



# LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

- ◆ Foie gras de canard du sud-ouest au Côteaux du Layon, chutney de mangue, poivre de Timut. 19€
  - ◆ Saumon gravelax maison à la fleur de sel de Guérande, espuma au jus de Yuzu. 17€
  - ◆ Salade printanière de légumes grillés, gambas à la plancha, huile d'olive vierge des Pouilles. 16€
  - ◆ \*Fraicheur du potager du val de Loire à la coriandre et citronnelle. 14€
- 
- ◆ Carré de veau à la plancha sauce sarriette, risotto d'orge au parmesan, mijotée de légumes du soleil. 24€
  - ◆ Poisson de petite pêche française, beurre blanc au gingembre frais, patate douce et asperges blanches de notre terroir. 24€
  - ◆ \*Suprême de poulet du Gatinais cuisson basse température au foie gras de canard, pomme de terre Arly, carottes nouvelles au miel des Belles Demois'ailes. 22€
  - ◆ Burger maison à la fourme d'Ambert, bœuf français 180g, oignons confits au balsamique, bacon fumé, frites, sauce béarnaise ou poivre. 19€
- 
- ◆ Assortiment de fromages AOP de nos régions, condiment coing calvados 10€
  - ◆ Tentation éclair vanille de Madagascar et caramel au beurre salé 10€
  - ◆ \*Crème brûlée maison au chocolat noir Valrhona 9€
  - ◆ Gourmandise fraise & rhubarbe sur un sablé breton de Lucie 10€
  - ◆ Café gourmand des Trois Marchands 10€

## menu du marché \*\*

du lundi au vendredi  
entrée + plat + dessert 29€

Rillettes de Silure de Loire à l'estragon.



Onglet de bœuf à l'échalote,  
cassolette de légumes de saison.



Verrine de fruit exotique, mousse mascarpone.

\* en formule 2 plats à 24€ uniquement le midi

## à partager (2-4 pers.)

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

Planche de charcuteries  
sélectionnées 16<sup>00€</sup>

Coppa de parme, jambon italien, fuet ibérique,  
andouille de Vire, chorizo au naturel

## menu enfant

- 10 ans : 12<sup>50€</sup>

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



# LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

- ◆ Southwestern duck foie gras with Côteaux du Layon wine, mango chutney with timut pepper. 19€
  - ◆ Homemade gravelax salmon with fleur de sel from Guérande, foam with yuzu juice. 17€
  - ◆ Spring salad of grilled vegetables, grilled prawns, quail egg and virgin olive oil from Puglia. 16€
  - ◆ \*Vegetables from the Loire Valley with coriander and lemongrass. 14€
- 
- ◆ \*Grilled rack of veal with savory sauce, barley risotto with parmesan, simmered Provençal vegetables. 24€
  - ◆ Small French peach fish, white butter with fresh ginger, sweet potato and white asparagus from our region. 24€
  - ◆ \*Gatinais chicken supreme cooked at low temperature with duck foie gras, Arly potato, new carrots with Belles Demois'ailles honey. 22€
  - ◆ Home-made burger with fourme d'Ambert cheese, fresh beef 180gr, candied maple onions, smoked bacon, fries, béarnaise or pepper sauce 19€
- 
- ◆ Assortments of French cheeses, coing calvados condiment 10€
  - ◆ Homemade Madagascar vanilla cream puff and salted butter caramel 10€
  - ◆ \*Homemade crème brûlée with Valrhona dark chocolate 9€
  - ◆ Breton shortbread tart from Lucie, strawberries and rhubarb 10€
  - ◆ Les Trois Marchands gourmet coffee 10€

## market menu \*\*:

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

Loire catfish rillettes with tarragon.



Hanger steak with shallots  
and seasonam vegetables.



Exotic fruit verrine and mascarpone foam.

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

## to share (2-4 pax)

jar of homemade rillettes 8<sup>50€</sup>  
roi rose de Touraine

charcuterie board 16<sup>00€</sup>  
Parma coppa, Italian ham, Iberian fuet,  
Vire sausage, natural chorizo

## Children's menu

under 10 years: 12<sup>50€</sup>

fresh hamburger Charolais or cheese pasta  
+ 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 – 220509 – service included \*\*Excluding saturday, sunday and french bank holidays*

*For any change on the market menu: billing price menu*



# 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 des marchandises, il est possible que certains produits soient indisponibles momentanément

## 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€

## 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	

## au verre ou à la coupe - 12cl

Saumur brut – Château de Beaugard	7,00€
Champagne brut - Bauchet	11,00€
Cheverny Dom. Petit Chambord – blanc, rouge, rosé	5,50€
Kir vin blanc	4,50€
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€	Eau pétillante 75cl - 2,50€
<small>servie fraîche</small>	<small>servie fraîche</small>

## boisson chaude

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

## apéro à partager

- Bocal maison de rillettes  
roi rose de Touraine **8<sup>50</sup>€**
- Planche de charcuteries sélectionnées **16<sup>00</sup>€**  
Coppa de parme, jambon italien, fuet ibérique,  
andouille de Vire, chorizo au naturel

## alcool & digestif - 5cl

Armagnac –Cognac - Calvados classique	9,00€
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)	9,00€
Vodka russe et polonaise	9,00€
Eau de vie : mirabelle-framboise-poire williams	9,00€
Get 27 – Get 31 – gin gordon 's	9,00€
Baileys Irish Cream	9,00€
Grand Marnier « cordon rouge »	9,00€
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	9,00€



# LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

## Vallée de la Loire blanc - 75CL

Cheverny – Domaine Croc du Merle	2020	26€
Cheverny – Domaine Daridan	2020	29€
Cheverny – Domaine Hervé Villemade	2019	39€
Cheverny – Dom. Huards – <i>Haute Pinglerie</i> 	2015	40€
Cour-Cheverny – Dom. Huards – <i>François 1er</i> 	2019	42€
Touraine – Dom. Presles – <i>chardonnay</i>	2016	34€
Touraine – Dom. Octavie - <i>sauvignon</i>	2016	25€
Touraine – Dom. des Corbillières – Barbou	2014	29€
Touraine – Henry Marionnet – <i>vinifera sauvignon</i>	2018	41€
Saumur – Château Beauregard – <i>clos Beauregard</i>	2010	27€
Chinon – P&B Couly – Les Blancs Closeaux	2019	46€
Chinon – Jean Maurice Raffault	2013	38€
Savenières – Dom. Deux Vallées – <i>Clos Beaupréau</i>	2017	41€
Menetou Salon – Domaine Chavet	2018	43€
Pouilly fumé – André Dezat	2020	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€
Saumur extra brut – Château de Beauregard		29€

## Vallée de la Loire rouge - 75CL

Cheverny – Dom. Croc du Merle	2019	26€
Cheverny – Domaine Daridan	2020	29€
Cheverny – Domaine Hervé Villemade	2020	39€
Cheverny – Dom. Désoucherie – <i>cuvée Quartet</i>	2018	29€
Touraine – Château de la Presles – <i>1885</i>	2016	29€
Touraine – Henry Marionnet – <i>cuvée Renaissance</i>	2019	44€
Touraine – Dom. Octavie – <i>Les vieux moines</i>	2017	36€
Touraine côt – Château de la Presles	2016	26€
Touraine – La Chapinière – <i>côt garnon</i>	2015	28€
Chinon – P&B Couly – <i>cuvée le « V »</i>	2015	36€
Menetou Salon – Dom. Chavet	2020	43€

## Vallée de la Loire rosé- 75CL

Cheverny – Dom. Croc du Merle	2020	26€
Touraine – Château de la Presles – <i>Pineau d'Aunis</i>	2020	25€
Chinon – P&B Couly	2019	30€

## Les demi-bouteilles – 37,5CL

Touraine – Domaine Octavie - <i>gamay</i>	2021	16€
Touraine – Domaine Octavie – <i>pineau d'Aunis</i>	2019	16€
Touraine – Domaine Octavie - <i>sauvignon</i>	2020	16€



Blanc : Cheverny - Dom. Petit Chambord	2020	5 <sup>50</sup> €
Blanc : Cour-Cheverny – François Cazin	2020	7 <sup>00</sup> €
Blanc : Côteau du Layon – Château du Breuil	2020	7 <sup>50</sup> €
Blanc : Touraine sauvignon – Château de Presles	2016	5 <sup>00</sup> €
Rosé : Cheverny - Dom. Petit Chambord - Cazin	2020	5 <sup>50</sup> €
Rouge : Cheverny - Dom. Petit Chambord - Cazin	2020	5 <sup>50</sup> €
Rouge : Médoc – Cru Bourgeois - Chantemerle	2016	8 <sup>00</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 – Côte de Lechet	2012	57€
Chablis Grand Cru – Vaudésir	2011	102€
Chablis – Domaine Billaud-Simon	2017	52€
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 – Clos des Grands Charrons Monopole	2014	109€
Corton-Charlemagne Grand Cru – Louis Lesquin	2012	227€
Mercurey – Clos Rochette Monopole	2016	57€

## Bordeaux blanc - 75CL

Sauternes – Château d'Armajan des Ormes	2009	61€
Côtes de Blaye – Château Haut Bertinerie	2010	43€

## Autres régions blanc- 75CL

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€
Roederer brut premier		80€
Ruinart R brut		112€
Bollinger		104€

## Champagne - 150CL

Roederer brut premier		220€
R Ruinart brut		259€

## Bourgogne rouge - 75CL

Gevrey-Chambertin – Château Marsannay	2014	90€
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru – Les Cazetiers	1998	195€
Saint-Romain – Domaine Germain	2014	54€
Pommard 1 <sup>er</sup> Cru – <i>cuvée Clos du Verger</i>	2013	99€
Pommard Les Vignots – Jérôme Sorbet	2014	84€
Pommard 1 <sup>er</sup> Cru – Clos des Epenots	2012	145€
Mercurey – Domaine Framboisière	2017	63€
Mercurey – Clos du Roy	2016	74€
Morey Saint-Denis – Georges Ligier	2014	75€
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 Réal	2011	42€
Listrac-Médoc – Château Fourcas Dupré	2011	43€
Listrac-Médoc – Château Fonréaud	2011	49€
Moulis – Maucaillou n°2	2013	51€
Moulis – Château Chasse-Spleen	2014	82€
Margaux de Brane	2015	62€
Saint-Emilion Moulin Cantelaube	2010	45€
Saint-Julien – Château Lalande	2013	56€
Pauillac – Réserve de la Comtesse	2010	102€

## Côte du Rhône rouge - 75CL

Saint-Joseph – Alain Voge – <i>Les Vinsonnes</i>	2009	78€
Saint-Amour – Château Belleverne – <i>La Madone</i>	2018	38€
Julié纳斯 – Château Belleverne	2019	38€



# liste des allergènes

## CARTE DU MOMENT

	CEREALES	CRUSTACE	OEUF	POISSON	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS A COQUES	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
FRAICHEUR DU POTAGER														
SALADE PRINTANIERE														
SAUMON GRAVELAX														
FOIE GRAS														
CARRE DE VEAU														
POISSON PETITE PECHE														
BURGER MAISON														
SUPREME DE POULET														
SAUCE BEARNAISE														
SAUCE POIVRE														
FROMAGES														
CAFE GOURMAND														
GOURMANDISE FRAISE														
CREME BRULEE														
TENTATION ECLAIR VANILLE														
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
PORC	France	France	France	France
VOLAILLE	France	France	France	France
VEAU	France	France	France	France
BOEUF	France/Irlande	France/Irlande	France/Irlande	France/Irlande

La mention origine Européenne n'est plus admise  
Pays d'origine : bovin né, élevé et abattu dans le même pays