

Apéritifs

Côtes de Bergerac.....	5,80 €
Gewurztraminer.....	6,50 €
Cocktail maison.....	8,50 €
Cocktail sans alcool.....	7,00 €
Kir pétillant	8,50 €
Glenfiddish, Chivas	8,90 €
Aberlour 12 ans	9,50 €
Ricard	5,50 €
Martini, Porto, Suze, Kir	5,50 €

Autres Boissons

Jus de fruits	4,20 €
Orange, pomme, ananas, abricot, tomate	
Coca cola, Orangina, Ice tea (33 cl)	3,20 €
Perrier (33 cl)	3,20 €
Vittel, San Pellegrino50 cl	3,60 €
100 cl	5,20 €
Café Lavazza «grand expresso»	2,20 €
Thés et infusions	4,80 €
Cappucino	5,00 €

Digestifs

Poire williams.....	7,00 €
Cognac.....	7,00 €
Cognac aux amandes.....	6,50 €
Armagnac	6,50 €
Calvados	6,50 €
Menthe pastille	6,50 €



Les trois marchands

Ouvert tous les midis 7j/7

Réservations au 02 40 79 28 47

Pour commencer ...

- Fois gras de canard et ses toasts chauds..... 15,00 €
- Croustillant de reblochon aux poires et épices..... 12,00 €
- Bricks de gésiers confits, champignons et lardons grillés..... 9,00 €
- Tarte fine de chèvre aux légumes et pistou 9,00 €
- Salade de bleu et lardons grillés..... 9,00 €
- Tartare d’avocat crevettes au parfum de curry 10,00 €
- Feuilleté de poisson au beurre blanc Nantais12,00 €

Autour d’un plat ...

- Emincé de faux filet de boeuf vbf poêlée à la fleur de sel de Guérande (250 grs) 19,80 €
- Poisson au beurre blanc Nantais 19,80 €
- Suprême de pintade rôtie, crème de champignon 18,80 €
- Tartare de boeuf vbf, le classique ou aller retour (poêlé)..... 18,80 €
- Andouillette 5A. grillée aux échalotes confites..... 19,80 €

Les salades gourmandes.... 17,90 €

- «Pierres Bleues»
Salade, crudités, bricks de gésiers, lardons, jambon de pays, toast de foie gras, pommes sautées au thym
- «Riviera»
Salade, crudités, olives vertes, tarte fine au chèvre et légumes, jambon de pays, pommes sautées au thym

Les Desserts.... 9,00 €

- Brioche perdue, glace vanille
- Fondant chocolat maison, glace vanille
- Délice de poire au caramel beurre salé, glace vanille
- Coupe Baba, glace rhum raisin, chantilly
- Fromage blanc et son coulis 7,00 €
- Fromages et salade aux noix
- Le café Mignon, Expresso Lavazza + 3 macarons 6,50 €
- Thé Mignon, thé ou infusion + 3 macarons 7,50 €

La Gourmandise.... 39,00 €

- La salade Gourmande :
(Bricks de gésiers, magret fumé, lardons et toast de foie gras)
Croustillant de reblochon aux poires et épices
Feuilleté de poisson au beurre blanc Nantais
Tartare avocat-crevettes au parfum de curry
- Faux filet de boeuf vbf à la fleur de sel, beurre persillé
Poisson du moment au beurre blanc Nantais, wok de légumes
Suprême de pintade rôtie, crème de champignon
- Dessert au choix

Le Bistrot.... 29,00 €

- Bricks de gésiers confits, champignons et lardons grillés
Tarte fine de chèvre aux légumes et pistou
Salade de bleu et lardons grillés
- Brochette de boeuf vbf, pommes sautées au thym
Giglette de volaille rôtie sauce crème
Filet de lieu au coulis de tomate, légumes (beurre blanc + 3€)
Tagine de légumes
- Dessert au choix

La Planche.... 16,90 €

- du lundi au vendredi (hors jours fériés)
- à emporter en sac bistrot 12,00 €
- Entrée de crudités
- Plat du jour
- Dessert

Les petits ventres.... 12,50 €

- proposé aux enfants de -12 ans
- Crudités et jambon de pays / poulet ou poisson
- fromage blanc ou glace vanille

La carte des Vins

Rouge	Le verre	37,5 cl	75 cl
Côtes du Rhône	5,80 €		22,00 €
Saumur Champigny	5,80 €	13,50 €	22,00 €
St Emilion	6,50 €	16,00 €	34,00 €
La Lande de Pomerol			39,00 €
Vin du moment			22,00 €

Blanc	Le verre	37,5 cl	75 cl
Sancerre			38,00 €
Sauvignon de Loire	5,80 €	13,00 €	21,00 €
Quincy	7,50 €	18,00 €	31,00 €
Gewurztraminer	6,50 €		27,00 €
Côtes de Bergerac (moelleux)	6,50 €		22,50 €

Rosé	Le verre	37,5 cl	75 cl
Rosé de Loire	5,80 €	11,50 €	19,50 €
Rosé de Provence		11,50 €	19,50 €

Vins de dessert		75 cl
Champagne		45,00 €
Pétillant		22,00 €
Cabernet d’Anjou rosé		19,50 €

Les Pichets	25 cl	50 cl
Blanc	5,60 €	9,50 €
Rouge, rosé	5,60 €	9,50 €

Bière Pression	33 cl	50 cl
blonde	5,20 €	10,40 €