

## Le menu découverte du mois : 32€\*

3 ENTRÉES + 3 PLATS + 3 DESSERTS au choix ou à la carte

\*hors suggestions en supplément du menu

### Les entrées du menu découverte

- ◆ Croustillant de Reblochon et champignons de saison, œuf bio poché, bouquet de verdure  
*crisp Reblochon cheese, seasonal mushrooms, poached organic egg, greens*
- ◆ Terrine de gibier aux airelles, oignons confits au vin de Côt et ibiscus  
*wild game meat terrine with cranberries, candied onions with Côt wine and ibiscus*
- ◆ Poêlée de cuisses de grenouilles à la crème d'ail (8 pièces)  
*pan-fried frog legs with garlic cream (8 pièces)*  
**supplément au menu pour 12 pièces servies avec pomme de terre grenaille : 7€**

15€ à la carte

### Les entrées en suggestion

- ◆ Terrine de foie gras de canard au vin de Chinon, chutney de betterave rouge au balsamique de Modène  
*duck foie gras terrine with Chinon wine and Modena balsamic vinegar beetroot chutney*  
**supplément au menu : 6€**

19€ à la carte

### Les plats du menu découverte

- ◆ Souris d'agneau braisée aux aromates, millefeuille de légumes et fenouil, jus réduit  
*braised lamb with herbs, vegetable millefeuille and fennel*
- ◆ Dos de cabillaud vapeur, mousseline de panais au poivre de Malabar, sauce champagne  
*steam cod, parsnip mousseline with malabar pepper, champagne sauce*
- ◆ Gourmandise du maraîcher et pois cassés bio aux graines de cumin et cardamome  
*Vegetable mix with organic peas, cumin seeds and cardamon*

22€ à la carte

### Les plats en suggestion

- ◆ Filet de sanglier rôti aux baies de genièvre, gnocchis, poire aux épices, sauce poivrée  
*roasted wild boar fillet, juniper berries, gnocchi, spiced pear and pepper sauce*  
**supplément au menu : 10€**
- ◆ Sélection du chef : entrecôte grillée Simmental (250g), pommes grenailles, sauce béarnaise ou poivre Simmental (250gr.)  
*Simmental (250gr.) grilled steak, baked potatoes, béarnaise sauce or pepper*  
**supplément au menu : 10€**

25€ à la carte

### Fromage en supplément du menu

- ◆ Galet de Loire, Olivet cendré, Sainte Maure de Touraine, condiment potiron et miel de Cheverny  
*Galet de Loire, Olivet cendré, Sainte Maure de Touraine, seasoned with pumpkin and local honey*
- ◆ Sélection de fromages AOP de France, salade, condiment potiron et miel de Cheverny  
*selection of AOP french cheese, salad seasoned with pumpkin and local honey*

8€ à la carte

### Les desserts du menu découverte

- ◆ Pâtisserie maison au gré de la saison  
*homemade pastry according to the season*
- ◆ 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 cassis, tuile croquante  
*fruit mousse, vanilla mascarpone and choco whip cream*

9€ à la carte

Du fait de nos approvisionnements en produits frais, certains d'entre eux peuvent venir à manquer momentanément à la carte.

Forfait Les Trois Marchands : au choix sur la carte (entrée+plat+fromage+dessert), hors supplément.

prix nets – service compris - 1128

## le menu du jour : 24€

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 grillé au rhum brun et cassonade  
nougat glacé, coulis de fruits rouges

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

## formule midi\*

24<sup>00€</sup>

MENU DU JOUR  
+ 1 VERRE DE VIN\*\*  
+ 1 CAFE

\*\* vin de Touraine Oisly blanc ou rouge

## formule express\*

à choisir dans le menu du jour

16<sup>50€</sup>

ENTRÉE + PLAT  
ou  
PLAT + DESSERT

\*du lundi au samedi midi, hors dimanche, jours spéciaux, offre promotionnelle ou forfait

## menu du jour à la carte



Entrée du jour 9<sup>00€</sup>

Plat du jour 14<sup>50€</sup>

Dessert du jour 7<sup>00€</sup>

## Le « p'tit bistrot »

-10 ans

PLAT + DESSERT + BOISSON

12<sup>50€</sup>

◆ hamburger frais charolais 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, caramel) or homemade fresh fruit salad*

◆ sirop au choix : grenadine, fraise...  
*A fruit sirup of your choice*

## Les spécialités maison

- ◆ tête de veau à l'ancienne sauce gribiche, légumes du terroir 17<sup>50€</sup>  
*veal head with gribiche sauce and vegetables*
- ◆ trois huitres creuses de Bretagne en écume de mer et caviar de Sologne 18<sup>00€</sup>  
*three oysters from Brittany and caviar from Sologne*  
**supplément au menu découverte : 5€**

## Les classiques

- ◆ velouté de butternut aux quatre épices, châtaignes, huile de noisette 12<sup>00€</sup>  
*spiced butternut cream soup, chestnuts and hazelnut oil*
- ◆ burger maison : bœuf 180g race charolaise 14<sup>50€</sup>  
*Cheddar et coppa de Parme, frites et sauce béarnaise ou poivre 180gr. Charolaise beef, cheddar, coppa, French fries, béarnaise or peper sauce*
- ◆ ravioles Mezza Luna au fromage de chèvre et mozza au pistou 15<sup>00€</sup>  
*mezza Luna cheese Ravioli with goat cheese, mozzarella and pesto sauce*
- ◆ ravioles Mezza Luna aux cèpes à la crème légère et parmesan 15<sup>00€</sup>  
*mezza Luna mushrooms Ravioli with cèpes mushrooms cream and parmesan*
- ◆ salade Les Trois Marchands : jambon de canard et rilions grande 18<sup>00€</sup>  
Pomme de terre salardaise, lardons au xérès, emmental, crouton petite 12<sup>50€</sup>  
*duck ham and homemade rillettes, potatoes, sherry bacon, emmenthal*

## Les glaces et les desserts à la carte

- ◆ salade de fruits frais maison et tuile croquante 8<sup>00€</sup>  
*homemade fresh fruits salad*
- ◆ café ou thé gourmand confectionné par notre pâtissier 8<sup>50€</sup>  
*homemade gourmet coffee or tea*
- ◆ coupe glacée liégeoise chocolat ou café ou caramel 11<sup>00€</sup>  
*chocolate or coffee or caramel sundae with whipped cream and almonds*
- ◆ coupe Colonel : sorbet 2 boules citron vert, vodka 11<sup>00€</sup>  
*colonel cup: 2 balls of lime sorbet, vodka*
- ◆ glace ou sorbet trois boules 9<sup>00€</sup>  
Glace : vanille, café, chocolat noir, rhum-raisin, caramel *beurre salé*  
*3 balls of ice cream: vanilla, coffee, dark chocolate, rum-raisin, caramel*  
Sorbet : citron vert, framboise, fruit passion, fraise  
*3 balls of sorbet: lime, raspberry, passion fruit, strawberry*

crèmes glacées et sorbets plein fruit : CARTE D'OR