



LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

◆ Terrine de veau aux shiitakes du Val de Loire et noisettes, compotée d'oignons au vinaigre de Madère.	17€
◆ Pressé d'aile de raie aux câpres et coriandre bio, huile d'olive des Pouilles au citron vert.	16€
◆ Salade estivale aux crevettes et pamplemousse rose, tomates pickles, radis bio et mozzarella.	15€
◆ *Gaspacho de tomates bio au piment d'Espelette.	14€
<hr/>	
◆ Filet de bœuf à la plancha, réduction de vin de côtes, risotto au parmesan reggiano échalotes confites.	25€
◆ Poisson de notre littoral sauce genevoise, tomates cœur de bœuf, mousse de carottes au yuzu	25€
◆ *Carré de cochon Ibaïama des Pyrénées jus aux cèpes, pommes grenailles à la fleur de sel, poire pochée à l'hibiscus.	24€
◆ Burger maison à l'emmental, bœuf français 180g, oignons confits au balsamique, bacon fumé, frites, sauce béarnaise ou poivre.	19€
<hr/>	
◆ Assortiment de fromages AOP de nos régions, condiment pomme/vanille.	10€
◆ Gratin de fraises de Sologne au Monbazillac.	10€
◆ *Crème brûlée maison au citron.	9€
◆ Choco cappuccino de Lucie.	10€
◆ Café gourmand Les Trois Marchands.	10€

menu du marché **

du lundi au vendredi
entrée + plat + dessert 29€

Grecque de champignons de Paris
à la coriandre et jambon italien.



Onglet de Veau à la plancha, sauce curry,
ratatouille provençale.



Mille feuilles au abricots
et vanille de Madagascar.

* en formule 2 plats à 24€ uniquement le midi

à partager (2-4 pers.)

Bocal maison de rillettes de
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

R E S T A U R A N T

- ◆ Veal terrine with shiitakes from the Loire valley and hazelnuts, stewed onions with madeira vinegar. 17€
 - ◆ Pressed skate with capers and organic coriander, Apulian olive oil with lime. 16€
 - ◆ Summer salad with prawns and pink grapefruit, pickled tomatoes, organic radish and mozzarella. 15€
 - ◆ *Organic tomato gazpacho with Espelette pepper. 14€
-
- ◆ *Grilled fillet of beef with a red wine reduction, Parmesan Reggiano risotto and candied shallots. 25€
 - ◆ Fish from our coast, Geneva sauce, tomatoes and yuzu carrot mousse. 25€
 - ◆ Rack of Ibaïama pork from the Pyrenees, porcini sauce, new potatoes and poached pear with hibiscus. 24€
 - ◆ *Home-made burger with emmental cheese, french beef 180gr, candied maple onions, smoked bacon, fries, béarnaise or pepper sauce. 19€
-
- ◆ Assortment of french cheese, apple/vanilla condiment. 10€
 - ◆ Sologne strawberry gratin with Modena balsamic. 10€
 - ◆ *Homemade crème brûlée infused with lemon. 9€
 - ◆ Lucie's choco capuccino. 10€
 - ◆ Les Trois Marchands gourmet coffee. 10€

market menu **:

from Monday to Friday

starter + main course + dessert 29€

Greek button mushrooms
with coriander and Italian ham.



Grilled veal hanger, curry sauce,
Provençal ratatouille.



Millefeuille with apricots
and vanilla from Madagascar.

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

to share (2-4 pax)

jar of homemade rillettes of 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 and labeled « maître artisan de France »

*Net prices – 220801– 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 Beauregard	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€ <small>servie fraîche</small>	Eau pétillante 75cl - 2,50€ <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-ramboise-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. 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	2021	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 : Bordeaux – Château Trocard	2017	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€
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 – Domaine Faiveley	2018	96€
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€
Juliéna – Château Belleverne	2019	38€
Saint-Joseph – La Croix du Joug	2019	55€
Vaqueyras – 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
TERRINE			Ⓜ		Ⓜ	Ⓜ		Ⓜ				Ⓜ		
AILE DE RAIE		Ⓜ		Ⓜ	Ⓜ	Ⓜ								
ESTIVALE	Ⓜ			Ⓜ	Ⓜ	Ⓜ	Ⓜ	Ⓜ				Ⓜ		
GASPACHO						Ⓜ		Ⓜ						
FILET DE BOEUF						Ⓜ	Ⓜ					Ⓜ		
POISSON PETITE PECHE			Ⓜ	Ⓜ		Ⓜ	Ⓜ	Ⓜ				Ⓜ		
BURGER MAISON	Ⓜ		Ⓜ		Ⓜ	Ⓜ	Ⓜ					Ⓜ		
CARRE DE COCHON						Ⓜ	Ⓜ					Ⓜ		
SAUCE BEARNAISE			Ⓜ		Ⓜ	Ⓜ	Ⓜ					Ⓜ		
SAUCE POIVRE			Ⓜ		Ⓜ	Ⓜ	Ⓜ					Ⓜ		
FROMAGES						Ⓜ	Ⓜ						Ⓜ	
CAFE GOURMAND	Ⓜ		Ⓜ		Ⓜ	Ⓜ	Ⓜ							
GRATIN DE FRAISE														
CREME BRULEE			Ⓜ			Ⓜ	Ⓜ							
CHOCO CAPPUCCINO			Ⓜ		Ⓜ	Ⓜ	Ⓜ							
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