

## Le menu bistrot du jour

ENTREE + PLAT + DESSERT 24€

### ENTREE

entrée du jour à l'ardoise  
*starter of the day, on the blackboard*

OU

terrines charcutière Les Trois Marchands  
au chardonnay, confit d'oignons rouges

*Chardonnay Les Trois Marchands  
delicatessen terrine, confit red onions*

### PLAT

plat du jour à l'ardoise  
*dish of the day, on the blackboard*

OU

malfatti ravioles aux asperges et ricotta,  
pesto rosso

*malfatti ravioles with asparagus and ricotta,  
pesto rosso*

### DESSERT

dessert du jour à l'ardoise  
*dessert of the day, on the blackboard*

OU

poire de Vinci confite au vin,  
épices & eau de rose

*pear confit with wine, spices and rose water*



Pour célébrer 500ans de Renaissance(s), nous vous proposons une expérience gustative autour de la cuisine du XVIème siècle !

Des plats composés sur place à partir de produits frais locaux exclusivement végétarien.

*Pour célébrer 500ans de Renaissance(s), nous vous proposons une expérience gustative autour de la cuisine du XVIème siècle !*

*Des plats composés sur place à partir de produits frais locaux exclusivement végétarien.*

## Le menu découverte du mois

ENTREE + PLAT + DESSERT 35€

### ENTREE

saumon gravelax à la fleur de sel et chèvre frais de Touraine  
aux baies roses, huile de noix et agrumes  
*Gravelax salmon with Touraine fresh goat cheese,  
red berries, citrus and walenut oil*


OU

terrines de foie gras de canard (70g) du sud-ouest  
au Côteau-du-Layon, poire et gingembre réunis  
*duck foie gras terrine(70g) cooked in Côteau-du-Layon wine,  
pear and ginger*

 nous vous recommandons sur le foie gras notre sélection servie au verre  
Côteaux-du-Layon – Château du Breuil - 2013 : au verre 12cl – 8<sup>50€</sup>

### PLAT

pièce de veau grillé à la sarriette, jus de carcasse réduit,  
courgettes et fenouil, légumes nouveaux  
*grilled veal with Savory,  
zucchini, fennel and early vegetables*

 nous vous recommandons avec ce plat, notre sélection servie au verre  
Médoc – Château Grand Lacaze - 2010 : au verre 12cl – 8<sup>50€</sup>

OU

poisson petite pêche de Bretagne,  
réduction de vin de Chinon au fumet,  
risotto de parmesan et petits pois frais  
*fresh sea fish of Brittany in Chinon wine sauce,  
risotto with parmesan and fresh green peas*

 nous vous recommandons avec ce plat, notre sélection servie au verre  
Touraine –Henry Marionnet – Charmoise - 2014: au verre 12cl – 8<sup>00€</sup>







### DESSERT

pâtisserie maison au gré de la saison  
*homemade pastry according to the season*

OU

deux profiteroles gourmandes parfum vanille  
au chocolat noir Valrhona, chantilly  
*Valrhona black chocolate and vanilla profiterolles (2)  
with whipped cream*



## à la carte

	◆gaspacho de tomates de région au piment d'Espelette et sel de céleri <i>gazpacho with Espelette pepper and celery salt</i>	8 <sup>00</sup> €	-
	◆entrée du jour à l'ardoise <i>starter of the day on the blackboard</i>	9 <sup>00</sup> €	-
	◆saumon gravelax à la fleur de sel et chèvre frais de Touraine aux baies roses, huile de noix et agrumes <i>gravelax salmon with Touraine fresh goat cheese, red berries, citrus and walnut oil</i>	15 <sup>00</sup> €	-
	◆salade fraîcheur, romaine, crevettes roses, saumon mariné maison, mozzarella, oignons pickles, huile de noix <i>sea salada composed of prawns, homemade marinated salmon, mozzarella, onions pickles</i>	15 <sup>00</sup> €	-
	◆terrines charcutière Les Trois Marchands au chardonnay, confit oignons rouges <i>Chardonnay Les Trois Marchands delicatessen terrine, confit red onions</i>	10 <sup>00</sup> € 1 tranche	14 <sup>50</sup> € 2 tranches
	◆gratin d'aubergines Léonard, mozzarella, herbes du potager, ail et salade verte <i>eggplant gratin, mozzarella, garden herbs, garlic and green salada</i>	12 <sup>00</sup> €	-
	◆terrines de foie gras de canard du sud-ouest au Côteau du Layon, poires & gingembre réunis <i>duck foie gras terrine cooked in Côteau du Layon wine, pear and ginger</i>	16 <sup>00</sup> € 70g	22 <sup>00</sup> € 120g
	◆poêlée de cuisses de grenouilles à la crème d'ail <i>pan-fried frog legs with garlic cream</i>	15 <sup>00</sup> € 8 pièces	20 <sup>00</sup> € 12 pièces
	◆poisson petite pêche de Bretagne, réduction de vin de Chinon au fumet, risotto au parmesan et petits pois frais <i>fresh sea fish of Brittany in Chinon wine sauce, risotto with parmesan and fresh green peas</i>	21 <sup>00</sup> €	
	◆malfatti ravioles aux asperges et ricotta, pesto rosso <i>Malfatti ravioles wih asparagus and ricotta, pesto rosso</i>	10 <sup>00</sup> € 8 pièces	16 <sup>50</sup> € 12 pièces
	◆plat du jour à l'ardoise <i>dish of the day, on the blackboard</i>	16 <sup>50</sup> €	-
	◆tête de veau à l'ancienne sauce gribiche, légumes du terroir <i>veal head with gribiche sauce and vegetables</i>	17 <sup>50</sup> €	-
	◆gratin d'antan aux champignons de Paris et noix concassées, huile d'olive extra vierge <i>old style gratin with mushrooms, crushed walnuts and olive oil</i>	15 <sup>00</sup> €	-
	◆burger maison servi avec des frites : bœuf 180g race charolaise fromage fondant et coppa de Parme, compotée d'oignons, sauce béarnaise ou poivre <i>180gr. Charolaise beef, fondant cheese, coppa, onions, French fries, béarnaise or peper sauce</i>	14 <sup>50</sup> €	-
	◆sélection du chef : entrecôte grillée Simmental (250g), pommes grenailles, sauce béarnaise ou poivre <i>simmental (250gr.) grilled steak, baked potatoes, béarnaise sauce or pepper</i>	26 <sup>00</sup> €	
	◆pièce de veau grillée à la sarriette, jus de carcasse réduit, courgettes et fenouil légumes nouveaux <i>grilled veal with Savory, zucchini, fennel and early vegetables</i>	21 <sup>00</sup> €	-
	◆tartare de bœuf 180g race charolaise, frites et mesclun <i>charolaise beef tartare (raw meat) 180r. With condiments, French fries and mix salad</i>	14 <sup>50</sup> €	-
	◆assiette charcutière : saucisson, jambon blanc et italien, terrine charcutière maison <i>assorted cold meats: sausage, italian and white ham, homemade delicatessen terrine</i>	8 <sup>00</sup> € 1 pers.	14 <sup>50</sup> € 2 pers.
	◆sélection de fromages AOP de France, salade, condiment ananas/miel <i>AOP french cheese selection, seasoned salad, pineapple/honney condment</i>	6 <sup>00</sup> € 3 pièces	10 <sup>00</sup> € 5 pièces

### menu enfant jusque 10 ans - 12<sup>50</sup>€

- ◆hamburger frais charolais ou steak haché frais, frites ou pâtes  
*hamburger sandwich or hamburger meat with French fries or pasta*
- ◆glace 2 boules ou salade de fruits frais maison | *Ice cream (2 balls) or homemade fresh fruit salad*
- ◆sirop au choix : grenadine, fraise... | *A fruit sirup of your choice*

## La carte des desserts

	◆ pâtisserie maison au gré de la saison <i>homemade pastry according to the season</i>	950€	-
	◆ dessert du jour à l'ardoise <i>dessert of the day, on the blackboard</i>	650€	-
	◆ poire de Vinci confite au vin, épices et eau de rose <i>pear confit with wine, spices and rose water</i>	550€	-
	◆ café ou thé gourmand confectionné par notre pâtissier <i>homemade gourmet coffee or tea</i>	900€	-
	◆ profiteroles gourmandes parfum vanille au chocolat noir Valrhona, chantilly <i>Valrhona black chocolate and vanilla profiterolles with whipped cream</i>	900€ 2 pièces	1200€ 3 pièces
	◆ coupe glacée liégeoise chocolat ou café ou caramel <i>chocolate or coffee or caramel sundae with whipped cream and almonds</i>	1100€	-
	◆ coupe colonel : sorbet 2 boules citron vert, vodka <i>colonel cup : 2 balls of lime sorbet, vodka</i>	1100€	-
	◆ coupe de glace 3 boules : vanille, café, chocolat, rhum-raisin, caramel beurre salé <i>3 balls of ice cream the flavor of your choice: vanilla, coffee, chocolat, rum-raisin, caramel</i>	700€ 2 boules	900€ 3 boules
	◆ coupe sorbet 3 boules : citron vert, framboise, fruit passion, fraise <i>3 balls of sorbet the flavor of your choice: lime, raspberry, passion fruit, strawberry</i>	700€ 2 boules	900€ 3 boules

Le restaurant Les Trois Marchands vous propose une carte aux couleurs de saison et vous fait partager ses suggestions en fonction du marché. Tous les jours un menu différent vous est proposé avec la mise en valeur de produits frais et de qualité, dans une ambiance conviviale et chaleureuse. Laissez-vous surprendre par une cuisine généreuse et authentique.



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

Le restaurant a obtenu le titre  
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 par des cuisiniers professionnels.

### Le chef valorise les produits du terroir sur sa carte

Légumes et herbes bio de la Ferme de la Touche 41 Chitenay ■ Légumes et fruits de saison de la Ferme de la Preale à Cour-Cheverny ■ Fruits rouges produits autour de Cheverny ■ Canard de barbarie, poulet fermier, pintade label rouge, Ménard 41 Ouchamps ■ Fromage de chèvre du Petit Perche, La Bretonnerie 41270 Romilly ■ Miel de la Maison des Abeilles Cour-Cheverny ■ Fromage de vache de la Laiterie de Montoire sur le Loir 41 ■ Epices du monde de la Rochecorbon ■ Viandes d'origine française et UE pour le plat du jour, de Nz pour l'agneau



LES TROIS MARCHANDS  
BISTROT & RESTAURANT

Du fait de nos approvisionnements en produits frais, certains d'entre eux peuvent venir à manquer momentanément à la carte.  
prix nets -0519- service compris - crèmes glacées et sorbets plein fruit : Carte d'Or