



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 de l'Etang Maraud à Chemery
Canard de barbarie, poulet fermier, pintade label rouge, Ménard 41 Ouchamps
Poisson frais des côtes bretonnes et vendéennes
Fromagerie Jacquin – Selles-sur-Cher
Fromage de chèvre du Petit Perche, La Bretonnerie 41270 Romilly
Miel de la Maison des Abeilles Cour-Cheverny
Fruits rouges produits autour de Cheverny
Epices du monde de la 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 - nombre de convives limités à 10 personnes par table
Port du masque obligatoire dans les zones de circulation
En cas d'affluence, respecter la distanciation physique par les marquages au sol
Mode de paiement sans contact privilégié



Menus et carte disponibles par QR Code sur votre téléphone

Carte des allergènes disponible à la réception ou en libre accès par le QR Code de la carte

En cas de faible affluence de notre restaurant et pour assurer le roulement de nos produits « fait maison », il est possible que certains produits soient indisponibles momentanément
Masques jetables et gel en contenant individuel en vente à la réception

toujours plus de services

Pain sans gluten proposé sur demande
Eau micro-filtrée fraîche sur table, plate ou pétillante, alternative durable et innovante à l'eau du robinet
Accès wifi gratuit « Relais des Trois Châteaux » disponible gratuitement
Parking privé gratuit accessible par l'entrée derrière l'église
Hôtel 4 étoiles membre du réseau Les Collectionneurs ouvert toute l'année

carte de fidélité

Demandez votre carte de fidélité Les Collectionneurs et cumulez vos avantages.

mode de paiement acceptés

Paiement par carte bancaire ou téléphone privilégiés – chèques vacances – tickets restaurant - espèces



tous les jours midi & soir

à l'intérieur ou en terrasse à la belle saison



- menu découverte 35€
- carte & suggestions du moment



à découvrir sur place

- menu complet du moment 24€
- formule 2 plats 19^{50€}
entrée/plat ou plat/dessert
la formule n'est pas appliquée le samedi soir et le dimanche midi



LES TROIS MARCHANDS

RESTAURANT



menu découverte 35€*

entrée + plat + fromage ou dessert : choisissez librement à la carte et composez votre menu

les entrées à la carte

- ◆ Filets de rouget barbet juste saisis, mousse légère de butternut bio aux quatre épices, huile d'olive vierge des Pouilles 12^{00€}
red mullet fillet, organic butternut with four spices, virgin olive oil from Apulia
- ◆ Croustillant de chèvre chaud pomme cannelle, endive et jambon italien 12^{00€}
warm goat cheese croustillant with apple cinnamon, chicory salad and Italian ham
- ◆ Foie gras de canard du sud-ouest au côteaoux du Layon, fruits secs & confit à la cardamome (sup. au menu : 4€) 16^{00€}
duck foie gras terrine cooked in côteaoux du Layon, dried fruits and cardamome (sup. menu 4€)

les plats à la carte

- ◆ Poisson petite pêche côtière au beurre blanc, risotto de lentilles vertes du Berry à l'estragon 21^{00€}
fresh sea fish with white butter, green lentil risotto from Berry, tarragon
- ◆ Poitrine de cochon moelleuse confite basse température, jus aux baies de genièvre, pommes savonnette 21^{00€}
soft and candied pork belly at low temperature, juniper berry juice, potatoes
- ◆ Sélection du chef : entrecôte grillée Simmental qualité bouchère (250g), pommes grenailles, sauce béarnaise ou poivre (sup. au menu 5€) 26^{00€}
simmental (250gr.) grilled steak, baked potatoes, bearnaise or pepper sauce (sup. menu 5€)

fromage – dessert à la carte

- ◆ Sélection de fromages AOP de France, salade, miel les belles demois'ailles 8^{00€}
AOP french cheese selection, seasoned salad, regional honey
- ◆ Pâtisserie maison au gré de la saison 8^{00€}
homemade pastry according to the season
- ◆ Croquant chocolat noir et amande Valrhona, sorbet de fruits 8^{00€}
crunchy dark chocolate and Valrhona almond, fruit sorbet

suggestion du moment

- | | |
|--|-----|
| tête de veau à l'ancienne, sauce gribiche et légumes de saison | 18€ |
| filet de bœuf race limousine - qualité bouchère 250g grillés ou poêlés
garniture au choix | 35€ |



autre choix à la carte

- Terrine de veau aux foies de volaille, compotée d'oignons au balsamique blanc 7^{00€}
delicatessen veal terrine with poultry liver, confit onions with white balsamic vinegar
- Ravioles mezza luna aux cèpes, pesto et parmesan 15^{00€}
mezza luna ravioli with porcini mushrooms, pesto and parmesan
- Burger maison servi avec des frites : bœuf 180g race charolaise, fromage, bacon et oignons 15^{00€}
180gr. Charolaise beef, fondant cheese, bacon, onions, French fries, bearnaise or peper sauce
- Mijoté de légumes bio de Sologne et coco bio à la sauge, huile d'olive vierge des Pouilles 15^{00€}
organic vegetable stew from Sologne and organic coconut beans with sage, virgin olive oil
- Poire pochée au vin rouge de Cheverny, citronnelle et écorces d'orange 7^{00€}
pear poached in red wine from Cheverny, lemongrass and orange peel
- Café ou thé gourmand : brownie, baba limoncello, meringue coco, crémeux du pâtissier 12^{50€}
gourmet coffee or tea



menu enfant jusqu'à 10 ans : 12^{50€}

Hamburger frais charolais ou ravioles au saumon + glace + sirop au choix

*En cas de faible fréquentation de notre restaurant et pour assurer le roulement de nos produits « fait maison », il est possible que certains produits soient indisponibles momentanément. Nos glaces et sorbets sont artisanales et labélisés Maître Artisan de France
prix nets -1020- service compris - *hors supplément*



boisson & apéritif

apéritifs

Ricard – pastis – 4cl	4,00€
Martini (blanc-rouge-dry) – 5cl	6,00€
Porto (blanc-rouge) – suze - campari – 5cl	6,00€
Gin Hendrick's – 4cl	9,50€
Gin tonic – 12cl	9,50€

cocktails avec alcool

Américano maison – 12cl	12,00€
Campari - martini rouge - gin	
Spritz maison »– 16cl	12,00€
Aperol – crémant de Loire – eau gazeuse	
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	

whiskies – 4cl

Ballantine's – Jameson – JB – Jack Daniels	7,00€
Bourbon Four Roses	7,00€
Chivas 12ans – Glenfiddich 12 ans – Aberlour 10ans	11,00€
Black bush irish whiskey	11,00€
Talisker 10ans – Oban – Glenlivet 12ans	15,00€
Lagavulin 16ans	18,00€

bières

Bière pression du moment – 25cl	3,90€
Bière pression du moment – 50cl	5,50€
Bière artisanale « Brasserie Guillaume » – 33cl	5,00€
Ambrée - Blonde - Blanche – Brune Triple à 8%	
Panaché – Monaco – 25cl	3,90€
Panaché – Monaco – 50cl	5,50€
Picon-bière – 25cl	4,20€

cocktails 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	

boissons fraîches

Coca-cola (classique-zero) – perrier – 33cl	3,50€
Orangina – schweppes (nature-agrumes) – 25cl	3,50€
Limonade– 25cl	3,00€
Ice tea - diabol – 25cl	3,50€
Jus de fruits – 25cl	3,50€
Orange-multifruits-ananas-pomme-abricot-tomate	

boissons chaudes

Expresso – noisette – grand café	2,50€
Capuccino – double expresso – café crème	3,00€
Thé – infusion Damman Frères	3,80€
Chocolat	4,50€

verres de vin

Blanc : Cheverny – Dom. Petit Chambord	2018	5,50€
Blanc : Cour-Cheverny – Plante d'Or Salamandre	2014	7,50€
Blanc : Côteau du Layon – Château du Breuil	2013	8,50€
Blanc : Touraine sauvignon – Château de Presles	2016	7,50€
Rouge : Cheverny – Dom. Petit Chambord	2018	5,50€
Rouge : Touraine – Dom. Presles – côt	2016	7,50€
Rouge : Moulis – Grand Poujeaux	2011	8,50€
Rosé : Cheverny – Dom. Petit Chambord	2018	5,50€

kirs au verre et à la coupe - 12cl

Saumur brut pétillant – Château Beauregard	7,00€
Champagne brut - Bauchet	11,00€
Kir vin blanc	4,30€
Kir saumur brut pétillant	7,50€
Kir Royal Champagne	12,00€
Crème de cassis – mûre – framboise - pêche	

alcools & digestifs - 5cl

Armagnac classique	6,00€
Cognac classique	9,00€
Calvados classique	8,00€
Vieille prune Cœur du Breuil en Auge	18,00€
Vieille prune de Souillac – Maison Louis Roques	18,00€
Armagnac – Dom. De Cassaigne hors d'âge + de 18ans	18,00€
Armagnac – Larressingle XO	18,00€
Armagnac – Larressingle Tenareze 21ans	24,00€
Cognac – Dom. Grande Croix Mougne VSOP	12,00€
Cognac – Dom. Grande Croix Mougne XO	18,00€
Calvados – Château du Breuil en Auge 15ans	18,00€
Rhum Saint James agricole (blanc-brun)	7,00€
Vodka russe et polonaise	7,00€
Eau de vie : mirabelle-framboise-poire williams	9,00€
Get 27 – gin gordon 's	7,00€
Get 31	8,50€
Baileys Irish Cream	9,00€
Grand Marnier « cordon rouge »	7,00€
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	7,00€

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 - 1,80€ eau pétillante 75cl - 2,50€
servie fraîche



eaux minérales

evian – badoit – 100cl / 5,00€ - 50cl / 3,50€
chateldon – 70cl - 6,50€



sélection de la carte des vins

les blancs - 75CL

Cheverny – Dom. Croc du Merle	2019	32€
Cheverny – Dom. Huards – <i>Haute Pinglerie</i> 	2014	44€
Cour-Cheverny – Dom. Huards – <i>François 1er</i> 	2016	46€
Touraine – Dom. Presles – <i>chardonnay</i>	2016	35€
Touraine – Dom. Octavie - <i>sauvignon</i>	2016	32€
Touraine – Dom. Charmoise - Marionnet	2014	32€
Touraine – Henry Marionnet – <i>vinifera sauvignon</i>	2018	38€
Saumur – Château Beauregard – <i>clos Beauregard</i>	2010	32€
Chinon – Jean Maurice Raffault	2013	34€
Savenières – Dom. Deux Vallées – <i>Clos Beaupréau</i>	2017	52€
Menetou Salon – Dom. Jean Teiller	2018	39€
Pouilly fumé – André Dezat	2018	42€
Sancerre – La Chapelle des Augustins	2017	53€
Vouvray sec – Vigneau Sélection – <i>chenin</i>	2018	34€
Vacqueyras – Arnoux & Fils – <i>Seigneur de Lauris</i>	2011	71€
Chablis – Domaine Billaud-Simon	2017	51€
Chablis 1 ^{er} cru – Dom. BS – <i>cuvée Montée Tonnerre</i>	2016	83€
Côte de Blaye – Château Haut-Bertinerie	2010	45€
Meursault	2015	88€

les rosés- 75CL

Touraine – Château de la Presles – <i>Pineau d'Aunis</i>	2016	34€
Cheverny – Dom. Petit Chambord	2018	32€
Côte de Provence – By.OTT	2018	43€

les rouges- 75CL

Cheverny – Dom. Croc du Merle – <i>cuvée Quatre vents</i>	2019	32€
Cheverny – Dom. Désoucherie – <i>cuvée Quartet</i>	2015	36€
Touraine – Château de la Presles – <i>1885</i>	2016	35€
Touraine – Henry Marionnet – <i>cuvée Renaissance</i>	2018	46€
Touraine – Dom. Octavie – <i>Les vieux moines</i>	2017	42€
Chinon – P&B Couly – <i>cuvée le « V »</i>	2013	38€
Menetou Salon – Domaine Dezat	2018	40€
Saint-Julien – Duluc de Brainaire - Ducru	2013	75€
Listra-Médoc – Château Fourcas Dupré	2011	45€
Moulis – Maucaillou n°2	2013	52€
Saint-Joseph – Dom. Alain Vogé – <i>Les Vinsonnes</i>	2009	81€
Saint-Amour – Château de Belleverne – <i>La Madone</i>	2016	38€
Mercurey – Domaine de la Framboisière	2017	60€
Gevrey-Chambertin – Dom. Faiveley – <i>Vieilles vignes</i>	2014	82€

champagnes & pétillants - 75CL

Laurent Perrier brut	75€
Ruinart R - brut	121€
Crémant millesimé rosé – Château Presles – <i>Albane</i>	2011 37€
Vouvray brut tradition – Dom. Vigneau-Chevreaux	32€

les demi-bouteilles – 37,5CL

Touraine – Dom. Octavie – <i>gamay</i>	2018	19€
Touraine – Dom. Octavie – <i>pineau d'Aunis</i>	2018	19€
Touraine – Dom. Octavie – <i>sauvignon</i>	2017	19€

carte des vins fins
& champagnes

SUR DEMANDE



liste des allergènes

CARTE DU MOMENT

	CEREALES	CRUSTACE	OEU F	POISSON	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS A COQUES	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
TERRINE DE VEAU														
FILET DE ROUGET														
CROUSTILLANT DE CHEVRE														
FOIE GRAS DE CANARD														
TETE DE VEAU														
POISSON PETITE PECHE														
POITRINE DE COCHON														
FILET DE BOEUF														
ENTRECOTE														
BURGER FRAIS														
RAVIOLES FLORE														
MIJOTE DE LEGUMES														
ASSIETTE DE FROMAGES														
SAUCE POIVRE														
SAUCE BEARNAISE														
CAFE ou THE GOURMAND														
PATISSERIE DU JOUR														
POIRE POCHEE														

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.

ORIGINE DES VIANDES BOVINES

CATEGORIE	PAYS D'ORIGINE	PAYS DE NAISSANCE	PAYS D'ELEVAGE	PAYS D'ABATTAGE
VEAU & PORC	France	France	France	France
CANARD	France	France	France	France
BOEUF	Suisse/Autriche Irlande	Suisse/Autriche Irlande	Suisse/Autriche Irlande	Suisse/Autriche Irlande
AGNEAU	Nz	Nz	Nz	Nz

La mention origine Européenne n'est plus admise

Pays d'origine : bovin né, élevé et abattu dans le même pays

Consulter le personnel de service sur place pour connaître les allergènes entrant dans la composition des plats du jour proposés en dehors de cette carte



LES TROIS MARCHANDS
RESTAURANT • COUR-CHEVERNY

DES ESPACES À VIVRE !

LE SALON BAR - LA BIBLIOTHÈQUE - LA SALLE PRIVATIVE - LA TERRASSE



NOUVEAU

Commander une planche
et boire un verre au salon

Privatiser un
espace entre amis

Partager un moment
en terrasse

Prendre un café
à la bibliothèque



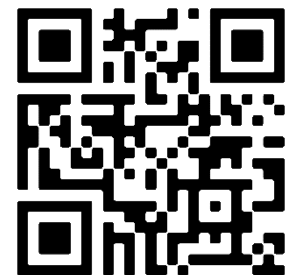
LE RESTAURANT EST OUVERT*

SUR RÉSERVATION



02 54 79 96 44

* dans le respect des conditions sanitaires en vigueur



lestroismarchands.fr  