



# LES TROIS MARCHANDS

RESTAURANT

## AU DEJEUNER

Du lundi au samedi à partir de 12h.



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



### ENTREES

<b>Velouté de butternut*</b>	7 €
Au quatre-épices et œuf parfait	
<b>Terrine de campagne*</b>	7 €
Au vin de Montlouis et cornichons de Cour-Cheverny	
<b>Saint Marcelin</b>	8 €
Rôti au miel de Sologne sur pain de campagne	
<b>Cuisses de grenouilles</b>	10 €
Persillade maison	

### FROMAGES DU VAL DE LOIRE

A l'unité et/ou à partager

<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	

### PLATS

<b>Soupe campagnarde*</b>	10 €
A l'oignon gratiné	
<b>Escalope de saumon*</b>	15 €
Cuite à la planche, lentilles Belugua et du Berry à l'estragon	
<b>Poulet fermier label rouge*</b>	16 €
Rôti au thym, frites	
<b>Burger Solognot</b>	19 €
Bœuf français, Crottin de chèvre, bacon fumé, Frites	
<b>Pièce de bœuf</b>	20 €
Race à viande (250 g), frites	

### DESSERTS

<b>Poire pochée*</b>	6 €
Au vin rouge de Cheverny, cannelle, écorces d'orange	
<b>Bavaroise*</b>	6 €
A la vanille de Madagascar	
<b>Faisselle de chèvre frais</b>	6 €
Du Petit Perche, muesli maison	
<b>Café ou Thé gourmand</b>	8 €

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

<b>Bocal de rillettes</b>	8,50€
de roi rose de Touraine,	
<b>Saucisson</b>	12,00€
Fouet espagnol à découper.	
<b>Sardine La belle-iloise</b>	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

## LUNCH

From Monday to Saturday starting at 12 PM.



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



### Startes

**Butternut velouté \*** 7 €

With four spices and perfect egge,

**Country terrine \*** 7 €

with Montlouis wine  
and Cour-Cheverny pickles

**Saint Marcelin** 8 €

Roasted with Sologne honey on country bread

**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 Cabri de Touraine** 8 €

75g – Maison Jacquin

### Dishes

**Country-style soup \*** 10 €

With gratinated onion

**Salmon escalope \*** 15 €

Grilled on the plancha, Belugua and Berry  
lentils with tarragon

**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 €

In red Cheverny wine, cinnamon, orange peel

**Bavarian cream \*** 6 €

With Madagascar vanilla

**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€

## 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)**

*Au gré des inspirations du Chef*

### ENTREES

**Foie-gras de canard du Sud-Ouest** 21€

Au Gamay Marionnet, compotée de pommes framboise

**Saumon Gravelax** 18€

Au poivre de Timut, mangue et badiane.

**Croustillant** 15€

Crottin de chèvre chaud au miel de Cheverny et fruits secs

**Terrine de faisans** 15€

Au vin de Cheverny, confit de cassis aux baies de Genièvres

### PLATS

**Carré de veau** 25€

Tranché, jus aux cèpes, mousse parmentière au parfum de truffe, épinards frais.

**Poisson de petite pêche côtière** 25€

Cuit à la plancha, pot-au-feu de légumes d'hiver au fumet, huile d'estragon.

**Parmentier de sanglier** 24€

Confit au foie gras et jus réduit.

**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

**Mont Blanc** 10€

Aux marrons et poires, éclats de meringu

**Eclair craquelin de Lucie** 10€

Façon forêt noire

**Crème brûlée maison** 9€

À la vanille de Madagascar

**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)**

*Inspired by the Chef's creativity*

### STARTERS

<b>Duck foie gras</b>	<b>21€</b>
With Gamay Marionnet wine, apple and raspberry compote	
<b>Gravlax salmon</b>	<b>18€</b>
With Timut pepper, mango, and star anise	
<b>Crispy</b>	<b>15€</b>
Warm goat cheese with Cheverny honey and dreied fruits	
<b>Pheasant terrine</b>	<b>15€</b>
with Cheverny wine, blackcurrant ocnfit and juniper berries	

### DISHES

<b>Veal rack</b>	<b>25€</b>
Sliced, porcini jus, truffled potato mousse, fresh spinach.	
<b>Fish from small coastal fishing</b>	<b>25€</b>
Cooked on the plancha, winter vegetable pot-au-feu with broth, tarragon oil	
<b>Wild boar Parmentier</b>	<b>24€</b>
With foie gras, reduced jus.	
<b>Flank steak grilled on a plancha</b>	<b>20€</b>
180g, fries & salad, pepper or béarnaise sauce.	
<b>Brioche bun</b>	<b>19€</b>
French beef, goat cheese and smoked bacon, fries, pepper or béarnaise sauce.	
<b>Ribeye steak on a plancha</b>	<b>35€</b>
French meat grilled 300g, fries & salad, pepper or béarnaise sauce.	

### CHEESE FROM LOIRE VALLEY

<b>1 Ash pyramid</b>	<b>3,50€</b>
30g – Maison Jacquin	
<b>1 Crottin</b>	<b>6 €</b>
125g – Maison du Petit Perche	
<b>½ Olivet with pepper</b>	<b>7 €</b>
125g – Maison Jacquin	
<b>½ Cabri de Touraine</b>	<b>8 €</b>
75g – Maison Jacquin	

### DESSERTS

<b>Mont Blanc</b>	<b>10€</b>
With chesnuts and pears, pieces of meringue.	
<b>Lucie's éclair</b>	<b>10€</b>
Black forest style	
<b>Homemade crème brûlée</b>	<b>9€</b>
With Madagascar vanilla	
<b>Gourmet coffee or tea</b>	<b>10€</b>

### TO SHARE (2-4 pax)

<b>Homemade rillettes</b>	<b>8,50€</b>
« roi rose » de Touraine jam.	
<b>Sausage Spanish whip</b>	<b>12,00€</b>
<b>Sardine La belle-iloise</b>	<b>9,50€</b>
Choice of seasoning available upon request	

### KID'S MENU



**10 years : 12,50€**  
Fresh hamburger Frensh 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>	2023	29€
Cheverny – Domaine Hervé Villemade 	2023	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 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 <sup>50€</sup>
Blanc : Cour-Cheverny – François Cazin	2021	7 <sup>00€</sup>
Blanc : Touraine moelleux – Dom. Daridan	2022	7 <sup>50€</sup>
Blanc : Saumur – Château Beauregard – Chenin Blanc	2010	6 <sup>50€</sup>
Rosé : Cheverny – Dom. Daridan	2023	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€
Chardonnay – Art Minéral	2023	42€

Pouilly Vinzelles - Grand cru blanc	2021	46€
Pouilly Vinzelles Les Quarts	2020	49€
Pouilly Fuissé 1er Cru –Domaine Aujoux	2020	89€
Pouilly Fuissé Clos Reyssier- Grand cru blanc	2019	56€
Pouilly Loché	2020	43€
Pouilly Loché « Les Mûres »	2020	52€

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

Meursault – Domaine Faiveley	2020	98€
Meursault – Domaine Faiveley	2015	126€
Meursault-Perrières 1 <sup>er</sup> 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€
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 1er cru Les Frémiets- Dom Faiveley	2017	163€
---	------	------

Mercurey 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 <sup>er</sup> Cru Les Rugiens – Domaine Faiveley	2017	206€
--	------	------

Nuit st George Les Montraziens	2022	122€
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	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 Beauregard 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 <sup>50</sup> €
• 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 MOMENT

	CEREALES	CRUSTACE	OEUF	POISSON	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS A COQUES	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
FOIE GRAS														
CROUTILLANT														
TERRINE														
SAUMON														
CANARD														
POISSON PETITE PECHE														
BURGER MAISON														
GIBIER														
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
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