



LES TROIS MARCHANDS

RESTAURANT

AU DEJEUNER

Du lundi au samedi à partir de 12h.



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



ENTREES

Œuf parfait * 5 €

Crèmeux de petits pois à la menthe,

Terrine de campagne * 7 €

Au vin de Montlouis et
cornichons de Cour-Cheverny

Burrata 8 €

Huile d'olive extra des Pouilles,
fleur de sel Guérande

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 €

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

Panaché de poisson * 15 €

Légumes verts à la plancha,
Huile vierge des Pouilles

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

Flan de Lucie * 6 €

Français pâtissier à la vanille de Madagascar

Poire pochée * 6 €

Au caramel

Faisselle de Rians 6 €

Au miel des Belles Demois' Ailes

Café ou Thé gourmand 8 €

LES PTITS GOURMANDS

-10 ans : 12,50€

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

A PARTAGER (2-4 pers.)

Bocal de rillettes 8,50€

de roi rose de Touraine,

Saucisson 12,00€

Fouet espagnol à découper.

Sardine La belle-iloise 9,50€

Choix de l'assaisonnement sur demande

LUNCH

From Monday to Saturday starting at 12 PM.



MENU : starter + main course + dessert (choise of dishes with *)



Startes

| | |
|----------------------------------------------------------|------|
| Perfect Eggs * | 5 € |
| Creamy mint peas, | |
| Country terrine * | 7 € |
| with Montlouis wine and Cour-Cheverny pickles | |
| Burrata, | 8 € |
| Extra virgin olive oil from Puglia, Guérande sea salt | |
| Frog legs | 10 € |
| Homemade parsley butter | |

Cheese from Loire Valley

Individually and/or to share

| | |
|-------------------------------|-------|
| 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 | |

KID'S MENU

-10 years : 12,50€

Fresh hamburger Charolais or cheese
pasta + ice cream + water syrup.

Dishes

| | |
|-----------------------------------------------------------------------|----------|
| Vegetarian Bowl * | (½) 10 € |
| Green lentils from Berry, radish , tomato, cucumber, avocado, rice | |
| Assorted fish * | 15 € |
| Grelled green vegetables, Virgin olive oil from Puglia | |
| Gâtinais Chicken * | 17 € |
| Roasted with thyme, fries | |
| Solognot burger | 19 € |
| French beef, goat cheese crottin, Smoked bacon, Fries | |
| Beef steak | 20 € |
| Beef breed (250 g) Fries | |

DESSERTS

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Lucie's flan * | 6 € |
| Custard flan with Madagascar vanilla | |
| Poached cream * | 6 € |
| With caramel | |
| Fgoat cheese faiselle | 6 € |
| With honey from Belles Demois'Ailes | |
| Gourmet coffee or tea | 8 € |

TO SHARE (2-4 pax)

| | |
|---------------------------------|--------|
| Homemade rillettes | 8,50€ |
| « roi rose » de Touraine jam. | |
| Sausage Spanish whip | 12,00€ |
| Sardines La Belle-iloise | 9,50€ |

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)

Melon du Val de Loire

Jambon de Vendée.

Foie de veau poêlé

Gratin de patate douce au lait de coco,
jus à la framboise.

Ile flottante à la praline rose

ENTREES

Foie-gras de canard du Sud-Ouest

21€

Au coteau du Layon, compotée de pommes framboises,
fleur de sel de Guérande.

Saumon mariné maison

18€

Aneth, huile d'olive au jus de passion.

Burrata au pesto

16€

Gaspacho, piment d'Espelette.

Terrine de campagne

15€

Au vin de Montlouis, figue confite.

PLATS

Carré d'agneau rôti

25€

Sarriette, nem de légumes au citron confit.

Poisson de petite pêche côtière

25€

Sauce dieppoise, riz parfumé à l'estragon.

Fricassée de veau

22€

Rognons et poitrine au poivre fumé,
dariole de feuille de blettes.

Bavette d'Aloyau à la plancha

20€

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

Burger Solognot

19€

bœuf français, crottin de chèvre et bacon fumé,
frites, sauce béarnaise ou poivre.

Entrecôte à la plancha

35€

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

FROMAGE 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.

DESSERTS

Meringue de Lucie

10€

Mousse vanillée, fraises de Sologne

Tentation pistache

10€

Crèmeux chocolat noir Valrhona, sablé breton.

Crème brûlée maison

9€

A la fève de tonka.

Café ou thé gourmand

10€

A PARTAGER (2-4 pers.)

Bocal de rillettes

8,50€

de roi rose de Touraine,

Saucisson

12,00€

Fouet espagnol à découper.

Sardine La belle-iloise

9,50€

Choix de l'assaisonnement sur demande

LES PTITS GOURMAND

10 ans : 12,50€

Burger frais Français 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)

Melon from Loire Valley
Served with Vendée ham

Pan-fried veal liver,
Sweet potato gratin in coconut milk
and raspberry sauce.

Floating island.

STARTERS

- | | |
|------------------------------------------------------------------------|------------|
| Duck foie gras | 21€ |
| With Coteaux du Layon, apple and raspberry compote, Guérande sea salt. | |
| Homemade marinated salmon | 18€ |
| Dill and passion fruit olive oil. | |
| Burrata with pesto | 16€ |
| Gazpacho, Espelette pepper, | |
| Country terrine | 15€ |
| with Montlouis wine, candied fig. | |

DISHES

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Roast rack of lamb | 25€ |
| Served with savory herbs and a vegetable spring roll, preserved lemon. | |
| Fish from small coastal fishing | 25€ |
| Served with Dieppoise sauce and estragon-flavored rice, | |
| Veal fricassée | 22€ |
| Kidneys and smoked peppered bacon, and a swiss chard leaf dariole. | |
| Flank steak grilled on a plancha | 20€ |
| 180g, fries & salad, pepper or béarnaise sauce. | |
| Brioche bun | 19€ |
| French beef, goat cheese and smoked bacon, fries, pepper or béarnaise sauce. | |
| Ribeye steak on a plancha | 35€ |
| French meat grilled 300g, fries & salad, pepper or béarnaise sauce. | |

CHEESE FROM LOIRE VALLEY

- | | |
|-------------------------------|--------------|
| 1 Ash pyramid | 3,50€ |
| 30g – Maison Jacquin | |
| 1 Crottin | 6 € |
| 125g – Maison du Petit Perche | |
| ½ Olivet with pepper | 7 € |
| 125g – Maison Jacquin | |
| ½ Cabri de Touraine | 8 € |
| 75g – Maison Jacquin | |

DESSERTS

- | | |
|-------------------------------------------------|------------|
| Lucie's pavlova | 10€ |
| With vanilla apricot from Madagascar. | |
| Pistachio temptation | 10€ |
| Valrhona dark chocolat cream, Breton shortbread | |
| Homemade crème brûlée | 9€ |
| With red fruits | |
| Gourmet coffee or tea | 10€ |

TO SHARE (2-4 pax)

- | | |
|--------------------------------------------|---------------|
| Homemade rillettes | 8,50€ |
| « roi rose » de Touraine jam. | |
| Sausage Spanish whip | 12,00€ |
| Sardine La belle-iloise | 9,50€ |
| Choice of seasoning available upon request | |

KID'S MENU


- | |
|-------------------------------------------------------------------|
| 10 years : 12,50€ |
| Fresh hamburger French 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 | 2023 | 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>  | 2018 | 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> | 2020 | 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€ |


| | | |
|--------------------------------------------------------|------|-----|
| Savenières – Dom. Deux Vallées – <i>Clos Beaupréau</i> | 2017 | 41€ |
| Menetou Salon – Domaine Chavet | 2023 | 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€ |
|--------------------------------|-----|

Vallée de la Loire rouge - 75CL

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|
| Cheverny – Dom. Croc du Merle – « les 4 vents » | 2023 | 26€ |
| Cheverny – Domaine Daridan  | 2023 | 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> | 2022 | 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 | 2022 | 43€ |

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> | 2023 | 16€ |
| Touraine – Domaine Octavie – <i>pineau d'Aunis</i> | 2023 | 16€ |
| Touraine – Domaine Octavie - <i>sauvignon</i> | 2023 | 16€ |

Les demi-bouteilles – 37,5CL

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



| | | |
|----------------------------------------------------|------|-------------------|
| Blanc : Cheverny - Dom. Petit Chambord | 2023 | 5 ⁵⁰ € |
| Blanc : Cour-Cheverny – François Cazin | 2021 | 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 2015 126€
Meursault – Faiveley 2020 98€
Meursault – Clos des Grands Charrons Monopole 2014 109€
Meursault-Perrières 1^{er} Cru 2012 145€

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€
G.H. Mumm brut – Rosé 130€
Champagne Lanson brut - Le black label 100€
Taittinger brut - Réserve 115€
Roederer brut premier 80€

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€

Mercurey 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 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 2018 72€

Pauillac – Réserve de la Comtesse 2010 102€

Beaujolais rouge - 75CL

Saint-Amour – Clos du Chapitre 2021 38€

Juliéna – Jule César 2020 38€

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 | |
| Martini sans alcool – 5cl | 8,00€ |
| Agrumes (rouge) ou Floreale (jaune) | |
| Gin Seedlip Tonic sans alcool – 12cl | 9,50€ |

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 - diablo – 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.
- Sardine La Belle Iloise 9,5€
Choix de l'assaisonnement sur demande

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 | | | | | | | | | | | | | | |
| TOMATE | | | | | | | | | | | | | | |
| TERRINE | | | | | | | | | | | | | | |
| RAIE | | | | | | | | | | | | | | |
| AGNEAU | | | | | | | | | | | | | | |
| POISSON PETITE PECHE | | | | | | | | | | | | | | |
| BURGER MAISON | | | | | | | | | | | | | | |
| FRICASSE | | | | | | | | | | | | | | |
| BAVETTE/ENTRECOTE | | | | | | | | | | | | | | |
| SAUCE BEARNAISE | | | | | | | | | | | | | | |
| SAUCE POIVRE | | | | | | | | | | | | | | |
| FROMAGES | | | | | | | | | | | | | | |
| CAFE GOURMAND | | | | | | | | | | | | | | |
| BABA | | | | | | | | | | | | | | |
| CREME BRULEE/CATALANE | | | | | | | | | | | | | | |
| FRAISES | | | | | | | | | | | | | | |
| 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