



# LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

◆ Terrine de veau aux shiitakes du Val de Loire, compotée de poires à l'armagnac.	17€
◆ Saumon gravelax à la fleur de sel de Guérande, crémeux au Yuzu.	18€
◆ Salade estivale, poissons de mer fumés, segments d'orange, tomates pickles, radis et mozzarella, sauce à la grecque.	16€
◆ *Gaspacho de melon au vin de Vouvray et badiane, sorbet melon.	14€
<hr/>	
◆ Pièce de bœuf Simmental à la plancha, beurre aux herbes et épices, sucrones du Berry, pomme de terre Charlotte façon Arly.	25€
◆ Poisson de notre littoral sauce piperade, cucurbitacées bio, risotto noir au parmesan reggiano.	25€
◆ *Carré d'agneau rôti au thym, ratatouille provençale aux légumes bio.	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€
◆ Pavlova aux fraises de Sologne.	10€
◆ *Crème brûlée maison aux fruits de la passion.	9€
◆ Eclair craquelin de Lucie à la vanille, sauce au chocolat noir Valrhona.	10€
◆ Café gourmand Les Trois Marchands.	10€

## Menu du marché \*\*

du lundi au vendredi  
entrée + plat + dessert 29€

Terrine de campagne aux foies de volaille et confit de  
baie de cassis



Panaché de poisson à la crème de crustacés,  
bouquetière de légumes



Riz au lait à la vanille de Madagascar, caramel au  
beurre salé

en formule 2 plats à 24€ uniquement le midi en semaine

## A partager (2-4 pers.)

Bocal maison de rillettes de  
roi rose de Touraine 8<sup>50€</sup>

Planche de charcuteries  
sélectionnées 16<sup>00€</sup>

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

## Menu enfant

- 10 ans : 12<sup>50€</sup>

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, compote of pears with Armagnac. 17€
  - ◆ Gravelax salmon with Guerande salt, creamy Yuzu 18€
  - ◆ Summer salad with smoked sea fish, orange segments, pickled tomatoes, organic radish and mozzarella, greek sauce. 16€
  - ◆ \*Melon gazpacho with Vouvray wine, melon sorbet. 14€
- 
- ◆ Grilled of Simmental beef, herb and spice butter, Berry lettuces, Arly-style charlotte potatoes. 25€
  - ◆ Fish from our coast, piperade sauce, organic curcubits, black risotto with parmesan Reggiano. 25€
  - ◆ Rack of lamb roasted with thyme, provençal ratatouille with organic vegetables. 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 Pavlova. 10€
  - ◆ \*Homemade crème brûlée infused . 9€
  - ◆ Lucie's vanilla éclair craker, Valrhona dark chocolate sauce. 10€
  - ◆ Les Trois Marchands gourmet coffee. 10€

**market menu \*\***

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

Country terrine with poultry livers and blackcurrant  
berry confit

◆◆◆

Mixed fish with shellfish cream, vegetable  
bouquetier

◆◆◆

Rice pudding with Madagascar vanilla, salted butter  
caramel

In the 2-courses formula 24€ only at lunchtime in week

**to share (2-4 pax)**

jar of homemade rillettes of 8<sup>50€</sup>  
roi rose de Touraine

charcuterie board 16<sup>00€</sup>  
Parma coppa, Italian ham, Iberian fuet,  
Vire sausage, natural chorizo

**Children's menu**

under 10 years: 12<sup>50€</sup>

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 – 220926– 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 -  
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€
Bourbon 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€ <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<sup>50€</sup>**
- Planche de charcuteries sélectionnées **16<sup>00€</sup>**  
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€
Cognac – Dom. Gautret VS	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	2020	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 – Henry Marionnet – <i>vinifera sauvignon</i>	2018	41€
Touraine – Dom. Presles – <i>chardonnay</i>	2020	34€
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	2015	58€

## 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	2020	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>	2020	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€
<b>Vallée de la Loire rosé- 75CL</b>		
Cheverny – Dom. Croc du Merle	2021	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>	2021	16€
Touraine – Domaine Octavie - <i>sauvignon</i>	2021	16€



Blanc : Cheverny - Dom. Petit Chambord	2020	5 <sup>50</sup> €
Blanc : Cour-Cheverny – François Cazin	2020	7 <sup>00</sup> €
Blanc : Côteau du Layon – Château du Breuil	2020	7 <sup>50</sup> €
Blanc : Touraine sauvignon – Château de Presles	2016	5 <sup>00</sup> €
Rosé : Cheverny - Dom. Petit Chambord - Cazin	2020	5 <sup>50</sup> €
Rouge : Cheverny - Dom. Petit Chambord - Cazin	2020	5 <sup>50</sup> €
Rouge : Bordeaux – Château Trocard	2017	8 <sup>00</sup> €



# LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

## Bourgogne blanc - 75CL

Chablis 1 <sup>er</sup> Cru – Dom.BS – Montée Tonnerre	2016	96€
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru – Dom.BS – Mont de Milieu	2019	90€
Chablis Grand Cru – Vaudésir	2011	102€
Chablis – Domaine Billaud-Simon	2020	59€
Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru – Pommard	2010	136€
Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru – Morgeot	2015	174€
Saint-Romain – Alain Gras	2020	66€
Meursault-Perrières 1 <sup>er</sup> 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 – 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

R Ruinart brut	259€
----------------	------

## Bourgogne rouge - 75CL

Gevrey-Chambertin – Château Marsannay	2014	115€
Gevrey-Chambertin – Domaine Faiveley	2019	111€
Auxey-Duresses très vieilles vignes- Alain Gras	2020	77€
Pommard – Domaine Faiveley	2018	96€
Nuits-Saint-Georges – Domaine Faiveley	2018	96€
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru – Les Saint-Georges	1999	234€

## Bordeaux rouge - 75CL

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 Château Cantelaube	2010	49€
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€
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
TERRINE														
SAUMON GRAVELAX														
ESTIVALE														
GASPACHO														
BOEUF														
POISSON PETITE PECHE														
BURGER MAISON														
AGNEAU														
SAUCE BEARNAISE														
SAUCE POIVRE														
FROMAGES														
CAFE GOURMAND														
PAVLOVA														
CREME BRULEE														
ECLAIR														
COUPE DE GLACE														
COUPE DE SORBET														

## 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/Autriche	France/Autriche	France/Autriche	France/Autriche
AGNEAU	Angleterre	Angleterre	Angleterre	Angleterre

**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.

La mention origine Européenne n'est plus admise

Pays d'origine : bovin né, élevé et abattu dans le même pays