



LES TROIS MARCHANDS

RESTAURANT

AU DEJEUNER

Du lundi au samedi à partir de 12h.



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



ENTREES

| | |
|---|------|
| Roulé de Poireaux * | 7€ |
| vinaigrette aux herbes | |
| Terrine de campagne * | 7 € |
| Au vin de Montlouis, confit d'oignons au poivre fumé | |
| Saint-Marcellin pané | 8 € |
| Lard fumé, vinaigrette au miel de Cheverny | |
| 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 Selles-sur-Cher | 8 € |
| 75g – Maison Jacquin | |

PLATS

| | |
|---|------|
| Assiette végétarienne * | 14 € |
| Légumes au fil de la saison | |
| Poisson du jour * | 15 € |
| Riz aux légumes, sauce curry breton | |
| Poulet fermier label rouge * | 16 € |
| 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

| | |
|---|-----|
| Poire pochée * | 6 € |
| À la vanille, sauce chocolat, amandes effilées | |
| Crème renversée * | 6 € |
| Au caramel | |
| Faisselle de chèvre frais | 6 € |
| Du Petit Perche, coulis fruits rouges | |
| Café ou Thé gourmand | 8 € |

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 GOURMANDS

-10 ans : 12,50€

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

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

RESTAURANT

LUNCH

From Monday to Saturday starting at 12 PM.



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



Startes

Leek roll* 7 €

Herb vinaigrette.

Country terrine * 7 €

with Montlouis wine
and onion confit with smoked pepper

Breaded Saint-Marcellin 8 €

Smoked bacon, Cheverny honey vinaigrette

Frog legs 10 €

Homemade parsley butter

Cheese from Loire Valley

Individually and/or to share

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 Selles-sur-Cher 8 €

75g – Maison Jacquin

Dishes

Vegetarian plate * 14 €

Seasonal vegetables

Fish of the day * 15 €

Vegetable rice, Breton curry sauce

Free-range chicken* 16 €

Roasted with thyme, served with fries

Solognot burger 19 €

French beef, goat cheese crottin,
Smoked bacon, fries

Beef steak 20 €

Beef breed (250 g)

Fries

DESSERTS

Poached pear * 6 €

With vanilla, chocolate sauce, sliced almonds

Flan caramel * 6 €

Fresh goat cheese faiselle 6 €

From Petit Perche, with homemade muesli

Gourmet coffee or tea 8 €

KID'S MENU

-10 years : 12,50€

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

TO SHARE (2-4 pax)

Homemade rillettes 8,50€

« roi rose » de Touraine jam.

Sausage Spanish whip 12,00€

Sardines La Belle-Iloise 9,50€

Allergen and meat origin information available with the QR code - The gourmet restaurant menu is also available at lunchtime.
Our ice creams and sorbets are artisanal and certified Maître Artisan de France.

Net prices – 250407- Service included

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

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)

Terrine de poisson,
Crème au curry.

Carré de porc charcutière,
mijotée de haricots rouges.

Verrine façon tarte au citron meringuée

ENTREES

Foie-gras de canard du Sud-Ouest 21€
Au vin de Cheverny, chutney de poire aux épices

Saumon Gravelax 18€
A la betterave

Tatin de topinambours 14€
Aux fruits secs

Terrine de campagne 15€
Au vin de Chinon, confit d'oignons au poivre fumé

PLATS

Carré de veau 25€
Tranché, jus aux cèpes, purée de patate douce
Légumes de saison

Poisson de petite pêche côtière 25€
Flan d'épinard, risotto de blé, sauce paprika salicorne

Souris D'agneau 24€
Ecrasé de pomme de terre aux herbes.

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.

LES PTITS GOURMAND

10 ans : 12,50€

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

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 Selles-sur-cher 8 €
75g – Maison Jacquin.

DESSERTS

Pavlova 10€
Aux fruits exotiques, vanille de Madagascar

Baba au Rhum 10€
Chantilly

Crème brûlée maison 9€
Au café

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

DINNER

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

32€

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

Fish terrine,
whipped curry cream.

Pork rack,
slow-cooked red beans.

Lemon meringue pie-style verrine

STARTERS

Duck foie gras

With Cheverny wine, spiced pear chutney

21€

Gravlax salmon

With beetroot

18€

Jerusalem artichoke Tatin

With dried fruits

14€

Country terrine

with Chinon wine, onion confit with smoked pepper

15€

DISHES

Veal rack

Sliced, porcini jus, sweet potato purée, seasonal vegetables.

25€

Fish from small coastal fishing

Spinach flan, wheat risotto, paprika-samphire sauce.

25€

Lamb shank

Mashed potatoes with herbs.

24€

Flank steak grilled on a plancha

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

20€

Brioche bun

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

19€

Ribeye steak on a plancha

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

35€

CHEESE FROM LOIRE VALLEY

1 Ash pyramid

30g – Maison Jacquin

3,50€

1 Crottin

125g – Maison du Petit Perche

6 €

½ Olivet with pepper

125g – Maison Jacquin

7 €

½ Selles-sur-cher

75g – Maison Jacquin

8 €

DESSERTS

Pavlova

With exotic fruits, Madagascar vanilla.

10€

Rum baba

With whipped cream

10€

Homemade coffe crème brûlée

9€

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  | 2023 | 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> | 2023 | 25€ |
| Touraine – Dom. Presles – <i>chardonnay</i> | 2022 | 34€ |
| Touraine – Henry Marionnet – <i>vinifera sauvignon</i> | 2018 | 41€ |

| | | |
|--|------|-----|
| Savenières – Dom. Deux Vallées – <i>Clos Beaupréau</i> | 2017 | 41€ |
| Menetou Salon AOP « la cote » – Dom. Chavet | 2023 | 45€ |
| Chinon – P&B Couly – Les Blancs Closeaux | 2019 | 46€ |

Vallée de la Loire effervescent- 75CL

| | |
|---|-----|
| Saumur brut – Domaine Beaumont« Les Chauffaux » | 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> | 2022 | 29€ |
| Cheverny – Domaine Hervé Villemade  | 2023 | 39€ |

| | | |
|--|------|-----|
| Touraine – Château de la Presles – 1885 | 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 AOP « la cote » – Dom. Chavet | 2023 | 45€ |

Vallée de la Loire rosé- 75CL

| | | |
|--|------|-----|
| Touraine – Château de la Presles – <i>Pineau d'Aunis</i> | 2022 | 25€ |
| Cheverny – Domaine Daridan | 2023 | 29€ |
| Chinon – P&B Couly | 2023 | 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> | 2022 | 16€ |



| | | |
|--|------|-------------------|
| Blanc : Cheverny - Dom. Petit Chambord | 2023 | 5 ^{50€} |
| Blanc : Cour-Cheverny – François Cazin | 2021 | 7 ^{00€} |
| Blanc : Touraine moelleux – Dom. Daridan | 2020 | 7 ^{50€} |
| Blanc Sauternes - Château Armajan Des Ormes | 2020 | 15 ^{00€} |
| Rosé : Cheverny – Dom. Daridan | 2023 | 5 ^{50€} |
| Rouge : Cheverny - Dom. Petit Chambord - Cazin | 2023 | 5 ^{50€} |
| Rouge : Chinon Le V P&B –Dom Couly | 2018 | 8 ^{50€} |
| Rouge : Bordeaux Supérieur Château Trocard | 2019 | 8 ^{50€} |



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€ |
| Chardonnay – Art Minéral | 2023 | 42€ |

| | | |
|-------------------------------------|------|-----|
| Pouilly Vinzelles - Grand cru blanc | 2021 | 46€ |
| Pouilly Vinzelles Les Quarts | 2020 | 49€ |
| Pouilly Loché | 2020 | 43€ |
| Pouilly Loché « Les Mûres » | 2020 | 52€ |

| | | |
|--|------|-----|
| Chablis 1 ^{er} Cru – Dom.BS – Montée Tonnerre | 2016 | 96€ |
| Chablis 1 ^{er} Cru – Dom.BS – Mont de Milieu | 2019 | 90€ |

| | | |
|--|------|------|
| Puligny – Montrachet – Domaine Faiveley | 2020 | 131€ |
| Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru – Morgeot | 2015 | 174€ |

| | | |
|---|------|------|
| Meursault – Domaine Faiveley | 2020 | 98€ |
| Meursault – Domaine Faiveley | 2015 | 126€ |
| Meursault-Perrières 1 ^{er} Cru | 2012 | 145€ |

Bordeaux blanc- 75CL

| | | |
|---------------------------------------|------|-----|
| Sauternes – Château Armajan Des Ormes | 2020 | 61€ |
|---------------------------------------|------|-----|

Vallée du Rhône blanc- 75CL

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

Rosé - 75CL

| | | |
|-----------------------------|------|-----|
| Côte de Provence – M-Minuty | 2022 | 49€ |
|-----------------------------|------|-----|

Champagne - 75CL

| | |
|--|------|
| Bauchet brut – <i>cuvée Origine</i> | 65€ |
| Champagne Lanson brut - Le black label | 100€ |
| G.H. Mumm brut - Cordon rouge | 100€ |
| G.H. Mumm brut – Rosé | 130€ |
| Roederer brut premier | 80€ |

Champagne - 150CL

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

Bourgogne rouge - 75CL

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

| | | |
|---|------|------|
| Volnay 1er cru Les Frémiets- Dom Faiveley | 2017 | 163€ |
|---|------|------|

| | | |
|--|------|------|
| Mercrey vieilles vignes –Domaine Faiveley | 2022 | 69€ |
| Gevrey-Chambertin vieilles vignes – Dom Faiveley | 2019 | 124€ |
| Vosne-Romanée – Domaine Faiveley | 2019 | 147€ |
| Chambolle-Musigny –Domaine Faiveley | 2019 | 144€ |

| | | |
|--|------|------|
| Gevrey-Chambertin château de Marsannay | 2014 | 115€ |
| Clos Vougeot Grand cru Philippe Chéron | 2012 | 225€ |

| | | |
|--|------|------|
| Pommard 1 ^{er} Cru Les Rugiens – Domaine Faiveley | 2017 | 206€ |
|--|------|------|

| | | |
|---|------|------|
| Nuit st George Les Montraziens | 2022 | 122€ |
| Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru – Les Saint-Georges | 1999 | 234€ |

Bordeaux rouge - 75CL

| | | |
|---------------------------------------|------|-----|
| Listrac-Médoc – Château Fourcas Dupré | 2014 | 43€ |
|---------------------------------------|------|-----|

| | | |
|----------------------------------|------|-----|
| Listrac-Médoc – Château Fonréaud | 2011 | 58€ |
|----------------------------------|------|-----|

| | | |
|----------------------|------|-----|
| Listrac Saint Benoit | 2019 | 44€ |
|----------------------|------|-----|

| | | |
|-------------------------|------|-----|
| Haut-Médoc – Maucaillou | 2016 | 52€ |
|-------------------------|------|-----|

| | | |
|---------------------------------------|------|-----|
| Haut-Médoc – Brulieres de Beychevelle | 2020 | 56€ |
|---------------------------------------|------|-----|

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

| | | |
|-----------------------------------|------|-----|
| Graves – Château Beaugard Ducasse | 2019 | 48€ |
|-----------------------------------|------|-----|

| | | |
|-------------------------------------|------|-----|
| Moulis en Médoc – Château Guitignan | 2019 | 76€ |
|-------------------------------------|------|-----|

| | | |
|-----------------------------------|------|-----|
| Moulis en Médoc –Château Caroline | 2013 | 55€ |
|-----------------------------------|------|-----|

| | | |
|---------------------|------|-----|
| Moulis – Maucaillou | 2018 | 72€ |
|---------------------|------|-----|

| | | |
|--------------------------------|------|-----|
| Moulis – Clos de la Rose Grave | 2012 | 40€ |
|--------------------------------|------|-----|

| | | |
|--------------------------------|------|-----|
| Moulis – Clos de la Rose Grave | 2014 | 38€ |
|--------------------------------|------|-----|

| | | |
|---------------------------------------|------|-----|
| Moulis – La salle de château Poujeaux | 2014 | 48€ |
|---------------------------------------|------|-----|

| | | |
|-----------------------------------|------|------|
| Pauillac – Réserve de la Comtesse | 2010 | 102€ |
|-----------------------------------|------|------|

Beaujolais rouge - 75CL

| | | |
|--------------------------------|------|-----|
| Saint-Amour – Clos du Chapitre | 2023 | 38€ |
|--------------------------------|------|-----|

| | | |
|--|------|-----|
| Moulin à vent vieilles vignes – Domaine Aujoux | 2021 | 46€ |
|--|------|-----|

| | | |
|---------------------------|------|-----|
| Morgon – Roche Saint-Jean | 2020 | 43€ |
|---------------------------|------|-----|

| | | |
|--|------|-----|
| 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 | 4,00€ |
| Orangina – schweppes (nature-agrumes) – 25cl | 4,00€ |
| Limonade– 25cl | 3,00€ |
| Ice tea - diablo – 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€ | Eau pétillante 75cl – 3,00€ |
| <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 | 8,50€ |
| • Saucisson Fouet espagnol à découper. | 12€ |
| • Sardine La Belle Iloise | 9,5€ |
| <i>Choix de l'assaisonnement sur demande</i> | |

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€ |
| Calvados Cœur du Breuil en Auge | 18,00€ |
| Bas – Armagnac 8 ans – Veuve Goudoulon | 12,00€ |
| Armagnac – Cassaigne VSOP | 18,00€ |
| Armagnac – Larressingle XO | 18,00€ |
| Armagnac – Cassaigne XO | 22,00€ |
| Armagnac – Cassaigne 30 ans | 25,00€ |
| Cognac – Camus – VS | 10,00€ |
| Cognac – J.Gautret – VS | 12,00€ |
| Cognac – Camus – Ile De Ré | 12,00€ |
| Cognac – Delaitre XO | 18,00€ |
| Rhum Saint James agricole (blanc-brun) | 9,00€ |
| Vodka russe | 9,00€ |
| Eau de vie – Fine de la Marne – H Lemaire | 12,00€ |
| Eau de vie : mirabelle – framboise - poire | 12,00€ |
| Eau de vie de Poire d'Olivet | 12,00€ |
| 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€ |
| Pruneaux à l'armagnac Cassaigne (3pc) | 12,00€ |
| Griottines au kirsch (8pc) | 9,00€ |

prix nets –V240626– service compris



liste des allergènes carte du soir

CARTE DU MOMENT

| | CEREALES | CRUSTACE | OEUF | POISSON | ARACHIDES | SOJA | LAIT | FRUITS A COQUES | CELERI | MOUTARDE | SESAME | SULFITES | LUPIN | MOLLUSQUES |
|-----------------------|----------|----------|------|---------|-----------|------|------|-----------------|--------|----------|--------|----------|-------|------------|
| FOIE GRAS | | | | | | | | | | | | | | |
| CROUTILLANT | | | | | | | | | | | | | | |
| TERRINE | | | | | | | | | | | | | | |
| SAUMON | | | | | | | | | | | | | | |
| VEAU | | | | | | | | | | | | | | |
| POISSON PETITE PECHE | | | | | | | | | | | | | | |
| BURGER MAISON | | | | | | | | | | | | | | |
| GIBIER PARMENTIER | | | | | | | | | | | | | | |
| BAVETTE/ENTRECOTE | | | | | | | | | | | | | | |
| SAUCE BEARNAISE | | | | | | | | | | | | | | |
| SAUCE POIVRE | | | | | | | | | | | | | | |
| FROMAGES | | | | | | | | | | | | | | |
| CAFE GOURMAND | | | | | | | | | | | | | | |
| BABA | | | | | | | | | | | | | | |
| CREME BRULEE/CATALANE | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 |
| 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



liste des allergènes carte du midi

CARTE DU MOMENT

| | CEREALES | CRUSTACE | OEUF | POISSON | ARACHIDES | SOJA | LAIT | FRUITS A COQUES | CELERI | MOUTARDE | SESAME | SULFITES | LUPIN | MOLLUSQUES |
|-----------------------|----------|----------|------|---------|-----------|------|------|-----------------|--------|----------|--------|----------|-------|------------|
| VICHYSOISE | | | | | | | | | | | | | | |
| ST MARCELIN | | | | | | | | | | | | | | |
| TERRINE | | | | | | | | | | | | | | |
| GRENOUILLES | | | | | | | | | | | | | | |
| SOUPE | | | | | | | | | | | | | | |
| POISSON PETITE PECHE | | | | | | | | | | | | | | |
| BURGER MAISON | | | | | | | | | | | | | | |
| POULET | | | | | | | | | | | | | | |
| PIECE DE BOEUF | | | | | | | | | | | | | | |
| SAUCE BEARNAISE | | | | | | | | | | | | | | |
| SAUCE POIVRE | | | | | | | | | | | | | | |
| FROMAGES | | | | | | | | | | | | | | |
| CAFE GOURMAND | | | | | | | | | | | | | | |
| POIRE | | | | | | | | | | | | | | |
| CREME BRULEE/CATALANE | | | | | | | | | | | | | | |
| FAISELLE | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 |
| BŒUF | 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