



# LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

- ◆ Minestrone tiède du potager et haricots coco à l'origan, huile de pistache de chez Guénard. 14€
- ◆ \*Terrine de chevreuil de chasse française au chinon, confit de cassis et coings. 17€
- ◆ Aumonière de chèvre frais du Petit Perche au miel Bio des Belles Demois'Ailes, pignons de pain torréfiés. 15€
- 
- ◆ Pièce de bœuf Limousine à la plancha, réduction de Gamay au poivre de Tellicherry, darioles d'épinard au raifort, grenailles confites à la graisse de canard. 26€
- ◆ Poisson de petite pêche côtière au curry rouge et lentilles verte du Berry. 24€
- ◆ \*Caille de Challans au raisins de Corinthe, mitonnée de légumes du terroir aux citrons confits façon tajine. 25€
- ◆ Burger maison à l'emmental, bœuf français 180g, oignons confits au balsamique, bacon fumé, frites, sauce béarnaise ou poivre. 19€
- 
- ◆ Assortiment de fromages AOP de nos régions et sa compotée de poires. 10€
- ◆ Coque façon macaron au chocolat noir Valrhona, crème vanillée, parfum de cappuccino 10€
- ◆ \*Crème brûlée maison à l'Amaretto. 9€
- ◆ Café ou Thé gourmand Les Trois Marchands. 10€

## Menu du marché \*\*

du lundi au vendredi  
entrée + plat + dessert 29€

Pressé de chèvre frais de Touraine  
aux fines herbes et jambon Serrano.



Cassoulet maison de haricots coco et cuisse de  
canard confite.



Cheesecake au chocolat blanc de Lucie,  
coulis cacao

en formule 2 plats à 24€ uniquement le midi en semaine

## A partager (2-4 pers.)

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

## 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

- ◆ Warm minestrone from the garden and coconut beans with oregano, Pistachio oil from Guénard, 14€
  - ◆ Terrine of French hunting venison with Chinon, blackcurrant and quince confit, 17€
  - ◆ Goat cheese from Le Petit Perche purse with organic honey from Belles Demois'Ailes, roasted bread nuts. 15€
- 
- ◆ Piece of Limousin beef a la plancha, Gamay reduction with Tellicherry pepper, spinach darioles with horseradish, grenailles confit with duck fat. 26€
  - ◆ Coastal fish with red curry and green lentils from Berry. 24€
  - ◆ Challans quail with red currants, simmered with local vegetables and preserved lemons, tajine style. 25€
  - ◆ Homemade burger with Emmental cheese, French beef 180gr, candied balsamic onions, smoked bacon, French fries, béarnaise or pepper sauce. 19€
- 
- ◆ Assortment of french cheese, stewed pears. 10€
  - ◆ Valrhona dark chocolate macaroon shell, vanilla cream, cappuccino flavor. 10€
  - ◆ \*Homemade crème brûlée with Amaretto. 9€
  - ◆ Gourmet Coffee or Tea Les Trois Marchands 10€

**market menu \*\***

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

Pressed fresh goat cheese from Touraine  
with fine herbs and Serrano ham.

◆◆◆

Homemade cassoulet with coconut beans and duck  
leg confit.

◆◆◆

Lucie's white chocolate cheesecake,  
cocoa syrup.

In the 2-courses formula 24€ only at lunchtime in week

**to share** (2-4 pax)

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

**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 and labeled « maître artisan de France »*

*Net prices – 221212– 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 -  
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	4,00€
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 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	3,50€
Orangina – schweppes (nature-agrumes) – 25cl	3,50€
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 - 1,80€ <small>servie fraîche</small>	Eau pétillante 75cl - 2,50€ <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>€

## 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 – Dom. Gautret VS	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€
Eau de vie de Poire d'Olivet	9,00€
Get 27 – Get 31 – menthe pastille - 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	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>	2016	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€
Pouilly fumé – André Dezat	2021	34€
Sancerre – La Chapelle des Augustins	2015	58€

## Vallée de la Loire effervescent- 75CL

Crémant millésime rosé – Château Presles – <i>Albane</i>	2011	27€
Vouvray brut tradition – Dom. Vigneau-Chevreaux		31€
Saumur brut – Château de Beauregard		29€

## Vallée de la Loire rouge - 75CL

Cheverny – Dom. Croc du Merle	2020	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>	2020	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	48€
<b>Vallée de la Loire rosé- 75CL</b>		
Cheverny – Domaine Daridan	2020	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	2020	5 <sup>50</sup> €
Blanc : Cour-Cheverny – François Cazin	2020	7 <sup>00</sup> €
Blanc : Sauternes – Château d'Armajan des Ormes	2009	12 <sup>00</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 : Bordeaux – Château Trocard	2017	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 – Montée Tonnerre	2016	96€
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru – Dom.BS – Mont de Milieu	2019	90€
Chablis Grand Cru – Vaudésir	2011	102€
Chablis – Domaine Billaud-Simon	2017	59€
Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru – Cht Pommard	2010	136€
Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru – Morgeot	2015	174€
Pouilly Vinzelles Les Quarts- Grand cru blanc	2020	49€
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 <sup>er</sup> 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 brut rosé	120€
Laurent Perrier millésimé	2007 130€
Roederer brut premier	80€
Ruinart R brut	110€
Bollinger	105€

## Les demi-bouteilles – 37,5CL

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

## Champagne - 150CL

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

## Bourgogne rouge - 75CL

Gevrey-Chambertin – Château Marsannay	2014	115€
Gevrey-Chambertin – Domaine Faiveley	2019	111€
Auxey-Duresses très vieilles vignes- Alain Gras	2020	82€
Pommard – Domaine Faiveley	2018	96€
Pommard 1 <sup>er</sup> Cru Les Rugiens – Domaine Faiveley	2017	206
Nuits-Saint-Georges – Domaine Faiveley	2018	96€
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru – Les Saint-Georges	1999	234€
Vosne-Romanée – Domaine Faiveley	2019	147€
Volnay – Domaine Faiveley	2020	95€

## Bordeaux rouge - 75CL

Listrac-Médoc – Château Fourcas Dupré	2011	43€
Moulis – Maucaillou n°2	2013	51€
Margaux de Brane	2015	62€
Saint-Emilion Château Cantelaube	2010	49€
Pauillac – Réserve de la Comtesse	2010	102€

## Beaujolais rouge - 75CL

Saint-Amour – Château Belleverne – <i>La Madone</i>	2018	38€
Moulin-à-vent – Domaine Aujoux	2019	46€
Juliéna – Château Belleverne	2019	38€
Morgon roche – Domaine Aujoux	2020	43€

## Vallée du Rhône rouge - 75CL

Saint-Joseph – La Croix du Joug	2019	55€
Vaqueyras – Cuvée Prestige	2020	41€



# liste des allergènes

## CARTE DU MOMENT

	CEREALES	CRUSTACE	OEUF	POISSON	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS A COQUES	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
TERRINE														
AUMONPIERE														
MINISTRONE														
PIECE DE BOEUF														
POISSON PETITE PECHE														
BURGER MAISON														
CAILLE DE CHALLANS														
SAUCE BEARNAISE														
SAUCE POIVRE														
FROMAGES														
CAFE GOURMAND														
CHOCO														
CREME BRULEE														
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