



LES TROIS MARCHANDS

RESTAURANT



- ◆ Foie-gras de canard au vin de côté, confit d'oignon au balsamique, fleur de sel de Maldon. 21€
- ◆ *Velouté de panais à l'huile de truffes blanches, noix de pétoncles à la plancha. 14€
- ◆ Terrine de caille au Pineau des Charentes, compotée de coing au cumin. 17€
- ◆ Croustillant de crottin de chèvre du Petit Perche aux pignons de pins sur lit de mâche. 16€

-
- ◆ Magret de canard grillé au poivre fumé, mousseline de céleri et clémentine confite. 25€
 - ◆ Fricassée de rognons de veau à la moutarde de Dijon au miel, pomme rattes rissolées à la fleur de sel de Guérande. 22€
 - ◆ Poisson de petite pêche côtière au jus de crustacé, tagliatelles à l'encre de seiche et écrevisses. 25€
 - ◆ *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€

-
- ◆ Saint Marcellin 80g affiné, miel bio de Cour Cheverny 10€
 - ◆ Baba au rhum brun, crème légère à la vanille de Madagascar 10€
 - ◆ Gratin d'agrumes, sabayon parfumé au liqueur d'Espagne 43. 10€
 - ◆ Crème brûlée de Lucie maison à l'Amaretto 9€
 - ◆ Le café gourmand des Trois Marchands 10€

Menu du Jour

du lundi au vendredi
entrée + plat + dessert 32€

Crème brûlée au parmesan 18 mois.

Poisson du marché,
asperges blanches et petits pois frais.

Poire pochée à la vanille de Madagascar.

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

En cas de faible fréquentation de notre restaurant et pour assurer le roulement des marchandises, il est possible que certains produits soient indisponibles momentanément.

Nos glaces et sorbets sont artisanaux et labélisés Maître Artisan de France.

*Prix nets - 240401- Service compris **hors samedi, dimanche et jours fériés.*

Changements : des 3 plats sur menu du marché = facturation à la carte - coffret / d'un ou 2 plats = sup. de 4€ pour l'entrée et le dessert, 6€ pour le plat (12€ pour l'entrecôte).

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

- ◆ Duck foie gras with Côt wine, balsamic onion confit, Maldon sea salt. 21€
- ◆ Parsnip velouté with wine truffle oil, grilled scallops. 14€
- ◆ Quail terrine with Pineau des Charentes, quince compote with cumin. 17€
- ◆ Crispy goat cheese from Petit Perche with pine nuts on a bed of lamb's lettuce. 16€

-
- ◆ Grilled duck breast with smoked pepper, celery mosseline, and candied clémentine. 25€
 - ◆ Veal kidney fricassee with Dijon mustard and honey , roasted Pomme Ratte potatoes with Guérande sea salt. 22€
 - ◆ Fish from small coastal fishing with shellfish jus, cuttlefish ink tagliatelle and crayfish. 25€
 - ◆ 180g flank steak grilled on a plancha, fries & salad, pepper or béarnaise sauce 20€
 - ◆ Brioche bun with 180g French beef , raclette, and smoked bacon, fries, béarnaise or pepper sauce. 20€
 - ◆ Ribeye steak , 300g French meat grilled on a plancha, fries & salad, pepper or béarnaise sauce. 35€

-
- ◆ Saint Marcellin cheese, 80g matured , organic honey from Cour Cheverny. 10€

-
- ◆ Baba with dark rum, light vanilla cream from Madagascar. 10€
 - ◆ Citrus gratin, sabayon flavored with Spanish leaguer 43. 10€
 - ◆ Lucies homemade amaretto crème brûlée. 9€
 - ◆ Les Trois Marchands gourmet coffee or tea. 10€

Menu du marché

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

Parmesan 18 month-age crème brûlée .

Market fish,
White asparagus and fresh peas.

Poached pear with Madagascar vanilla.

26€ for 2 dishes Only at weekdays lunch time

To share (2-4 pax)

« Roi rose » de Touraine jam of 8^{50€}
home made 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– Vieilles Vignes- Domaine Daridan	2022	32€
Cour-Cheverny – Dom La Plante d'Or– Salamandre	2020	40€
Cour-Cheverny – Dom. Huards – <i>François 1er</i>	2019	42€

Touraine – Dom. Octavie - <i>sauvignon</i>	2022	25€
Touraine – Dom. Presles – <i>chardonnay</i>	2020	34€
Touraine – Henry Marionnet – <i>vinifera sauvignon</i>	2018	41€

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€
Chinon – P&B Couly – Les Blancs Closeaux	2019	46€
Sancerre – Grande réserve – Dom Bourgeois	2022	68€

Vallée de la Loire effervescent- 75CL

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

Vallée de la Loire rouge - 75CL

Cheverny – Dom. Croc du Merle – « les 4 vents »	2022	26€
Cheverny – Domaine Daridan	2022	29€
Cheverny – Dom. Désoucherie – <i>cuvée Quartet</i>	2020	29€
Cheverny – Domaine Hervé Villemade	2022	39€



Touraine côc Balcos – Dom Emilien Jacqueson	2020	26€
Touraine – Château de la Presles – <i>1885</i>	2020	29€
Touraine – Dom. Octavie– <i>Les vieux moines</i>	2021	36€
Touraine – Henry Marionnet– <i>cuvée Renaissance</i>	2022	44€



Chinon – P&B Couly– <i>cuvée le « V »</i>	2018	36€
Menetou Salon – Dom. Chavet	2021	48€

Vallée de la Loire rosé- 75CL

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

Les demi-bouteilles – 37,5CL

Touraine – Domaine Octavie - <i>gamay</i>	2022	16€
Touraine – Domaine Octavie – <i>pineau d'Aunis</i>	2023	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
Mercrey 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
FOIE GRAS														
VELOUTE														
TERRINE														
CROUTILLANT														
MAGRET														
POISSON PETITE PECHE														
BURGER MAISON														
FRICASSE														
BAVETTE/ENTRECOTE														
SAUCE BEARNAISE														
SAUCE POIVRE														
FROMAGES														
CAFE GOURMAND														
BABA														
CREME BRULEE/CATALANE														
GRATIN D ARGUMES														
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