



# LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

- ◆ Salade estivale : courgettes grillées, artichaut poivrades, fenouil, oignons pickles et mozzarella, vinaigrette de citron à l'huile d'olive vierge 12€
- ◆ Foie gras de canard du sud-ouest au gamay de Touraine, chutney de mangues au balsamique blanc 19€
- ◆ Carpaccio de bœuf, huile d'olive vierge des Pouilles, poivre de Malabâr, fleur de sel de Guérande et parmesan 12€
- ◆ Planche charcuterie affinée : chorizo au naturel, andouille de Vire, saucisson Aquilano, jambon italien et condiment tomate, involtini au Speke 15€
- ◆ Planche océane : crevettes marinées, merlu et hareng fumé, maquereau au poivre, crème de yuzu 15€
  
- ◆ Carré d'agneau rôti au jus de thym, clafoutis de tomates au parmesan Reggiano, cassolette de légumes du soleil 20€
- ◆ Pièce de veau à la plancha, croustillant de Fressinet, rizotto d'orge perlé au curry colombo, légumes du marché 20€
- ◆ Poisson petite pêche côtière en habit vert, jus de moule de bouchot à la crème de Verneuil, pomme de terre de région à l'écrasé et petit boutons 22€
- ◆ Burger maison servi avec des frites : bœuf 180g race charolaise, crème de fourme d'Ambert, oignons confits à l'érable, bacon fumé, sauce béarnaise ou poivre 17€
  
- ◆ Assiette de fromages de nos régions françaises, pomme-coing à la fève de Tonka 9€
- ◆ Gourmandise de chocolat noir Valrhona et menthe verte, sirop cacao 10€
- ◆ Crème brûlée au caramel au beurre salé 9€
- ◆ Parfait glacé au cointreau, sirop à l'orange et vanille bourbon 9€
- ◆ Gratin de fraises à la rose de la Ferme de Préasle, chapelure de palets solognot 10€

## Menu du marché

du lundi au vendredi  
entrée + plat + dessert 29€

rilette de thon blanc de ligne  
aux fines herbes, sauce verte

◆◆◆

filet de poulet jaune rôti au curry colombo,  
riz sauvage aux amandes et ananas

◆◆◆

nougat glacé au miel,  
coulis de fraises de Sologne

\* en formule 2 plats 24€ uniquement le midi

## Apéro à partager

bocal maison de rillettes  
roi rose de Touraine 8<sup>50€</sup>

sardines et autre pêche  
de nos conserveries  
servies à la boîte 9<sup>00€</sup>

## menu enfant

- 10 ans : 12<sup>50€</sup>

burger frais charolais ou ravioles  
au fromage + glace + sirop au choix



# LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

- ◆ Summer salad: roasted zucchini, artichoke pepper, fennel, pickled onions and mozzarella cheese, lemon vinaigrette with virgin olive oil 12€
- ◆ French South West duck foie gras with Touraine gamay, mango chutney and white balsamic 19€
- ◆ Beef carpaccio, virgin olive oil from Puglia, Malabar pepper, Guérande sea salt and parmesan cheese 12€
- ◆ Matured charcuterie platter: chorizo, andouille from Vire, aquilano sausage, Italian ham, tomato condiment, involtini speck 15€
- ◆ Ocean platter: prawns, hake, smoked herring, mackerel with pepper, yuzu cream 15€
  
- ◆ Roast rack of lamb in thyme juice, tomatoes clafoutis with parmesan Reggiano, sunny vegetables cassalette 20€
- ◆ Veal « a la plancha », Fressinet's crisp, pearl barley risotto with columbo curry, market vegetables 20€
- ◆ Small coastal fish in green suit, Bouchot mussels juice with Verneuil cream, mashed regional potatoes with small mushrooms 22€
- ◆ Home-made burger 180gr: Charolaise beef, cream of Fourme d'Ambert cheese, candied maple onions, smoked bacon, bearnaise or pepper sauce 17€
  
- ◆ Plate of cheeses from our French regions, apple-coating with Tonka beans 9€
- ◆ Valrhona dark chocolate and spearmint delicacy, cocoa syrup 10€
- ◆ Crème brûlée with salted butter caramel 9€
- ◆ Cointreau ice parfait, orange syrup and bourbon vanilla 9€
- ◆ Gratin of strawberries with rose from the Ferme de Préale, breadcrumbs of Solognot palets 10€

## Market menu:

From Monday to Friday  
starter + main course + dessert 29€

white tuna rilette with fine herbes, green sauce

◆◆◆

roasted yellow chicken fillet with colombo curry,  
wild rice with almonds and pineapple

◆◆◆

iced honey nougat, Sologne strawberry coulis

\* In the 2-courses formula 24€ only at lunchtime

## Aperitif to share:

home-made jar of pink king  
of Touraine Rillettes 8<sup>50</sup>€

sardines and other fish  
from our local canneries  
served by the can 9<sup>00</sup>€

## Children's menu

under 10 years: 12<sup>50</sup>€

fresh hamburger Charolais or Cheese  
ravioli + ice cream + water syrup

*In case of law activity of our restaurant and to ensure the turnover and freshness of our products, some of them might be temporarily unavailable.*

*Our ice cream and sorbets are artisanal labeled « maître artisan de France »*

*Net prices – 190721 – service included \*Excluding saturday, sunday and french bank holidays*

*The price difference between menu and « A la carte » will be invoiced for any changes on the Market menu (Menu price: starter 6€ - Main course 18€ - Dessert 5€)*



# 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 vache de la Laiterie de Montoire sur le Loir 41  
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 6 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  
En cas de faible affluence de notre restaurant et pour assurer le roulement de nos produits, 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 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

## 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



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 – 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€ |

## cocktail avec alcool

|  |        |
|--|--------|
| Américano maison – 12cl                                | 12,00€ |
| Campari - martini rouge - gin                          |        |
| Spritz maison »– 16cl                                  | 12,00€ |
| Aperol – crémant de Loire – eau pétillante             |        |
| 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         | 7,00€  |
| Bouron 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€ |

## bière – 4cl

|   |       |
|---|-------|
| Bière pression du moment – 25cl                       | 3,90€ |
| Bière pression du moment – 50cl                       | 5,50€ |
| 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€ |

## 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                    |       |

## verre de vin

|  |       |
|--|-------|
| Verre de vin de pays blanc –rouge-rosé | 3,80€ |
|--|-------|

## kir 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 |        |

## boisson fraîche

|  |       |
|--|-------|
| Coca-cola (classique-zero) – perrier – 33cl    | 3,50€ |
| Orangina – schweppes (nature-agrumes) – 25cl   | 3,50€ |
| Limonade– 25cl                                 | 3,00€ |
| Ice tea - diabolos – 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 - 1,80€

servie fraîche

Eau pétillante 75cl - 2,50€

servie fraîche

## boisson chaude

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



## alcool & digestif - 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€  |



# LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

## Vallée de la Loire blanc - 75CL

|   |      |     |
|---|------|-----|
| Cheverny – Domaine Croc du Merle  | 2019 | 26€ |
| Cheverny – Domaine Daridan  | 2020 | 29€ |
| Cheverny – Dom. Huards – <i>Haute Pinglerie</i>    | 2014 | 40€ |
| Cour-Cheverny – Dom. Huards – <i>François 1er</i>  | 2016 | 42€ |
| Touraine – Dom. Presles – <i>chardonnay</i>   | 2015 | 34€ |
| Touraine – Dom. Octavie - <i>sauvignon</i>  | 2016 | 25€ |
| Touraine – Dom. des Corbillières – Barbou   | 2014 | 29€ |
| Touraine – Dom. La Chapinière   | 2014 | 26€ |
| Touraine – Dom. Charmoise - Marionnet   | 2014 | 26€ |
| Touraine – Henry Marionnet – <i>vinifera sauvignon</i>  | 2018 | 41€ |
| Saumur – Château Beauregard – <i>clos Beauregard</i>  | 2010 | 27€ |
| Chinon – Jean Maurice Raffault  | 2013 | 29€ |
| Savenières – Dom. Deux Vallées – <i>Clos Beaupréau</i>  | 2017 | 41€ |
| Menetou Salon – Domaine Chavet  | 2018 | 43€ |
| Pouilly fumé – André Dezat  | 2018 | 34€ |
| Sancerre – La Chapelle des Augustins  | 2017 | 51€ |
| Vouvray sec – Vigneau Sélection – <i>cuvée silex</i>  | 2018 | 28€ |

## Vallée de la Loire effervescent- 75CL

|  |      |     |
|--|------|-----|
| Crémant millésime rosé – Château Presles – <i>Albane</i> | 2011 | 27€ |
| Vouvray brut tradition – Dom. Vigneau-Chevreaux          |      | 31€ |

## Vallée de la Loire rouge - 75CL

|   |      |     |
|---|------|-----|
| Cheverny – Dom. Croc du Merle                         | 2019 | 26€ |
| Cheverny – Dom. Désoucherie – <i>cuvée Quartet</i>    | 2015 | 29€ |
| Cheverny – Domaine Daridan                            | 2019 | 29€ |
| Touraine – Château de la Presles – <i>1885</i>        | 2016 | 29€ |
| Touraine – Henry Marionnet – <i>cuvée Renaissance</i> | 2018 | 44€ |
| Touraine – Dom. Octavie– <i>Les vieux moines</i>      | 2017 | 31€ |
| Touraine – Domaine Octavie – <i>vielles vignes</i>    | 2012 | 34€ |
| Touraine côt – Château de la Presles                  | 2016 | 25€ |
| Chinon – P&B Couly– <i>cuvée le « V »</i>             | 2014 | 36€ |
| Menetou Salon – Dom. Chavet – <i>cuvée exception</i>  | 2015 | 43€ |

## Vallée de la Loire rosé- 75CL

|  |      |     |
|--|------|-----|
| Cheverny – Domaine Daridan                               | 2018 | 29€ |
| Touraine – Château de la Presles – <i>Pineau d'Aunis</i> | 2016 | 25€ |
| Cheverny – Dom. Croc du Merle                            | 2020 | 26€ |

## Les demi-bouteilles – 37,5CL

|  |      |     |
|--|------|-----|
| Touraine – Domaine Octavie - <i>gamay</i>          | 2018 | 16€ |
| Touraine – Domaine Octavie – <i>pineau d'Aunis</i> | 2018 | 16€ |
| Touraine – Domaine Octavie - <i>sauvignon</i>      | 2017 | 16€ |



|   |      |                   |
|---|------|-------------------|
| Blanc : Cheverny - Dom. Petit Chambord                | 2017 | 5 <sup>50</sup> € |
| Blanc : Cour-Cheverny - Plante d'Or <i>Salamandre</i> | 2014 | 7 <sup>00</sup> € |
| Blanc : Côteau du Layon – Château Passavant           | 2011 | 7 <sup>50</sup> € |
| Blanc : Touraine sauvignon – Château de Presles       | 2016 | 5 <sup>00</sup> € |
| Rosé : Cheverny - Dom. Petit Chambord                 | 2017 | 5 <sup>50</sup> € |
| Rouge : Cheverny - Dom. Petit Chambord                | 2016 | 5 <sup>50</sup> € |
| Rouge : Moulis - Grand Poujeaux                       | 2011 | 8 <sup>50</sup> € |



# LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

## Bourgogne blanc - 75CL

|   |      |      |
|---|------|------|
| Chablis 1 <sup>er</sup> Cru – Dom.BS – <i>Montée Tonnerre</i>       | 2016 | 86€  |
| Chablis 1 <sup>er</sup> Cru – Billaud-Simon – <i>Mont de Milieu</i> | 2012 | 68€  |
| Chablis 1 <sup>er</sup> Cru – Dom. Defaix – Côte Lechet             | 2012 | 57€  |
| Chablis Grand Cru – Vaudésir  | 2011 | 102€ |
| Chablis – Christophe Camu – <i>Vieilles Vignes</i>                  | 2014 | 46€  |
| Chablis – Domaine Billaud-Simon                                     | 2017 | 52€  |
| Hautes Côtes de Nuits – Faiveley – <i>Dame Huguette</i>             | 2011 | 44€  |
| Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru – Pommard                  | 2010 | 136€ |
| Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru – Morgeot                  | 2015 | 174€ |
| Puligny-Montrachet – Faiveley                                       | 2013 | 109€ |
| Meursault-Perrières 1 <sup>er</sup> Cru                             | 2012 | 145€ |
| Meursault   | 2015 | 91€  |
| Corton-Charlemagne Grand Cru – Louis Lesquin                        | 2012 | 227€ |
| Mercurey – Clos Rochette Monopole                                   | 2016 | 57€  |

## Bordeaux blanc - 75CL

|  |      |     |
|--|------|-----|
| Graves – Château Beauregard Ducasse      | 2011 | 38€ |
| Sauternes – Château d'Armajan des Ormes  | 2009 | 61€ |
| Côtes de Blaye – Château Haut Bertinerie | 2010 | 43€ |

## Côte du Rhône blanc - 75CL

|   |      |     |
|---|------|-----|
| Condrieu – Domaine de la Croule                       | 2013 | 84€ |
| Vaqueyras – Arnoux & Fils – <i>Seigneur de Lauris</i> | 2011 | 68€ |

## Rosé - 75CL

|                           |      |     |
|---------------------------|------|-----|
| Côte de Provence – By OTT | 2018 | 42€ |
|---------------------------|------|-----|

## Champagne - 75CL

|                                     |      |      |
|-------------------------------------|------|------|
| Bauchet brut – <i>cuvée Origine</i> |      | 65€  |
| Laurent Perrier brut                |      | 77€  |
| Laurent Perrier brut rosé           |      | 128€ |
| Laurent Perrier millésimé           | 2007 | 105€ |
| Veuve Clicquot brut                 |      | 93€  |
| Ruinart R brut                      |      | 112€ |
| Bollinger                           |      | 104€ |

## Champagne - 150CL

|                       |  |      |
|-----------------------|--|------|
| Devaux Grande Réserve |  | 131€ |
| Roederer brut premier |  | 220€ |
| R Ruinart brut        |  | 259€ |

## Bourgogne rouge - 75CL

|   |      |      |
|---|------|------|
| Hautes Côtes de Beaune – Domaine Labry                                    | 2015 | 45€  |
| Gevrey-Chambertin – Château Marsannay                                     | 2014 | 90€  |
| Gevrey-Chambertin - Faiveley – <i>Vieilles Vignes</i>                     | 2014 | 84€  |
| Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru – Les Cazetiers                     | 1998 | 195€ |
| Saint-Romain – Domaine Germain  | 2014 | 54€  |
| Pommard - Château Pommard   | 2010 | 110€ |
| Pommard 1 <sup>er</sup> Cru – <i>cuvée Clos du Verger</i>                 | 2012 | 99€  |
| Pommard Les Vignots – Jérôme Sorbet                                       | 2014 | 84€  |
| Pommard 1 <sup>er</sup> Cru – Clos des Epenots                            | 2012 | 145€ |
| Givry – Framboisière – <i>cuvée Champ-Lalot</i>                           | 2014 | 53€  |
| Mercurey – Domaine Framboisière   | 2017 | 63€  |
| Mercurey – Clos du Roy  | 2016 | 74€  |
| Morey Saint-Denis – Georges Ligier  | 2014 | 75€  |
| Monthelie Fulliot 1 <sup>er</sup> Cru                                     | 2016 | 81€  |
| Nuits-Saint-Georges-Chambolle-Musigny – Faiveley                          | 2014 | 95€  |
| Nuits-Saint-Georges – Clos Vougeot Grand Cru                              | 2012 | 235€ |
| Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru – Les Saint-Georges               | 1999 | 234€ |
| Maranges 1 <sup>er</sup> Cru – Nicolas Perrault – <i>Clos des Loyères</i> | 2014 | 65€  |

## Bordeaux rouge - 75CL

|  |      |      |
|--|------|------|
| Haut-Médoc – Château Larrivaux   | 2012 | 43€  |
| Haut-Médoc – Château Réal  | 2011 | 42€  |
| Listra-Médoc – Château Fourcas Dupré   | 2011 | 43€  |
| Médoc Cru Bourgeois – Château Chantemerle  | 2015 | 39€  |
| Moulis – Maucaillou n°2  | 2013 | 51€  |
| Moulis – Château Chasse-Spleen   | 2014 | 82€  |
| Margaux de Brane   | 2015 | 62€  |
| Saint-Emilion – Château La Rose Mayat  | 2010 | 40€  |
| Saint-Emilion Moulin Cantelaube  | 2010 | 45€  |
| Saint-Emilion Grand Cru - Gros Caillou   | 2011 | 47€  |
| Saint-Emilion Grand Cru – La Tour Figeac  | 2013 | 50€  |
| Saint-Georges Saint-Emilion – Cap d'Or   | 2014 | 46€  |
| Saint-Estèphe – Château Ormes de Pez   | 2013 | 68€  |
| Saint-Julien – Château Lalande   | 2013 | 56€  |
| Saint-Julien – Duluc de Brinaire – Ducru   | 2014 | 72€  |
| Pauillac – Réserve de la Comtesse  | 2010 | 102€ |

## Côte du Rhône rouge - 75CL

|   |      |      |
|---|------|------|
| Hermitage – Farconnet                               | 2008 | 113€ |
| Côte du Rhône – sélection Serine                    | 2008 | 59€  |
| Saint-Joseph – Alain Voge – <i>Les Vinsonnes</i>    | 2009 | 78€  |
| Saint-Amour – Château Belleverne – <i>La Madone</i> | 2018 | 38€  |



# liste des allergènes

## CARTE DU MOMENT

|                      | CEREALES | CRUSTACE | OEUF | POISSON | ARACHIDES | SOJA | LAIT | FRUITS A COQUES | CELERI | MOUTARDE | SESAME | SULFITES | LUPIN | MOLLUSQUES |
|----------------------|----------|----------|------|---------|-----------|------|------|-----------------|--------|----------|--------|----------|-------|------------|
| RILLETTE DE PORC     |          |          |      |         |           |      | Ⓜ    |                 |        |          |        |          |       |            |
| SARDINE              |          |          |      | Ⓜ       | Ⓜ         | Ⓜ    |      |                 |        |          |        | Ⓜ        |       |            |
| PLANCHE CHARCUTERIE  |          |          |      |         |           | Ⓜ    |      |                 |        |          |        |          |       |            |
| PLANCHE OCEANE       |          | Ⓜ        |      | Ⓜ       | Ⓜ         | Ⓜ    |      |                 |        |          |        |          |       |            |
| SALADE ESTIVALE      |          |          |      |         | Ⓜ         |      |      |                 |        |          |        |          |       |            |
| FOIE GRAS            |          |          |      |         |           |      |      |                 |        |          |        | Ⓜ        |       |            |
| CARPACCIO DE BOEUF   | Ⓜ        |          |      |         |           |      | Ⓜ    |                 |        |          |        |          |       |            |
| POISSON PETITE PECHE |          |          | ●    | Ⓜ       | Ⓜ         |      |      |                 |        |          |        |          |       |            |
| BURGER MAISON        | Ⓜ        |          | Ⓜ    |         | Ⓜ         | Ⓜ    | Ⓜ    |                 |        |          |        |          |       |            |
| PIECE DE VEAU        |          |          |      |         | Ⓜ         | Ⓜ    | Ⓜ    |                 |        |          |        |          |       |            |
| CARRE D'AGNEAU       |          |          | Ⓜ    |         | Ⓜ         |      | Ⓜ    |                 |        |          |        | Ⓜ        |       |            |
| SAUCE BEARNAISE      |          |          | Ⓜ    |         |           | Ⓜ    | Ⓜ    |                 |        |          |        | Ⓜ        |       |            |
| SAUCE POIVRE         |          |          |      |         |           |      | Ⓜ    |                 |        |          |        | Ⓜ        |       |            |
| FROMAGES             |          |          |      |         |           | Ⓜ    | Ⓜ    |                 |        |          |        |          |       |            |
| GOURMANDISE CHOCOLAT |          |          | Ⓜ    |         | Ⓜ         | Ⓜ    |      |                 |        |          |        |          |       |            |
| PARFAIT GLACE        | Ⓜ        |          | Ⓜ    |         |           | Ⓜ    | Ⓜ    |                 |        |          |        |          |       |            |
| CREME BRULEE         | Ⓜ        |          | Ⓜ    |         |           | Ⓜ    | Ⓜ    |                 |        |          |        |          |       |            |
| GRATIN DE FRAISES    | Ⓜ        |          | Ⓜ    |         |           | Ⓜ    | Ⓜ    |                 |        |          |        |          |       |            |
| COUPE DE GLACE       |          |          | Ⓜ    |         |           | Ⓜ    | Ⓜ    |                 |        |          |        |          |       |            |
| COUPE DE SORBET      |          |          |      |         |           | Ⓜ    |      |                 |        |          |        |          |       |            |

**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      | France         | France            | France         | France          |
| CANARD    | France         | France            | France         | France          |
| BOEUF     | France/Irlande | France/Irlande    | France/Irlande | France/Irlande  |
| AGNEAU    | France/NZ      | France/NZ         | France/NZ      | France/NZ       |