

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 Pellegrino 50 cl	3,60 €
100 cl	5,20 €
Café Lavazza «grand expresso»	2,20 €
Thés et infusions	4,80 €
Cappuccino	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 €

Ouvert tous les midis 7j/7

Réservations au 02 40 79 28 47



Les trois marchands

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 Nantais 12,00 €

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
- Gigolette 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

- Crudité 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 €