



# LES TROIS MARCHANDS

RESTAURANT

## AU DEJEUNER

Du lundi au samedi à partir de 12h.



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



### ENTREES

|  |      |
|--|------|
| <b>Velouté de butternut*</b>                       | 6 €  |
| Au quatre-épices et œuf parfait                    |      |
| <b>Terrine de campagne*</b>                        | 7 €  |
| Au vin de Montlouis et cornichons de Cour-Cheverny |      |
| <b>Saint Marcelin</b>                              | 8 €  |
| Rôti au miel de Sologne sur pain de campagne       |      |
| <b>Cuisses de grenouilles</b>                      | 10 € |
| Persillade maison                                  |      |

### FROMAGES DU VAL DE LOIRE

A l'unité et/ou à partager

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| <b>1 Pyramide cendrée</b>     | 3,50€ |
| 30g – Maison Jacquin          |       |
| <b>1 Crottin</b>              | 6 €   |
| 125g – Maison du Petit Perche |       |
| <b>½ Olivet au poivre</b>     | 7 €   |
| 125g – Maison Jacquin         |       |
| <b>½ Cabri de Touraine</b>    | 8 €   |
| 75g – Maison Jacquin          |       |

### PLATS

|  |      |
|--|------|
| <b>Soupe campagnarde*</b>                              | 12 € |
| A l'oignon gratiné                                     |      |
| <b>Escalope de saumon*</b>                             | 15 € |
| Cuite à la planche, mogettes de Vendée au curry breton |      |
| <b>Travers de cochon*</b>                              | 17 € |
| Au miel et épices, sauce barbecue, frites              |      |
| <b>Burger Solognot</b>                                 | 19 € |
| Bœuf français, Crottin de chèvre, bacon fumé, Frites   |      |
| <b>Pièce de bœuf</b>                                   | 20 € |
| Race à viande (250 g), frites                          |      |

### DESSERTS

|   |     |
|---|-----|
| <b>Crumble*</b>                         | 6 € |
| Aux poires, noix et pépites de chocolat |     |
| <b>Nougat glacé maison*</b>             | 6 € |
| Au café, crumble au cacao               |     |
| <b>Faisselle de Rians</b>               | 6 € |
| Au coulis de fruits rouges              |     |
| <b>Café ou Thé gourmand</b>             | 8 € |

### A PARTAGER (2-4 pers.)

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| <b>Bocal de rillettes</b>             | 8,50€  |
| de roi rose de Touraine,              |        |
| <b>Saucisson</b>                      | 12,00€ |
| Fouet espagnol à découper.            |        |
| <b>Sardine La belle-iloise</b>        | 9,50€  |
| Choix de l'assaisonnement sur demande |        |

### 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



# LES TROIS MARCHANDS

RESTAURANT

## LUNCH

From Monday to Saturday starting at 12 PM.



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



### Startes

**Butternut velouté \*** 5 €

With four spices and perfect egge,

**Country terrine \*** 7 €

with Montlouis wine  
and Cour-Cheverny pickles

**Saint Marcellin** 8 €

Roasted with Sologne honey on country bread

**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

### Dishes

**Country-style soup \*** 10 €

With gratinated onion

**Salmon escalope \*** 15 €

Grilled on the plancha, Vendée mogettes with  
Bretoncurry (whithe beans)

**Pork ribs \*** 17 €

With honey and spices, barbecue sauce, fries

**Solognot burger** 19 €

French beef, goat cheese crottin,  
Smoked bacon, Fries

**Beef steak** 20 €

Beef breed (250 g)  
Fries

### DESSERTS

**Crumble \*** 6 €

With pears, walnuts and chocolate chips

**Homemade frozen nougat \*** 6 €

With coffee, cocoa crumble

**Goat cheese faiselle** 6 €

With red fruit coulis

**Gourmet coffee or tea** 8 €

### KID'S MENU

**-10 years : 12,50€**

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

### 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€

Allergen and meat origin information available with the QR code - The gourmet restaurant menu is also available at lunchtime.  
Our ice creams and sorbets are artisanal and certified Maître Artisan de France.

Net prices - 241028- Service included

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)

**Faiselle de Rians**  
À la ciboulette,  
condiment champignons balsamique  
\*\*\*

**Brandade de cabillaud**  
Sauce vierge et croûtons  
\*\*\*

**Tarte de Lucie**  
À la pomme et cannelle

### ENTREES

**Foie-gras de canard du Sud-Ouest** 21€  
Au Coteau du Layon, compotée de pommes framboises.

**Saumon mariné maison** 18€  
Aneth, huile d'olive au jus de passion.

**Croustillant** 15€  
Crottin de chèvre chaud au miel de Cheverny et fruits secs

**Terrine de campagne** 15€  
Au vin de Montlouis, figue confite.

### PLATS

**Filet de canard de Barbarie** 25€  
Sauce Apicius, poires pochées aux épices, choux pak-choï.

**Poisson de petite pêche côtière** 25€  
Ragoût de moquettes de Vendée et jus de lard fumé.

**Parmentier de sanglier** 24€  
Au foie gras et potimarron, jus réduit.

**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

**Fraîcheur de Lucie** 10€  
Mousse de fromage blanc au citron et agrumes

**Finger au chocolat** 10€  
chocolat noir et blanc Valrhona, biscuit noisette

**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)

**Rians faiselle**  
With chives,  
balsamic mushroom confiment  
\*\*\*

**Cod brandade**  
Vierge sauce and croutons  
\*\*\*

**Vanilla mousse**  
With apple and cinnamon

### 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.

**Crispy** 15€  
Warm goat cheese with Cheverny honey and dreied fruits

**Country terrine** 15€  
with Montlouis wine, candied fig.

### DISHES

**Barbary duck Breast** 25€  
Spiced poached pears, pak choi cabbage.

**Fish from small coastal fishing** 25€  
Stew of Vendée mogettes (white beans) with smoked jus,

**Wild boar Parmentier** 24€  
With foie gras and red kuri squash, reduced jus.

**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 fraicheur** 10€  
Citrus and lemon fresh white cheese mousse.

**Chocolate finger** 10€  
Valrhona dark and white chocolat, hazelnut  
biscuit.

**Homemade crème brûlée** 9€  
With tonka bean

**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                       | 2023 | 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>             | 2023 | 25€ |
| Touraine – Dom. Presles – <i>chardonnay</i>            | 2022 | 34€ |
| Touraine – Henry Marionnet – <i>vinifera sauvignon</i> | 2018 | 41€ |


|  |      |     |
|--|------|-----|
| Savenières – Dom. Deux Vallées – <i>Clos Beaupréau</i> | 2017 | 41€ |
| Menetou Salon AOP « la cote » – Dom. Chavet            | 2023 | 45€ |
| Chinon – P&B Couly – Les Blancs Closeaux               | 2019 | 46€ |

## Vallée de la Loire effervescent- 75CL

|   |     |
|---|-----|
| Saumur brut – Domaine Beaumont« Les Chauffaux » | 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  | 2023 | 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 AOP « la cote » – Dom. Chavet | 2023 | 45€ |

## Vallée de la Loire rosé- 75CL

|  |      |     |
|--|------|-----|
| Touraine – Château de la Presles – <i>Pineau d'Aunis</i> | 2022 | 25€ |
| Cheverny – Domaine Daridan                               | 2023 | 29€ |
| Chinon – P&B Couly                                       | 2023 | 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>      | 2022 | 16€ |



|  |      |                  |
|--|------|------------------|
| Blanc : Cheverny - Dom. Petit Chambord             | 2023 | 5 <sup>50€</sup> |
| Blanc : Cour-Cheverny – François Cazin             | 2021 | 7 <sup>00€</sup> |
| Blanc : Touraine moelleux – Dom. Daridan           | 2022 | 7 <sup>50€</sup> |
| Blanc : Saumur – Château Beauregard – Chenin Blanc | 2010 | 6 <sup>50€</sup> |
| Rosé : Cheverny – Dom. Daridan                     | 2023 | 5 <sup>50€</sup> |
| Rouge : Cheverny - Dom. Petit Chambord - Cazin     | 2022 | 5 <sup>50€</sup> |
| Rouge : Bordeaux Supérieur Château Trocard         | 2019 | 8 <sup>50€</sup> |



# 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€ |
| Chardonnay – Art Minéral                     | 2023 | 42€ |

|   |      |     |
|---|------|-----|
| Pouilly Vinzelles - Grand cru blanc           | 2021 | 46€ |
| Pouilly Vinzelles Les Quarts                  | 2020 | 49€ |
| Pouilly Fuissé 1er Cru –Domaine Aujoux        | 2020 | 89€ |
| Pouilly Fuissé Clos Reyssier- Grand cru blanc | 2019 | 56€ |
| Pouilly Loché                                 | 2020 | 43€ |
| Pouilly Loché « Les Mûres »                   | 2020 | 52€ |

|  |      |      |
|--|------|------|
| 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€  |
| Puligny – Montrachet – Domaine Faiveley                | 2020 | 131€ |
| Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru – Morgeot     | 2015 | 174€ |

|   |      |      |
|---|------|------|
| Meursault – Domaine Faiveley            | 2020 | 98€  |
| Meursault – Domaine Faiveley            | 2015 | 126€ |
| Meursault-Perrières 1 <sup>er</sup> Cru | 2012 | 145€ |

## Bordeaux blanc- 75CL

|                                       |      |     |
|---------------------------------------|------|-----|
| Sauternes – Château Armajan Des Ormes | 2020 | 61€ |
|---------------------------------------|------|-----|

## Vallée du Rhône blanc- 75CL

|   |      |     |
|---|------|-----|
| Vaqueyras – Arnoux & Fils – <i>Seigneur de Lauris</i> | 2011 | 68€ |
|---|------|-----|

## Rosé - 75CL

|                             |      |     |
|-----------------------------|------|-----|
| Côte de Provence – M-Minuty | 2022 | 49€ |
|-----------------------------|------|-----|

## Champagne - 75CL

|  |      |
|--|------|
| Bauchet brut – <i>cuvée Origine</i>    | 65€  |
| Champagne Lanson brut - Le black label | 100€ |
| G.H. Mumm brut - Cordon rouge          | 100€ |
| G.H. Mumm brut – Rosé                  | 130€ |
| 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 1er cru Les Frémiets- Dom Faiveley | 2017 | 163€ |
|---|------|------|

|  |      |      |
|--|------|------|
| Mercurey vieilles vignes –Domaine Faiveley       | 2022 | 69€  |
| Gevrey-Chambertin vieilles vignes – Dom Faiveley | 2019 | 124€ |
| Vosne-Romanée – Domaine Faiveley                 | 2019 | 147€ |
| Chambolle-Musigny –Domaine Faiveley              | 2019 | 144€ |

|  |      |      |
|--|------|------|
| Gevrey-Chambertin château de Marsannay | 2014 | 115€ |
| Clos Vougeot Grand cru Philippe Chéron | 2012 | 225€ |

|  |      |      |
|--|------|------|
| Pommard 1 <sup>er</sup> Cru Les Rugiens – Domaine Faiveley | 2017 | 206€ |
|--|------|------|

|   |      |      |
|---|------|------|
| Nuit st George Les Montraziens                              | 2022 | 122€ |
| Nuits-Saint-Georges – Domaine Faiveley                      | 2019 | 96€  |
| Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru – Les Saint-Georges | 1999 | 234€ |

## Bordeaux rouge - 75CL

|                                       |      |     |
|---------------------------------------|------|-----|
| Listrac-Médoc – Château Fourcas Dupré | 2014 | 43€ |
|---------------------------------------|------|-----|

|                                  |      |     |
|----------------------------------|------|-----|
| Listrac-Médoc – Château Fonréaud | 2011 | 58€ |
|----------------------------------|------|-----|

|                      |      |     |
|----------------------|------|-----|
| Listrac Saint Benoit | 2019 | 44€ |
|----------------------|------|-----|

|                         |      |     |
|-------------------------|------|-----|
| Haut-Médoc – Maucaillou | 2016 | 52€ |
|-------------------------|------|-----|

|                                       |      |     |
|---------------------------------------|------|-----|
| Haut-Médoc – Brulieres de Beychevelle | 2020 | 56€ |
|---------------------------------------|------|-----|

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

|                                     |      |     |
|-------------------------------------|------|-----|
| Graves – Château Beauregard Ducasse | 2019 | 48€ |
|-------------------------------------|------|-----|

|                                     |      |     |
|-------------------------------------|------|-----|
| Moulis en Médoc – Château Guitignan | 2019 | 76€ |
|-------------------------------------|------|-----|

|                                   |      |     |
|-----------------------------------|------|-----|
| Moulis en Médoc –Château Caroline | 2013 | 55€ |
|-----------------------------------|------|-----|

|                     |      |     |
|---------------------|------|-----|
| Moulis – Maucaillou | 2018 | 72€ |
|---------------------|------|-----|

|                                |      |     |
|--------------------------------|------|-----|
| Moulis – Clos de la Rose Grave | 2012 | 40€ |
|--------------------------------|------|-----|

|                                |      |     |
|--------------------------------|------|-----|
| Moulis – Clos de la Rose Grave | 2014 | 38€ |
|--------------------------------|------|-----|

|                                       |      |     |
|---------------------------------------|------|-----|
| Moulis – La salle de château Poujeaux | 2014 | 48€ |
|---------------------------------------|------|-----|

|                                   |      |      |
|-----------------------------------|------|------|
| Pauillac – Réserve de la Comtesse | 2010 | 102€ |
|-----------------------------------|------|------|

## Beaujolais rouge - 75CL

|                                |      |     |
|--------------------------------|------|-----|
| Saint-Amour – Clos du Chapitre | 2023 | 38€ |
|--------------------------------|------|-----|

|  |      |     |
|--|------|-----|
| Moulin à vent vieilles vignes – Domaine Aujoux | 2021 | 46€ |
|--|------|-----|

|                           |      |     |
|---------------------------|------|-----|
| 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                    |       |
| 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    | 4,00€ |
| Orangina – schweppes (nature-agrumes) – 25cl   | 4,00€ |
| 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€        | Eau pétillante 75cl – 3,00€   |
| <small>servie fraîche</small> | <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<br>roi rose de Touraine | 8 <sup>50</sup> € |
| • Saucisson Fouet espagnol<br>à découper.           | 12€               |
| • Sardine La Belle Iloise                           | 9,5€              |
| <i>Choix de l'assaisonnement sur demande</i>        |                   |

## 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€ |
| Calvados Cœur du Breuil en Auge                      | 18,00€ |
| Bas – Armagnac 8 ans – Veuve Goudoulon               | 12,00€ |
| Armagnac – Cassaigne VSOP                            | 18,00€ |
| Armagnac – Larressingle XO                           | 18,00€ |
| Armagnac – Cassaigne XO                              | 22,00€ |
| Armagnac – Cassaigne 30 ans                          | 25,00€ |
| Cognac – Camus – VS                                  | 10,00€ |
| Cognac – J.Gautret – VS                              | 12,00€ |
| Cognac – Camus – Ile De Ré                           | 12,00€ |
| Cognac – Delaitre XO                                 | 18,00€ |
| Rhum Saint James agricole (blanc-brun)               | 9,00€  |
| Vodka russe  | 9,00€  |
| Eau de vie – Fine de la Marne – H Lemaire            | 12,00€ |
| Eau de vie : mirabelle – framboise - poire           | 12,00€ |
| Eau de vie de Poire d'Olivet                         | 12,00€ |
| 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€  |
| Pruneaux à l'armagnac Cassaigne (3pc)                | 12,00€ |
| Griottines au kirsch (8pc)                           | 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             |          |          |      |         |           |      |      |                 |        |          |        |          |       |            |
| CROUTILLANT           |          |          |      |         |           |      |      |                 |        |          |        |          |       |            |
| TERRINE               |          |          |      |         |           |      |      |                 |        |          |        |          |       |            |
| SAUMON                |          |          |      |         |           |      |      |                 |        |          |        |          |       |            |
| CANARD                |          |          |      |         |           |      |      |                 |        |          |        |          |       |            |
| POISSON PETITE PECHE  |          |          |      |         |           |      |      |                 |        |          |        |          |       |            |
| BURGER MAISON         |          |          |      |         |           |      |      |                 |        |          |        |          |       |            |
| GIBIER                |          |          |      |         |           |      |      |                 |        |          |        |          |       |            |
| 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