



LES TROIS MARCHANDS

RESTAURANT

AU DEJEUNER

Du lundi au samedi à partir de 12h.



MENU : entrée + plat + dessert (choix des plats avec *)



ENTREES

Œufs mimosa * 5 €

Œufs Bio (3 pièces), recette classique,
Mayonnaise maison

Terrine de campagne * 7 €

Au vin de Montlouis et
cornichons de Cour-Cheverny

Crottin de chèvre 8 €

Du Petit Perche, pané et rôti,
salade à l'huile de noix

Cuisses de grenouilles 10 €

Persillade maison

FROMAGES DU VAL DE LOIRE

A l'unité et/ou à partager

1 Pyramide cendrée 3,50€

30g – Maison Jacquin

1 Crottin 6 €

125g – Maison du Petit Perche

½ Olivet au poivre 7 €

125g – Maison Jacquin

½ Cabri de Touraine 8 €

75g – Maison Jacquin

PLATS

Bol végétal * (½) 10 €

Quinoa, lentilles vertes du Berry,
radis, tomate, concombre, avocat, riz 14 €

Truite saumonée * 15 €

Asperges de Sologne et
tagliatelles à l'encre

Poulet du Gâtinais * 17 €

Rôti au thym, frites

Burger Solognot 19 €

Bœuf français, Crottin de chèvre,
bacon fumé, Frites

Pièce de bœuf 20 €

Race à viande (250 g)
Frites

DESSERTS

Crème caramel * 6 €

Traditionnelle et renversée

Poire pochée * 6 €

À la vanille de Madagascar

Faisselle de chèvre 6 €

Au miel des Belles Demois' Ailes

Café ou Thé gourmand 8 €

POUR LES PTITS GOURMANDS

-10 ans : 12,50€

Burger frais ou pasta au fromage +
glace + sirop au choix

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

AU DINER

Service assuré tous les jours à partir de 19h et au déjeuner le dimanche.

32€

MENU : entrée + plat + dessert (du lundi au vendredi)

**Crème brûlée au foie gras
de canard du sud-ouest.**

**Brandade de cabillaud,
sauce vierge à la ciboulette.**

**Fraises de Sologne infusées au vin de Cheverny,
cannelle et écorces d'orange.**

ENTREES

Foie-gras de canard

au vin de Côt, 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€

PLATS

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,
pommes de terre rattes rissolées.

22€

Poisson de petite pêche côtière

au jus de crustacés,
tagliatelles à l'encre de seiche et écrevisses.

25€

Bavette d'Aloyau à la plancha

180g, frites & salade, sauce poivre ou béarnaise.

20€

Burger brioché

bœuf français 180g, raclette et bacon fumé,
frites, sauce béarnaise ou poivre.

20€

Entrecôte à la plancha

race à viande française 300g, frites & salade,
sauce au poivre ou béarnaise.

35€

FROMAGE

Saint Marcellin 80g affiné,
miel bio de Cour-Cheverny

10€

DESSERTS

Baba au rhum brun

crème légère
à la vanille de Madagascar

10€

Sabayon d'agrumes

parfumé à la liqueur d'Espagne 43.

10€

Crème brûlée de Lucie

parfumée à l'Arabica

9€

Café ou thé gourmand

10€

A PARTAGER (2-4 pers.)

Bocal de rillettes

préparation maison
roi rose de Touraine

8,50€

Saucisson

Fouet espagnol à découper.

12,00€

POUR LES PTITS GOURMAND

10 ans : 12,50€

Burger frais Charolais ou pasta au
fromage + glace + sirop au choix

DINNER

Service provided every day from 7 p.m. and for lunch on Sundays.

32€

MENU : starter + main course + dessert (from Monday to Friday)

Duck liver crème brûlée
from Southwest France.

Brandade of cod fish,
chive virgin sauce.

Sologne strawberries,
in Cheverny wine.

STARTERS

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 goet cheese

from Petit Perche with pine nuts
on a bed of lamb's lettuce.

16€

DISHES

Grilled duck breast

with smoked pepper,
celery mosseline and candied clémentine.

25€

Veal kidney fricassee

with Dijon mustard and honey,
roasted Pomme Ratte potatoes.

22€

Fish from small coastal fishing

with shellfish jus,
cuttlefish ink tagliatelle and crayfish.

25€

Flank steak grilled on a plancha

180g, fries & salad, pepper or béarnaise sauce.

20€

Brioche bun

French beef 180g, raclette and smoked bacon,
fries, pepper or béarnaise sauce.

20€

Ribeye steak on a plancha

French meat grilled 300g, fries & salad,
pepper or béarnaise sauce.

35€

CHEESE

Saint Marcellin 80g matured,
organic honey from Cour-Cheverny.

10€

DESSERTS

Baba with dark rum

light vanilla cream from Madagascar.

10€

Citrus gratin

Sabayon flavored
with Spanish leaguer 43.

10€

Lucie's homemade

Arabica crème brûlée.

9€

Gourmet coffee or tea

10€

TO SHARE (2-4 pax)

Homemade rillettes 8,50€

« roi rose » de Touraine jam.

Sausage Spanish whip 12,00€

KID'S MENU

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

Saumur brut – Domaine Beaumont	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 »	2023	26€
Cheverny – Domaine Daridan	2022	29€
Cheverny – Dom. Désoucherie – <i>cuvée Quartet</i>	2020	29€
Cheverny – Domaine Hervé Villemade 	2022	39€

Touraine côtes Balcos – Dom Emilien Jacqueson	2022	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	2023	5 ^{50€}
Blanc : Cour-Cheverny – François Cazin	2020	7 ^{00€}
Blanc : Côteau du Layon – Château du Breuil	2022	7 ^{50€}
Blanc : Saumur – Château Beauregard – Chenin Blanc	2010	6 ^{50€}
Rosé : Cheverny – Dom. Daridan	2022	5 ^{50€}
Rouge : Cheverny - Dom. Petit Chambord - Cazin	2022	5 ^{50€}
Rouge : Bordeaux Supérieur Château Trocard	2019	8 ^{50€}



LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

Bourgogne blanc - 75CL

Viré-Clessé clos du Chapitre –Domaine Aujoux 2020 56€
Saint-Romain – Alain Gras 2020 66€

Pouilly Vinzelles - Grand cru blanc 2021 46€
Pouilly Vinzelles Les Quarts 2020 49€
Pouilly Fuissé 1er Cru –Domaine Aujoux 2020 89€
Pouilly Fuissé Clos Reysnier- Grand cru blanc 2019 56€

Chablis – Domaine Billaud-Simon 2017 59€
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€

Puligny – Montrachet – Domaine Faiveley 2020 131€
Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru – Morgeot 2015 174€

Meursault – Faiveley 2020 98€
Meursault – Clos des Grands Charrons Monopole 2014 109€
Meursault-Perrières 1^{er} Cru 2012 145€

Corton-Charlemagne Grand Cru – Louis Lesquin 2012 227€

Vallée du Rhône blanc- 75CL

Vaqueyras – Arnoux & Fils – *Seigneur de Lauris* 2011 68€

Rosé - 75CL

Côte de Provence – M-Minuty 2021 49€

Champagne - 75CL

Bauchet brut – *cuvée Origine* 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€

Champagne - 150CL

R Ruinart brut 259€

Bourgogne rouge - 75CL

Auxey-Duresses très vieilles vignes- Alain Gras 2020 82€

Volnay – Domaine Faiveley 2020 95€
Volnay 1er cru Les Frémiets- Dom Faiveley 2017 163€

Mercrey vieilles vignes –Domaine Faiveley 2020 69€
Gevrey-Chambertin vieilles vignes – Dom Faiveley 2019 124€
Vosne-Romanée – Domaine Faiveley 2019 147€
Chambolle-Musigny –Domaine Faiveley 2019 144€

Pommard – Domaine Faiveley 2020 96€
Pommard 1^{er} Cru Les Rugiens – Domaine Faiveley 2017 206€

Nuits-Saint-Georges – Domaine Faiveley 2019 96€
Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru – Les Saint-Georges 1999 234€

Bordeaux rouge - 75CL

Listrac-Médoc – Château Fourcas Dupré 2011 43€

Haut-Médoc – Maucaillou 2016 52€

Haut-Médoc – Brulieres de Beychevelle 2020 56€

Saint Emilion Gd Cru – Les Tours de Laroque 2016 56€

Moulis – Maucaillou n°2 2013 68€

Pauillac – Réserve de la Comtesse 2010 102€

Beaujolais rouge - 75CL

Saint-Amour – Clos du Chapitre 2021 38€

Juliéas – Château Belleverne 2019 38€

Morgon – Roche Saint-Jean 2020 43€

Côte de Brouilly – vieilles vignes- Dom Dépaigneux 2020 47€

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€
Picon-bière – 50cl	7,20€

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

boisson fraîche

Coca-cola (classique-zero) – perrier – 33cl	3,80€
Orangina – schweppes (nature-agrumes) – 25cl	3,80€
Limonade– 25cl	3,00€
Ice tea - diabolos – 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 – Larressingle XO	18,00€
Cognac – Camus – VS	10,00€
Cognac – J.Gautret – VS	12,00€
Cognac – Camus – Ile De Ré	12,00€
Cognac – Delaitre XO	18,00€
Bas – Armagnac – Lafontan VSOP	10,00€
Bas – Armagnac 8 ans – Veuve Goudoulon	12,00€
Rhum Saint James agricole (blanc-brun)	9,00€
Vodka russe	9,00€
Eau de vie – Fine de la Marne – H Lemaire	9,00€
Eau de vie : mirabelle – framboise - poire	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
BCEUF	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