

◆ Les six huîtres creuses N°3 de Bretagne.	14€	P A R T A G E Z	
◆ *Velouté de potimarron bio au curry Colombo, châtaignes crème acidulée.	12€		
◆ Terrine de gibier aux baies de Genièvre, chutney de poire à la badiane.	18€		
◆ Œuf cocotte de grand-mère à la crème de chèvre, morcilla ibérique.	15€		
—————			
◆ Civet de cervidés de France aux baies de cassis, linguines.	24€	V O S	
◆ Fricassée de rognons et ris de veau au jus de cèpes, pommes de terre ratte rissolées.	22€		
◆ Poisson de petite pêche côtière, minestrone de légumes de saison, chapelure d'herbes, huile extra vierge des Pouilles.	25€	M E I L L E U R S	
◆ *Bavette d'Aloyau 180g à la plancha, frites & salade, sauce poivre ou béarnaise.	20€		
◆ Burger brioché au bœuf français 180g, raclette et bacon fumé, frites, sauce béarnaise ou poivre.	20€		
◆ Entrecôte, race à viande française 300g à la plancha, frites & salade, sauce au poivre ou béarnaise.	35€	M O M E N T S	
—————			
◆ Assiette de fromages de nos régions de France, miel bio Les Belles Demois'Ailes de Cour-Cheverny.	10€		
◆ Finger aux marrons d'hiver de nos sous-bois, confit d'orange.	10€		
◆ Dôme léger à la fève de Tonka, cœur de poires.	10€		
◆ *Crème brûlée maison au citron jaune.	9€	E T	
◆ Café ou Thé gourmand Les Trois Marchands.	10€		

Menu du Jour

du lundi au vendredi
entrée + plat + dessert 32€

Velouté de topinambour
et saumon gravelax à la fleur de sel.

Tête de veau et ses légumes d'hivers,
sauce gribiche.

Cheesecake au chocolat blanc,
granolat aux fruits secs.

En formule 2 plats à 26€ uniquement le midi
en semaine.

A partager (2-4 pers.)

Bocal maison de rillettes de
roi rose de Touraine 8⁵⁰€

Saucisson Fouet espagnol 12€
à découper.

Menu enfant

- 10 ans : 12⁵⁰€

Burger frais charolais
ou
Pasta au fromage
+ glace + sirop au choix

- ◆ Six hollow oysters N°3 from Brittany. 14€
- ◆ *Organic pumpkin soup with Colombo curry, sour cream chestnuts. 12€
- ◆ Game terrine with juniper berries, pear and star anise chutney. 18€
- ◆ Egg casserole with goat's cheese cream, Iberian morcilla. 15€

-
- ◆ Stewed deer from France with blackcurrant berries, linguine. 24€
 - ◆ Fricasse of kidneys and sweetbreads with porcini mushroom juice, fried fingerling potatoes. 22€
 - ◆ Small-scale coastal fish, seasonal vegetable minestrone, herb breadcrumbs, extra virgin oil from Puglia. 25€
 - ◆ Coastal fish in chorizo crust, orecchiette with 24 months parmesan cream. 26€
 - ◆ *Flank steak 180g, salad and french fries, pepper or béarnaise sauce. 20€
 - ◆ Homemade burger with raclette cheese, 180g French beef, smoked bacon, french fries, béarnaise or pepper sauce. 20€
 - ◆ Limousine steak 300g, salad and french fries, pepper or béarnaise sauce. 35€

-
- ◆ Cheese plate from our regions, organic honey from Cour-Cheverny. 10€
 - ◆ Finger with winter chestnuts from our undergrowth, orange confit. 10€
 - ◆ Light dome with Tonka bean, pear heart. 10€
 - ◆ *Lucie's Lemon crème brûlée. 9€
 - ◆ Les Trois Marchands gourmet coffee or tea. 10€

Menu du marché

from Monday to Friday
starter + main course + dessert 32€

Jerusalem artichoke velouté and gravlax salmon
with fleur de sel.

Veal head winter vegetables,
gribiche sauce.

White chocolate cheesecake,
granola with dried fruits

26€ for 2 courses Only at weekdays lunch time

to share (2-4 pax)

« Roi rose » de Touraine jam of 8^{50€}
homemade rillettes

Sausage Spanish whip 12€

Kid's menu

under 10 years: 12^{50€}

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



LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

Vallée de la Loire blanc - 75CL


Cheverny – Domaine Croc du Merle	2022	26€
Cheverny – Domaine Daridan	2022	29€
Cheverny – Dom. La Plante d'Or. 80/20	2022	29€
Cheverny – Domaine Hervé Villemade 	2022	39€
Cheverny – Dom. Huards – <i>Haute Pinglerie</i>	2015	42€
Cour-Cheverny – Domaine Daridan 	2022	38€
Cour-Cheverny – Dom. Huards – <i>François 1er</i>	2019	42€
Cour-Cheverny – Dom La Plante d'Or – Salamandre	2020	40€
Touraine – Dom. Octavie - <i>sauvignon</i>	2021	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€
Vouvray sec – Vigneau Sélection – <i>cuvée silex</i>	2018	28€
Savenières – Dom. Deux Vallées – <i>Clos Beaupréau</i>	2017	41€
Menetou Salon – Domaine Chavet	2018	43€
Sancerre – Grande réserve – Dom Bourgeois	2022	68€

Vallée de la Loire effervescent- 75CL

Crémant millésime rosé – Château Presles – <i>Albane</i>	2011	39€
Vouvray brut tradition – Dom. Vigneau-Chevreaux		33€
Saumur brut – Château de Beauregard		36€

Vallée de la Loire rouge - 75CL

Cheverny – Dom. Croc du Merle – « les 4 vents »	2022	26€
Cheverny – Domaine Daridan	2022	29€
Cheverny – Domaine Hervé Villemade 	2021	39€
Cheverny – Dom. Désoucherie – <i>cuvée Quartet</i>	2020	29€
Touraine – Château de la Presles – <i>1885</i>	2020	29€
Touraine – Henry Marionnet – <i>cuvée Renaissance</i>	2019	44€
Touraine – Dom. Octavie – <i>Les vieux moines</i>	2021	36€
Touraine côt – Dom. Jacqueson- <i>cuvée Balcos</i>	2022	26€
Chinon – P&B Couly – <i>cuvée le « V »</i>	2017	36€
Menetou Salon – Dom. Chavet	2021	48€

Vallée de la Loire rosé- 75CL

Cheverny – Domaine Daridan	2022	29€
Touraine – Château de la Presles – <i>Pineau d'Aunis</i>	2022	25€
Chinon – P&B Couly	2022	30€

Les demi-bouteilles – 37,5CL

Touraine – Domaine Octavie - <i>gamay</i>	2021	16€
Touraine – Domaine Octavie – <i>pineau d'Aunis</i>	2022	16€
Touraine – Domaine Octavie - <i>sauvignon</i>	2022	16€

Les demi-bouteilles – 37,5CL

Moët & Chandon brut impérial		38€
------------------------------	--	-----



Blanc : Cheverny - Dom. Petit Chambord	2021	5 ^{50€}
Blanc : Cour-Cheverny – François Cazin	2021	7 ^{00€}
Blanc : Côteau du Layon – Château du Breuil	2020	7 ^{50€}
Blanc : Saumur – Cht Beauregard – Chenin blanc	2013	6 ^{50€}
Rosé : Cheverny – Dom. Daridan	2020	5 ^{50€}
Rouge : Cheverny - Dom. Petit Chambord - Cazin	2020	5 ^{50€}
Rouge : Bordeaux Supérieur Château Trocard	2017	8 ^{50€}



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€
Puligny – Montrachet – Domaine Faiveley	2020	131€
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru – Cht Pommard	2010	136€
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru – Morgeot	2015	174€
Pouilly Vinzelles - Grand cru blanc	2021	46€
Pouilly Vinzelles Les Quarts	2020	49€
Pouilly Fuissé 1 ^{er} Cru –Domaine Aujoux	2020	89€
Pouilly Fuissé Clos Reyssier- Grand cru blanc	2019	56€
Viré-Clessé clos du Chapitre –Domaine Aujoux	2020	56€
Saint-Romain – Alain Gras	2020	66€
Meursault – Faiveley	2020	98€
Meursault-Perrières 1 ^{er} Cru	2012	145€
Meursault – Clos des Grands Charrons Monopole	2014	109€
Corton-Charlemagne Grand Cru – Louis Lesquin	2012	227€

Vallée du Rhône 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€
G.H. Mumm brut - Cordon rouge	100€
Champagne Lanson brut - Le black label	100€
Taittinger brut - Réserve	115€
Laurent Perrier millésimé	2007 130€
Roederer brut premier	80€
Ruinart R brut	110€

Les demi-bouteilles – 37,5CL

Moët & Chandon brut impérial	38€
------------------------------	-----

Champagne - 150CL

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

Bourgogne rouge - 75CL

Gevrey-Chambertin vieilles vignes – Dom Faiveley	2019	124€
Auxey-Duresses très vieilles vignes- Alain Gras	2020	82€
Pommard – Domaine Faiveley	2020	96€
Pommard 1 ^{er} Cru Les Rugiens – Domaine Faiveley	2017	206
Mercurey vieilles vignes –Dom Faiveley	2020	69€
Nuits-Saint-Georges – Domaine Faiveley	2019	96€
Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru – Les Saint-Georges	1999	234€
Chambolle-Musigny –Domaine Faiveley	2019	144€
Vosne-Romanée – Domaine Faiveley	2019	147€
Volnay – Domaine Faiveley	2020	95€
Volnay 1 ^{er} cru Les Frémiets- Dom Faiveley	2017	163€

Bordeaux rouge - 75CL

Listrac-Médoc – Château Fourcas Dupré	2011	43€
Saint Emilion Gd Cru – Les Tours de Laroque	2016	56€
Moulis – Maucaillou n°2	2013	68€
Haut-Médoc – Maucaillou	2016	52€
Haut-Médoc – Brulières de Beychevelle	2020	56€
Pauillac – Réserve de la Comtesse	2010	102€

Beaujolais rouge - 75CL

Saint-Amour – Clos du Chapitre	2021	38€
Moulin-à-vent – vieilles vignes- Dom Dépaigneux	2019	46€
Juliéas – Château Belleverne	2019	38€
Morgon – Roche Saint-Jean	2020	43€
Chénas Art Granitique – Domaine Aujoux	2020	49€



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 chèvre du Petit Perche, La Bretonnerie 41270 Romilly
Miel de la Maison Les Belles Demois' Ailes Cour-Cheverny
Fruits rouges produits autour de Cheverny
Epices du monde de Terre Exotique à 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 cartes 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

mode de paiement acceptés

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

Ω Teritoria

Engagés auprès de notre marque, nous sommes Teritoria, les artisans de l'hospitalité engagée en Europe. 540 hôteliers et restaurateurs qui s'attachent à prendre soin de vous, des ressources et du monde pour faire de chaque voyage une expérience sincère et durable.

Devenez membre, dès aujourd'hui.

Dès la première visite, votre cagnotte est créditée de 3% du montant de votre note.
A utiliser lors de votre prochaine venue !



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	4,50€
Martini (blanc-rouge-dry) – 5cl	7,00€
Porto (blanc-rouge) – suze - campari – 5cl	7,00€
Gin Hendrick's – 4cl	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	
Gin tonic – Hendrik's – 12cl	13,00€
Gin tonic – Gordon – 12cl	9,50€
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	8,00€
Bourbon Four Roses	8,00€
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	6,50€
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	3,80€
Orangina – schweppes (nature-agrumes) – 25cl	3,80€
Limonade– 25cl	3,00€
Ice tea - diabololo – 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 – 2,20€ <small>servie fraîche</small>	Eau pétillante 75cl – 3,00€ <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 **8⁵⁰€**
- Saucisson Fouet espagnol **12€**
à découper.

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 – Camus – Ile De Ré	12,00€
Cognac – Camus – VS	10,00€
Cognac – Camus – VSOP	16,00€
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	9,00€
Eau de vie de Poire d'Olivet	9,00€
Get 27 – Get 31 – Menthe pastille	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€



liste des allergènes

CARTE DU MOMENT

	CEREALES	CRUSTACE	OEUF	POISSON	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS A COQUES	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
HUITRES														
VELOUTE														
TERRINE														
OEUF														
CIVET														
POISSON PETITE PECHE														
BURGER MAISON														
FRICASSE														
PARMENTIER														
SAUCE BEARNAISE														
SAUCE POIVRE														
RISOTTO														
FROMAGES														
CAFE GOURMAND														
FINGER														
CREME BRULEE/CATALANE														
DOME														
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
BŒUF	France/Irlande	France/Irlande	France/Irlande	France/Irlande
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