

Le menu découverte du mois au choix de la carte : 32€*

ENTREE + PLAT + DESSERT

* hors supplément au menu

Les entrées du menu

- Salade estivale : salade romaine, mozzarella, courgettes grillées, fenouil et olive des Pouilles
Roman summer salad : mozzarella cheese, grilled zucchini, fennel and olives from Puglia
- Saumon mariné par nos soins, coriandre, aneth et huile d'olive extra vierge des Pouilles
marinated salmon with coriander, dill and extra virgin olive oil
- Poelée de cuisses de grenouilles à la crème d'ail (8 pièces)
pan-fried frog legs with garlic cream (8 pieces)
supplément au menu pour 12 pièces servies avec pommes de terre grenaille : 7€

Les entrées en suggestion

- Terrine de foie gras de canard du sud-ouest au vin de Chinon, chutney de pomme fruit aux abricots et quatre épices
Chinon wine duck foie gras terrine with spicy apricot chutney
supplément au menu : 6€

Les plats du menu

- Filet de canard de Barbarie sauce au foie-gras de canard, figues rôties et pleurottes
duck fillet with foie gras sauce, roasted cinnamon figs, oyster mushrooms seasoned with herbs
- Dos de cabillaud aux baies roses, riz sauvage à l'estragon et sauce vierge
pink pepper cod fillet, wild rice with tarragon and chives sauce
- Gourmandise du maraîcher et pois cassés bio aux graines de cumin et cardamome
Vegetable mix with organic peas, cumin seeds and cardamom

Les plats en suggestion

- Foie de veau poêlé au vinaigre de framboise, écrasé de pommes de terre et légumes du marché
veal liver garnished with raspberry butter, potato mash and vegetable mix
supplément au menu : 10€
- Entrecôte grillée charolaise (200g), pommes grenailles au sel de Guérande, sauce béarnaise ou poivre
200gr. grilled Charolaise steak with new potatoes, pepper or béarnaise sauce
supplément au menu : 10€

fromage en supplément du menu

- Raboliot affiné, compote de pommes au Calvados, fromage de Sologne mi-chèvre, mi-vache
Raboliot cheese (Sologne cheese 50% goat and 50% cow) with Calvados apple compote
- Sélection de fromages affinés, compote de pommes au Calvados et salade
cheeses' selection with Calvados apple compote and salad

Les desserts du menu découverte

- Tarte maison au gré des saisons
homemade seasonal tart
- Profiteroles gourmandes parfum vanille au chocolat noir Valrhona, chantilly
Valrhona black chocolate and vanilla profiteroles with whipped cream
- Mousse fruits rouges et mascarpone vanille, chantilly cacao, tuile croquante
fruit mousse, vanilla mascarpone and choco whip cream



Du fait de nos approvisionnements en produits frais, certains d'entre eux peuvent manquer momentanément à la carte.
Forfait Les Trois Marchands : au choix sur la carte (entrée + plat + fromage + dessert), hors supplément
prix nets - service compris - 1068

15€ à la carte

19€ à la carte

22€ à la carte

25€ à la carte

8€

9€ à la carte

le menu du jour : 24^{00€}

entrée + plat + dessert

menu à titre d'exemple

quiche à la tomate et chèvre, salade verte
rillettes de merlu à l'estragon
&
sauté de canard au thym, poêlée de légumes
onglet de veau sauce poivre, gratin de courgettes
&
ananas gratiné au rhum brun et cassonade
nougât glacé, coulis de fruits rouges

menu renouvelé et servi chaque jour sous réserve de modification suivant les ventes de la journée

formule express

menu du jour

le midi
du lundi au samedi

16^{50€}

ENTREE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

le « p'tit bistrot »

-10 ans

plat + dessert + boissons

12^{50€}

- hamburger frais viande charolaise ou steak haché frais ou filet de volaille de l'Orléanais servi avec frites ou pâtes
hamburger sandwich or hamburger meat or chicken fillet with French fries or pasta
- glace 2 boules (vanille /chocolat /fraise/ caramel) ou salade de fruits frais maison
ice cream (2 balls: vanilla, dark chocolate, salted butter caramel) or homemade fresh fruit salad
- sirop au choix : grenadine, fraise...
a fruit sirup of your choice



tous les midis* : 24^{00€}

menu du jour
+ 1 verre de vin**
+ 1 café

*du lundi au samedi midi, hors dimanche, jours spéciaux, offre promotionnelle ou forfait
**vin de Touraine Oisly blanc ou rouge

menu du jour à la carte

entrée du jour 9^{00€}
plat du jour 14^{50€}
dessert du jour 7^{00€}

les spécialités maison

- Tête de veau à l'ancienne sauce gribiche, légumes du terroir 17.50€
veal head with gribiche sauce and vegetables
- Fricassée de moules de bouchot crémees au Cheverny, frites 14.50€
mussels fricassee with Cheverny wine, cram and French fries

les classiques

- Le burger maison, pain focaccia : boeuf 180g race charolaise, cheddar et coppa de Parme, frites et sauce béarnaise ou poivre 14.50€
burger: 180gr. Charolaise beef, cheddar cheese, coppa ham, French fries, béarnaise or pepper sauce
- Ravioles Mezza Luna au fromage de chèvre et mozza au pistou 15.00€
mezza Luna cheese Ravioli with goat cheese, mozzarella and pesto sauce
- Ravioles Mezza Luna aux cèpes à la crème légère de champignons 15.00€
mezza Luna mushrooms Ravioli with cèpes mushrooms cream and parmesan cheese
- Tartare de boeuf 180g race charolaise, frites et mesclun 14.50€
charolaise beef tartare (raw meat) 180gr. with condiments, French fries and salad mix
- Salade Les Trois Marchands : jambon de canard et rillons 18.00€
pomme de terre saladaise, lardons au xérès, emmental, croustons petite 12.50€
Trois Marchands salad : duck ham and homemade rillettes, potatoes, sherry bacon, emmenthal

les glaces et les desserts

- Salade de fruits frais maison et tuile croquante 8.00€
homemade fresh fruits salad
- Café ou thé gourmand confectionné par notre pâtissier 8.50€
homemade gourmet coffee or tea
- Coupe glacée liégeoise chocolat ou café ou caramel 11.00€
chocolate or coffee or caramel sundae with whipped cream and almonds
- Coupe Colonel : sorbet 2 boules citron vert, vodka 11.00€
colonel cup : 2 balls of lime sorbet, vodka
- Glace ou sorbet trois boules 9.00€
glace vanille, café, chocolat noir, rhum-raisin, caramel beurre salé
3 balls of ice cream, the flavor of your choice: vanilla, coffee, dark chocolate, rum-raisin, caramel
sorbet citron vert, framboise, fruit passion, fraise
3 balls of sorbet, the flavor of your choice: lime, raspberry, passion fruit, strawberry

crèmes glacées et sorbets plein fruit : CARTE D'OR