

- ◆ Fraicheur de légumes croquants et pickles, artichauts et caviar d'aubergines. 15€
 - ◆ *Pressé d'aile de raie aux fines herbes, câpres et tomates confites, huile d'olive extra vierge des Pouilles. 18€
 - ◆ Terrine de campagne aux girolles, compotée d'oignons au balsamique et baies de cassis. 19€
 - ◆ Salade de saucisse Lyonnaise à la pistache, pommes charlotte tièdes. 16€
-
- ◆ Suprême de poulet du Gâtinais cuit basse température, jus au cèpes, pommes fondantes au miel et épices, choux pack Choï. 24€
 - ◆ Fricassé de rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, tagliatelles. 22€
 - ◆ Poisson de petite pêche côtière au thym bio, risotto de lentilles vertes du Berry à l'estragon. 26€
 - ◆ *Bavette d'Aloyau 180g à la plancha, frites & salade, sauce poivre ou béarnaise. 20€
 - ◆ Burger brioché à la fourme d'Ambert, bœuf français 180g, oignons confits. au balsamique, bacon fumé, frites, sauce béarnaise ou poivre. 19€
 - ◆ Entrecôte Limousine 300g à la plancha, frites & salade, sauce au poivre ou béarnaise 35€
-
- ◆ Faisselle de chèvre du Petit Perche aux fines herbes, miel bio de Cour-Cheverny 10€
 - ◆ Pavlova aux fruits exotiques, crème légère au poivre de Timut 10€
 - ◆ Tarte tatin tiède de pommes Pink Ladies à notre façon. 10€
 - ◆ *Crème brûlée maison à l'arabica. 9€
 - ◆ Café ou Thé gourmand Les Trois Marchands. 10€

Menu du marché **

du lundi au vendredi
entrée + plat + dessert 32€

Maquereaux de nos côtes
au vin blanc et aromates.

◆◆◆

Onglet de veau à la plancha,
beurre aux épices et fines herbes,
pomme de terre en robe de chambre.

◆◆◆

Carpaccio d'ananas à la vanille de Madagascar.

en formule 2 plats à 26€ uniquement le midi en semaine

A partager (2-4 pers.)

Bocal maison de rillettes de
roi rose de Touraine 8⁵⁰€

Saucisson Fouet espagnol 12€
à découper.

Menu enfant

- 10 ans : 12⁵⁰€

Burger frais charolais

ou

Pasta au fromage
+ glace + sirop au choix



LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

- ◆ fresh crunchy vegetables and pickles, artichokes and eggplant caviar. 15€
 - ◆ *Pressed skate wing with fine herbs, capers and candied tomatoes, extra virgin olive oil from Puglia. 18€
 - ◆ Country terrine with chanterelle mushrooms, stewed onions with balsamic and blackcurrant berries. 19€
 - ◆ Lyonnaise sausage salad with pistachios, warm charlotte potatoes. 16€
-
- ◆ Supreme of Gâtinais chicken cooked at low temperature, cabbage, porcini sauce fondant apples with honey and spices. 24€
 - ◆ Veal kidneys with mustard and tagliatelles. 22€
 - ◆ Coastal fish with white organic thyme, Berry green lentils risotto with tarragon 26€
 - ◆ *Flank steak 180g, salad and French-fries, pepper or béarnaise sauce . 20€
 - ◆ Homemade burger with Fourme d'Ambert cheese, French beef 180gr, candied balsamic onions, smoked bacon, French fries, béarnaise or pepper sauce. 19€
 - ◆ Limousine steak 300g, salad and french-fries, pepper or béarnaise sauce. 35€
-
- ◆ Petit Perche goat cheese with fine herbs and organic honey from Cour-Cheverny. 10€
 - ◆ Pavlova with exotic fruits, light cream with Timut pepper. 10€
 - ◆ *Homemade Arabica crème brûlée . 9€
 - ◆ Lucie's apple tart Tatin. 10€
 - ◆ Les Trois Marchands gourmet coffee or tea. 10€

Menu du marché **

from Monday to Friday
starter + main course + dessert 32€

Mackerels from our coasts
with wine and herbs.



Grilled veal tab,
herb and spice butter and potato.



Pineapple carpaccio with Madagascar vanilla.

26€ for 2 courses Only at weekdays lunch time

to share (2-4 pax)

« Roi rose » de Touraine jam of 8^{50€}
homemade rillettes

Sausage Spanish whip 12€

Kid's menu

under 10 years: 12^{50€}

fresh hamburger Charolais or cheese pasta
+ ice cream + water syrup

In case of low 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 and labeled « maître artisan de France »

*Net prices – 230530 service included **Excluding saturday, sunday and french bank holidays.*


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




LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

Vallée de la Loire blanc - 75CL

Cheverny – Domaine Croc du Merle	2021	26€
Cheverny – Domaine Daridan	2022	29€
Cheverny – Domaine Hervé Villemade	2020	39€
Cheverny – Dom. Huards – <i>Haute Pinglerie</i> 	2015	40€

Cour-Cheverny – Dom. Huards – <i>François 1er</i> 	2019	42€
---	------	-----


Touraine – Dom. Octavie - <i>sauvignon</i>	2021	25€
Touraine – Henry Marionnet – <i>vinifera sauvignon</i>	2018	41€
Touraine – Dom. Presles – <i>chardonnay</i>	2020	34€

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€
Sancerre – Grande réserve – Dom Bourgeois	2022	68€

Vallée de la Loire effervescent- 75CL

Crémant millésime rosé – Château Presles – <i>Albane</i>	2011	39€
Vouvray brut tradition – Dom. Vigneau-Chevreaux		33€
Saumur brut – Château de Beauregard		36€

Vallée de la Loire rouge - 75CL

Cheverny – Dom. Croc du Merle – « les 4 vents »	2022	26€
Cheverny – Domaine Daridan	2022	29€
Cheverny – Domaine Hervé Villemade 	2021	39€
Cheverny – Dom. Désoucherie – <i>cuvée Quartet</i>	2019	29€

Touraine – Château de la Presles – <i>1885</i>	2020	29€
Touraine – Henry Marionnet – <i>cuvée Renaissance</i>	2019	44€
Touraine – Dom. Octavie – <i>Les vieux moines</i>	2021	36€
Touraine côt – Château de la Presles	2020	26€

Chinon – P&B Couly – <i>cuvée le « V »</i>	2017	36€
Menetou Salon – Dom. Chavet	2020	48€

Vallée de la Loire rosé- 75CL

Cheverny – Domaine Daridan	2022	29€
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>	2021	16€
Touraine – Domaine Octavie - <i>sauvignon</i>	2021	16€



Blanc : Cheverny - Dom. Petit Chambord	2021	5 ^{50€}
Blanc : Cour-Cheverny – François Cazin	2021	7 ^{00€}
Blanc : Côteau du Layon – Château du Breuil	2020	7 ^{50€}
Blanc : Touraine sauvignon – Château de Presles	2016	5 ^{00€}
Rosé : Cheverny - Dom. Petit Chambord - Cazin	2020	5 ^{50€}
Rouge : Cheverny - Dom. Petit Chambord - Cazin	2020	5 ^{50€}
Rouge : Bordeaux Supérieur Château Trocard	2017	8 ^{50€}



LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

Bourgogne blanc - 75CL

Chablis 1 ^{er} Cru – Dom.BS – Montée Tonnerre	2016	96€
Chablis 1 ^{er} Cru – Dom.BS – Mont de Milieu	2019	90€
Chablis Grand Cru – Vaudésir	2011	102€
Chablis – Domaine Billaud-Simon	2017	59€
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru – Cht Pommard	2010	136€
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru – Morgeot	2015	174€
Pouilly Vinzelles - Grand cru blanc	2021	46€
Pouilly Vinzelles Les Quarts	2020	49€
Pouilly Fuissé 1 ^{er} Cru –Domaine Aujoux	2020	89€
Pouilly Fuissé Clos Reyssier- Grand cru blanc	2019	56€
Viré-Clessé clos du Chapitre –Domaine Aujoux	2020	56€
Saint-Romain – Alain Gras	2020	66€
Meursault-Perrières 1 ^{er} Cru	2012	145€
Meursault – Clos des Grands Charrons Monopole	2014	109€
Corton-Charlemagne Grand Cru – Louis Lesquin	2012	227€

Bordeaux blanc - 75CL

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

Vallée du Rhône blanc- 75CL

Vaqueyras – Arnoux & Fils – <i>Seigneur de Lauris</i>	2011	68€
---	------	-----

Rosé - 75CL

Côte de Provence – M-Minuty	2021	49€
-----------------------------	------	-----

Champagne - 75CL

Bauchet brut – <i>cuvée Origine</i>	65€
G.H. Mumm brut - Cordon rouge	100€
Champagne Lanson brut - Le black label	100€
Taittinger brut - Réserve	115€
Laurent Perrier millésimé	2007 130€
Roederer brut premier	80€
Ruinart R brut	110€

Les demi-bouteilles – 37,5CL

Moët & Chandon brut impérial	55€
------------------------------	-----

Champagne - 150CL

R Ruinart brut	259€
----------------	------

Bourgogne rouge - 75CL

Gevrey-Chambertin – Domaine Faiveley	2019	124€
Auxey-Duresses très vieilles vignes- Alain Gras	2020	82€
Pommard – Domaine Faiveley	2018	96€
Pommard 1 ^{er} Cru Les Rugiens – Domaine Faiveley	2017	206
Nuits-Saint-Georges – Domaine Faiveley	2019	96€
Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru – Les Saint-Georges	1999	234€
Vosne-Romanée – Domaine Faiveley	2019	147€
Volnay – Domaine Faiveley	2020	95€
Volnay 1 ^{er} cru Les Frémiets- Dom Faiveley	2017	163€

Bordeaux rouge - 75CL

Listrac-Médoc – Château Fourcas Dupré	2011	43€
Moulis – Maucaillou n°2	2013	68€
Haut-Médoc – Maucaillou	2016	52€
Haut-Médoc – Brulieres de Beychevelle	2020	56€
Saint-Emilion Château Cantelaube	2010	49€
Pauillac – Réserve de la Comtesse	2010	102€

Beaujolais rouge - 75CL

Saint-Amour – Clos du Chapitre	2021	38€
Moulin-à-vent – vieilles vignes- Dom Dépaigneux	2019	46€
Juliéas – Château Belleverne	2019	38€
Morgon – Roche Saint-Jean	2020	43€
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 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 -
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 – 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	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€

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 Beauregard	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	3,80€
Orangina – schweppes (nature-agrumes) – 25cl	3,80€
Limonade– 25cl	3,00€
Ice tea - diabololo – 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^{50€}**
- Saucisson Fouet espagnol **12€**
à découper.

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€
Cognac – Camus – Ile De Ré	12,00€
Cognac – Camus – VS	10,00€
Cognac – Camus – VSOP	16,00€
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	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
FRAICHEUR DE LEGUMES														
TERRINE														
AILE DE RAIE														
SAUCISSE														
PIECE DE BOEUF														
POISSON PETITE PECHE														
BURGER MAISON														
ROGNONS														
SUPREME DE POULET														
SAUCE BEARNAISE														
SAUCE POIVRE														
FROMAGES														
CAFE GOURMAND														
TARTE TATIN														
CREME BRULEE														
PAVLOVA														
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
BOEUF	France/Autriche	France/Autriche	France/Autriche	France/Autriche
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