



# LES TROIS MARCHANDS

RESTAURANT

## AU DEJEUNER

Du lundi au samedi à partir de 12h.



MENU : entrée + plat + dessert (choix des plats avec \*)



### ENTREES

**Œufs parfait \*** 5 €

Crèmeux de petits pois à la menthe,

**Terrine de campagne \*** 7 €

Au vin de Montlouis et  
cornichons de Cour-Cheverny

**Burrata** 8 €

Huile d'olive extra des Pouilles,  
fleur de sel Guérande

**Cuisses de grenouilles** 10 €

Persillade maison

### FROMAGES DU VAL DE LOIRE

A l'unité et/ou à partager

**1 Pyramide cendrée** 3,50€

30g – Maison Jacquin

**1 Crottin** 6 €

125g – Maison du Petit Perche

**½ Olivet au poivre** 7 €

125g – Maison Jacquin

**½ Cabri de Touraine** 8 €

75g – Maison Jacquin

### PLATS

**Bol végétal \*** (½) 10 €

lentilles vertes du Berry, 14 €  
radis, tomate, concombre, avocat, riz

**Panaché de poisson \*** 15 €

Légumes verts à la plancha,  
Huile vierge des Pouilles

**Poulet du Gâtinais \*** 17 €

Rôti au thym, frites

**Burger Solognot** 19 €

Bœuf français, Crottin de chèvre,  
bacon fumé, Frites

**Pièce de bœuf** 20 €

Race à viande (250 g), frites

### DESSERTS

**Fran de Lucie \*** 6 €

Fran pâtissier à la vanille de Madagascar

**Poire pochée \*** 6 €

Au caramel

**Faisselle de Rians** 6 €

Au miel des Belles Demois' Ailes

**Café ou Thé gourmand** 8 €

### LES PTITS GOURMANDS

**-10 ans : 12,50€**

Burger frais ou pasta au fromage +  
glace + sirop au choix

### A PARTAGER (2-4 pers.)

**Bocal de rillettes** 8,50€

de roi rose de Touraine,

**Saucisson** 12,00€

Fouet espagnol à découper.

**Sardine La belle-iloise** 9,50€

Choix de l'assaisonnement sur demande

## LUNCH

From Monday to Saturday starting at 12 PM.



**MENU** : starter + main course + dessert (choise of dishes with \*)



### Startes

<b>Perfect Eggs *</b>	5 €
Creamy mint peas,	
<b>Country terrine *</b>	7 €
with Montlouis wine and Cour-Cheverny pickles	
<b>Burrata,</b>	8 €
Extra virgin olive oil from Puglia, Guérande sea salt	
<b>Frog legs</b>	10 €
Homemade parsley butter	

### Cheese from Loire Valley

Individually and/or to share

<b>1 Pyramide cendrée</b>	3,50€
30g – Maison Jacquin	
<b>1 Crottin</b>	6 €
125g – Maison du Petit Perche	
<b>½ Olivet au poivre</b>	7 €
125g – Maison Jacquin	
<b>½ Cabri de Touraine</b>	8 €
75g – Maison Jacquin	

#### KID'S MENU

**-10 years : 12,50€**

Fresh hamburger Charolais or cheese  
pasta + ice cream + water syrup.

### Dishes

<b>Vegetarian Bowl *</b>	(½) 10 €
Green lentils from Berry, radish , tomato, cucumber, avocodo, rice	
<b>Assorted fish *</b>	15 €
Grelled green vegetables, Virgin olive oil from Puglia	
<b>Gâtinais Chicken *</b>	17 €
Roasted with thyme, fries	
<b>Solognot burger</b>	19 €
French beef, goat cheese crottin, Smoked bacon, Fries	
<b>Beef steak</b>	20 €
Beef breed (250 g) Fries	

### DESSERTS

<b>Lucie's flan *</b>	6 €
Custard flan with Madagascar vanilla	
<b>Poached cream *</b>	6 €
With caramel	
<b>Fgoat cheese faiselle</b>	6 €
With honey from Belles Demois'Ailes	
<b>Gourmet coffee or tea</b>	8 €

#### TO SHARE (2-4 pax)

<b>Homemade rillettes</b>	8,50€
« roi rose » de Touraine jam.	
<b>Sausage Spanish whip</b>	12,00€
<b>Sardines La Belle-iloise</b>	9,50€

## AU DINER

Service assuré tous les jours à partir de 19h et au déjeuner le dimanche.

**32€**

**MENU** : entrée + plat + dessert (du lundi au vendredi)

### Salade de filets de canard mariné

fruits secs, haricots frais.

\*\*\*

### Râble de lapin,

Farci au basilic, linguines, sauce moutarde.

\*\*\*

### Aumônière de Lucie

poires caramélisées.

### ENTREES

#### Foie-gras de canard du Sud-Ouest

21€

au chardonnay, pommes et mangues,  
fleur de sel de Guérande.

#### Tomate de région

18€

en gaspacho, piment d'Espelette,  
burrata au pesto.

#### Terrine de campagne

15€

au vin de Montlouis, oignons et rhubarbe comptée.

#### Pressé de raie

18€

shiitake aigre-doux, coriandre.

### PLATS

#### Souris d'agneau de 7 heures

25€

jardinière de légumes du Val de Loire  
miel et épices.

#### Fricassée de rognons de veau

22€

aux baies de genièvre, épinards frais et  
pomme darphin.

#### Poisson de petite pêche côtière

25€

Barigoule d'artichauts aux aromates du jardin.

#### Bavette d'Aloyau à la plancha

20€

180g, frites & salade, sauce poivre ou béarnaise.

#### Burger Solognot

19€

bœuf français, crottin de chèvre et bacon fumé,  
frites, sauce béarnaise ou poivre.

#### Entrecôte à la plancha

35€

race à viande française 300g, frites & salade,  
sauce au poivre ou béarnaise.

### FROMAGE DU VAL DE LOIRE

A l'unité et/ou à partager

#### 1 Pyramide cendrée

3,50€

30g – Maison Jacquin.

#### 1 Crottin

6 €

125g – Maison du Petit Perche.

#### ½ Olivet au poivre

7 €

125g – Maison Jacquin.

#### ½ Cabri de Touraine

8 €

75g – Maison Jacquin.

### DESSERTS

#### Pavlova de Lucie

10€

Aux abricots, vanille de Madagascar

#### Tentation pistache

10€

Crèmeux chocolat noir valrhona, sablé breton.

#### Crème brûlée maison

9€

Aux fruits rouges.

#### Café ou thé gourmand

10€

#### A PARTAGER (2-4 pers.)

##### Bocal de rillettes

8,50€

de roi rose de Touraine,

##### Saucisson

12,00€

Fouet espagnol à découper.

##### Sardine La belle-iloise

9,50€

Choix de l'assaisonnement sur demande

### LES PTITS GOURMAND

10 ans : 12,50€

Burger frais Français ou pasta au fromage +  
glace + sirop au choix

## DINNER

Service provided every day from 7 p.m. and for lunch on Sundays.

**32€**

**MENU** : starter + main course + dessert (from Monday to Friday)

**Marinated duck fillet salad**

Dried fruits, fresh beans.

\*\*\*

**Rabbit saddle,**

Stuffed with basil, linguine with mustard sauce.

\*\*\*

**Lucie's pastry.**

Caramelized pears.

### STARTERS

**Duck foie gras**

**21€**

With Chardonnay wine, apples and mangoes, Guérande sea salt.

**Regional tomatoes in gazpacho**

**18€**

Espelette pepper, burrata with pesto

**Country terrine**

**15€**

with Montlouis wine, Caramelized onions and rhubarb.

**Pressed skate**

**18€**

with coriander, sweet and sour shiitake condiments.

### DISHES

**Seven-hour lamb shank,**

**25€**

Val de Loire vegetable medley, honey and spices.

**Veal kidney fricassee**

**22€**

with juniper berries, fresh spinach and darphinpotatoes.

**Fish from small coastal fishing**

**25€**

Artichoke barigoule with garden herbs,

**Flank steak grilled on a plancha**

**20€**

180g, fries & salad, pepper or béarnaise sauce.

**Brioche bun**

**19€**

French beef, goat cheese and smoked bacon, fries, pepper or béarnaise sauce.

**Ribeye steak on a plancha**

**35€**

French meat grilled 300g, fries & salad, pepper or béarnaise sauce.

### CHEESE FROM LOIRE VALLEY

**1 Ash pyramid**

3,50€

30g – Maison Jacquin

**1 Crottin**

6 €

125g – Maison du Petit Perche

**½ Olivet with pepper**

7 €

125g – Maison Jacquin

**½ Cabri de Touraine**

8 €

75g – Maison Jacquin

### DESSERTS

**Lucie's pavlova**

**10€**

With vanilla apricot from Madagascar.

**Pistachio temptation**

**10€**

Valrhona dark chocolat cream , Breton shortbread

**Homemade crème brûlée**

**9€**

With red fruits

**Gourmet coffee or tea**

**10€**

**TO SHARE** (2-4 pax)

**Homemade rillettes**

**8,50€**

« roi rose » de Touraine jam.

**Sausage Spanish whip**

**12,00€**

**Sardine La belle-iloise**

**9,50€**

Choice of seasoning available upon request

**KID'S MENU**

**10 years : 12,50€**

Fresh hamburger French or cheese pasta + ice cream + water syrup.



# LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

## Vallée de la Loire blanc - 75CL

Cheverny – Domaine Croc du Merle	2023	26€
Cheverny – Domaine Daridan	2022	29€
Cheverny – Dom. La Plante d'Or. 80/20	2022	29€
Cheverny – Domaine Hervé Villemade	2022	39€
Cheverny – Dom. Huards – <i>Haute Pinglerie</i> 	2018	42€

Cour-Cheverny– Vieilles Vignes- Domaine Daridan	2022	32€
Cour-Cheverny – Dom La Plante d'Or– Salamandre	2020	40€
Cour-Cheverny – Dom. Huards – <i>François 1er</i>	2020	42€

Touraine – Dom. Octavie - <i>sauvignon</i>	2022	25€
Touraine – Dom. Presles – <i>chardonnay</i>	2020	34€
Touraine – Henry Marionnet – <i>vinifera sauvignon</i>	2018	41€

Savenières – Dom. Deux Vallées – <i>Clos Beaupréau</i>	2017	41€
Menetou Salon – Domaine Chavet	2023	43€
Chinon – P&B Couly – Les Blancs Closeaux	2019	46€
Sancerre – Grande réserve – Dom Bourgeois	2022	68€

## Vallée de la Loire effervescent- 75CL

Saumur brut – Domaine Beaumont	36€
--------------------------------	-----

## Vallée de la Loire rouge - 75CL

Cheverny – Dom. Croc du Merle – « les 4 vents »	2023	26€
Cheverny – Domaine Daridan 	2023	29€
Cheverny – Dom. Désoucherie – <i>cuvée Quartet</i>	2020	29€
Cheverny – Domaine Hervé Villemade 	2022	39€

Touraine côtes Balcos – Dom Emilien Jacqueson	2022	26€
Touraine – Château de la Presles – <i>1885</i>	2020	29€
Touraine – Dom. Octavie– <i>Les vieux moines</i>	2022	36€
Touraine – Henry Marionnet– <i>cuvée Renaissance</i> 	2022	44€

Chinon – P&B Couly– <i>cuvée le « V »</i>	2018	36€
Menetou Salon – Dom. Chavet	2022	43€

## Vallée de la Loire rosé- 75CL

Touraine – Château de la Presles – <i>Pineau d'Aunis</i>	2022	25€
Cheverny – Domaine Daridan	2022	29€
Chinon – P&B Couly	2022	30€

## Les demi-bouteilles – 37,5CL

Touraine – Domaine Octavie - <i>gamay</i>	2023	16€
Touraine – Domaine Octavie – <i>pineau d'Aunis</i>	2023	16€
Touraine – Domaine Octavie - <i>sauvignon</i>	2023	16€

## Les demi-bouteilles – 37,5CL

Moët & Chandon brut impérial	38€
------------------------------	-----



Blanc : Cheverny - Dom. Petit Chambord	2023	5 <sup>50</sup> €
Blanc : Cour-Cheverny – François Cazin	2021	7 <sup>00</sup> €
Blanc : Côteau du Layon – Château du Breuil	2022	7 <sup>50</sup> €
Blanc : Saumur – Château Beauregard – Chenin Blanc	2010	6 <sup>50</sup> €
Rosé : Cheverny – Dom. Daridan	2022	5 <sup>50</sup> €
Rouge : Cheverny - Dom. Petit Chambord - Cazin	2022	5 <sup>50</sup> €
Rouge : Bordeaux Supérieur Château Trocard	2019	8 <sup>50</sup> €



# LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

## Bourgogne blanc - 75CL

Viré-Clessé clos du Chapitre –Domaine Aujoux 2020 56€  
Saint-Romain – Alain Gras 2020 66€

Pouilly Vinzelles - Grand cru blanc 2021 46€  
Pouilly Vinzelles Les Quarts 2020 49€  
Pouilly Fuissé 1er Cru –Domaine Aujoux 2020 89€  
Pouilly Fuissé Clos Reysnier- Grand cru blanc 2019 56€

Chablis – Domaine Billaud-Simon 2017 59€  
Chablis 1<sup>er</sup> Cru – Dom.BS – Montée Tonnerre 2016 96€  
Chablis 1<sup>er</sup> Cru – Dom.BS – Mont de Milieu 2019 90€  
Chablis Grand Cru – Vaudésir 2011 102€

Puligny – Montrachet – Domaine Faiveley 2020 131€  
Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru – Morgeot 2015 174€

Meursault – Faiveley 2015 126€  
Meursault – Faiveley 2020 98€  
Meursault – Clos des Grands Charrons Monopole 2014 109€  
Meursault-Perrières 1<sup>er</sup> Cru 2012 145€

## Vallée du Rhône blanc- 75CL

Vaqueyras – Arnoux & Fils – *Seigneur de Lauris* 2011 68€

## Rosé - 75CL

Côte de Provence – M-Minuty 2021 49€

## Champagne - 75CL

Bauchet brut – *cuvée Origine* 65€  
G.H. Mumm brut - Cordon rouge 100€  
G.H. Mumm brut – Rosé 130€  
Champagne Lanson brut - Le black label 100€  
Taittinger brut - Réserve 115€  
Roederer brut premier 80€

## Champagne - 150CL

R Ruinart brut 259€

## Bourgogne rouge - 75CL

Auxey-Duresses très vieilles vignes- Alain Gras 2020 82€

Volnay – Domaine Faiveley 2020 95€  
Volnay 1er cru Les Frémiets- Dom Faiveley 2017 163€

Mercurey vieilles vignes –Domaine Faiveley 2020 69€  
Gevrey-Chambertin vieilles vignes – Dom Faiveley 2019 124€  
Vosne-Romanée – Domaine Faiveley 2019 147€  
Chambolle-Musigny –Domaine Faiveley 2019 144€

Pommard 1<sup>er</sup> Cru Les Rugiens – Domaine Faiveley 2017 206€

Nuits-Saint-Georges – Domaine Faiveley 2019 96€  
Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru – Les Saint-Georges 1999 234€

## Bordeaux rouge - 75CL

Listrac-Médoc – Château Fourcas Dupré 2011 43€

Haut-Médoc – Maucaillou 2016 52€

Haut-Médoc – Brulieres de Beychevelle 2020 56€

Saint Emilion Gd Cru – Les Tours de Laroque 2016 56€

Moulis – Maucaillou 2018 72€

Pauillac – Réserve de la Comtesse 2010 102€

## Beaujolais rouge - 75CL

Saint-Amour – Clos du Chapitre 2021 38€

Juliéna – Jule César 2020 38€

Côte de Brouilly – vieilles vignes- Dom Dépaigneux 2020 47€

Chénas Art Granitique – Domaine Aujoux 2020 49€



# 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 chèvre du Petit Perche, La Bretonnerie 41270 Romilly  
Miel de la Maison Les Belles Demois' Ailes Cour-Cheverny  
Fruits rouges produits autour de Cheverny  
Epices du monde de Terre Exotique à 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  
Mode de paiement sans contact privilégié  
Menus et cartes 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

## mode de paiement acceptés

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

## Ω Teritoria

**Engagés auprès de notre marque, nous sommes Teritoria**, les artisans de l'hospitalité engagée en Europe. 540 hôteliers et restaurateurs qui s'attachent à prendre soin de vous, des ressources et du monde pour faire de chaque voyage une expérience sincère et durable.

**Devenez membre, dès aujourd'hui.**

Dès la première visite, votre cagnotte est créditée de 3% du montant de votre note.  
A utiliser lors de votre prochaine venue !



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 –Pontarlier 4cl	4,50€
Martini (blanc-rouge-dry) – 5cl	7,00€
Porto (blanc-rouge) – suze - campari – 5cl	7,00€
Gin Hendrick's – 4cl	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	
Gin tonic – Hendrik's – 12cl	13,00€
Gin tonic – Gordon – 12cl	9,50€
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	8,00€
Bourbon Four Roses	8,00€
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	6,50€
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€
Picon-bière – 50cl	7,20€



## 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	
Martini sans alcool – 5cl	8,00€
Agrumes (rouge) ou Floreale (jaune)	
Gin Seedlip Tonic sans alcool – 12cl	9,50€

## au verre ou à la coupe - 12cl

Saumur brut – Domaine de Beaumont	7,00€
Champagne brut - Bauchet	11,00€
Cheverny Dom. Petit Chambord – blanc, rouge, rosé	5,50€
Cour-Cheverny. Petit Chambord	7,00€
Kir vin blanc	4,50€
Kir saumur brut pétillant	7,50€
Kir Royal Champagne	12,00€
Crème de cassis – mûre – framboise – pêche – poire	

## boisson fraîche

Coca-cola (classique-zero) – perrier – 33cl	3,80€
Orangina – schweppes (nature-agrumes) – 25cl	3,80€
Limonade– 25cl	3,00€
Ice tea - diabolo – 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 – 2,20€ <small>servie fraîche</small>	Eau pétillante 75cl – 3,00€ <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>€
- Saucisson Fouet espagnol 12€  
*à découper.*
- Sardine La Belle Iloise 9,5€  
*Choix de l'assaisonnement sur demande*

## 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 – Larressingle XO	18,00€
Cognac – Camus – VS	10,00€
Cognac – J.Gautret – VS	12,00€
Cognac – Camus – Ile De Ré	12,00€
Cognac – Delaitre XO	18,00€
Bas – Armagnac – Lafontan VSOP	10,00€
Bas – Armagnac 8 ans – Veuve Goudoulon	12,00€
Rhum Saint James agricole (blanc-brun)	9,00€
Vodka russe	9,00€
Eau de vie – Fine de la Marne – H Lemaire	9,00€
Eau de vie : mirabelle – framboise - poire	9,00€
Eau de vie de Poire d'Olivet	9,00€
Get 27 – Get 31 – Menthe pastille	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€



# liste des allergènes

## CARTE DU MOMENT

	CEREALES	CRUSTACE	OEUF	POISSON	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS A COQUES	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
FOIE GRAS														
TOMATE														
TERRINE														
RAIE														
AGNEAU														
POISSON PETITE PECHE														
BURGER MAISON														
FRICASSE														
BAVETTE/ENTRECOTE														
SAUCE BEARNAISE														
SAUCE POIVRE														
FROMAGES														
CAFE GOURMAND														
BABA														
CREME BRULEE/CATALANE														
FRAISES														
COUPE DE GLACE														
COUPE DE SORBET														

## 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
BCEUF	France/Irlande	France/Irlande	France/Irlande	France/Irlande
AGNEAU	Angleterre	Angleterre	Angleterre	Angleterre

**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.

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