saint-Georges | 1999 | 234€ |

Bordeaux rouge - 75CL

| | | |
|---------------------------------------|------|------|
| Haut-Médoc – Château Réal | 2011 | 42€ |
| Listrac-Médoc – Château Fourcas Dupré | 2011 | 43€ |
| Listrac-Médoc – Château Fonréaud | 2011 | 49€ |
| Moulis – Maucaillou n°2 | 2013 | 51€ |
| Moulis – Château Chasse-Spleen | 2014 | 82€ |
| Margaux de Brane | 2015 | 62€ |
| Saint-Emilion Moulin Cantelaube | 2010 | 45€ |
| Pauillac – Réserve de la Comtesse | 2010 | 102€ |

Côte du Rhône rouge - 75CL

| | | |
|---|------|-----|
| Saint-Amour – Château Belleverne – <i>La Madone</i> | 2018 | 38€ |
| Juliéas – Château Belleverne | 2019 | 38€ |
| Saint-Joseph – La Croix du Joug | 2019 | 55€ |
| Vacqueyras – Cuvée Prestige | 2020 | 41€ |



liste des allergènes

CARTE DU MOMENT

| | CEREALES | CRUSTACE | OEUF | POISSON | ARACHIDES | SOJA | LAIT | FRUITS A COQUES | CELERI | MOUTARDE | SESAME | SULFITES | LUPIN | MOLLUSQUES |
|----------------------|----------|----------|------|---------|-----------|------|------|-----------------|--------|----------|--------|----------|-------|------------|
| FARCIE | Ⓜ | | | | Ⓜ | Ⓜ | | | | | | | | |
| SALADE ESTIVALE | | Ⓜ | | Ⓜ | Ⓜ | | Ⓜ | | | | | Ⓜ | | |
| THON MI-CUIT | | | | Ⓜ | Ⓜ | Ⓜ | | | | | | Ⓜ | | |
| FOIE GRAS | | | | | Ⓜ | | | | | | | Ⓜ | | |
| FILET DE BOEUF | | | | | Ⓜ | | Ⓜ | Ⓜ | | | | Ⓜ | | |
| POISSON PETITE PECHE | | | Ⓜ | Ⓜ | | Ⓜ | Ⓜ | Ⓜ | | | | | | |
| BURGER MAISON | Ⓜ | | Ⓜ | | Ⓜ | Ⓜ | Ⓜ | | | | | Ⓜ | | |
| FILET MIGNON | | | | | Ⓜ | Ⓜ | Ⓜ | | | | | Ⓜ | | |
| SAUCE BEARNAISE | | | Ⓜ | | Ⓜ | Ⓜ | Ⓜ | | | | | Ⓜ | | |
| SAUCE POIVRE | | | Ⓜ | | Ⓜ | Ⓜ | Ⓜ | | | | | Ⓜ | | |
| FROMAGES | | | | | | Ⓜ | Ⓜ | | | | | | Ⓜ | |
| CAFE GOURMAND | Ⓜ | | Ⓜ | | Ⓜ | Ⓜ | Ⓜ | | | | | | | |
| GRATIN DE FRAISE | Ⓜ | | Ⓜ | | Ⓜ | Ⓜ | Ⓜ | Ⓜ | | | | | | |
| CREME BRULEE | | | Ⓜ | | | Ⓜ | Ⓜ | | | | | | | |
| | | | Ⓜ | | | Ⓜ | Ⓜ | | | | | | | |
| COUPE DE GLACE | | Ⓜ | | | | Ⓜ | Ⓜ | | | | | | | |
| COUPE DE SORBET | | | | | | | | | | | | | | |

CEREALES contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) - **LAIT** et produits à base de lait (y compris de lactose) **ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES** en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en 502) – **FRUITS A COQUES** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia du Brésil, du Queensland, pistaches).... Et tous les produits à base de l'allergène.

ORIGINE DES VIANDES BOVINES

| CATEGORIE | PAYS D'ORIGINE | PAYS DE NAISSANCE | PAYS D'ELEVAGE | PAYS D'ABATTAGE |
|-----------|----------------|-------------------|----------------|-----------------|
| PORC | France | France | France | France |
| VOLAILLE | France | France | France | France |
| VEAU | France | France | France | France |
| BOEUF | France/Irlande | France/Irlande | France/Irlande | France/Irlande |

La mention origine Européenne n'est plus admise
Pays d'origine : bovin né, élevé et abattu dans le même pays