courtepaille

depuis 1961

CARTE AUTOMNE-HIVER 2023

POUR NE RIEN LOUPER
DE NOS OFFRES →

Apéritifs

les Bières

BIÈRES PRESSION
selon disponibilité

	25cl	33cl	50cl
HEINEKEN	3€90	4€90	6€70
PANACHÉ	3€90	4€90	6€70
MONACO	4€50	5€50	6€90
PICON BIÈRE	4€90	5€90	7€10

BIÈRES BOUTEILLE

	33cl
GALLIA WEST IPA	6€90
PÉLICAN, BLONDE DE CARACTÈRE	6€90
MORT SUBITE KRIEK LAMBIC	6€90
BIÈRE D'ABBAYE AFFLIGEM	6€90
PELFORTH BRUNE	6€90
DESPERADOS	6€90

THÉS GLACÉS ET LIMONADES

THÉ GLACÉ ..... 3€90
Fruits rouges ou pêche abricot

LIMONADE MAISON ..... 3€90
Fruits rouges ou pêche abricot

Le french(1) cocktail
RICARD MAURESQUE, PERROQUET OU TOMATE
Ricard, sirop d'orgeat, menthe ou grenadine
Avec ou sans alcool 3€90

LES APÉRITIFS

COUPE DE BULLES NOUVEAU ..... 5€90
Blanc de blancs N°B

KIR VIN BLANC *12cl* ..... 4€90
Vin blanc, crème (cassis, mûre ou pêche)

RICARD *2cl* ..... 3€80

MARTINI rouge ou blanc *5cl* ..... 5€90

WHISKY CUTTY SARK *5cl* ..... 7€50

WHISKY JACK DANIEL'S *5cl* ..... 8€50

WHISKY COCA-COLA *15cl* ..... 8€50

AUTRES BOISSONS

LE VERRE DE SIROP ..... 2€50

LE VERRE DE DIABOLO *33cl* ..... 3€50
Menthe, fraise, grenadine ou citron

COCA-COLA *33cl* ..... 4€30

COCA-COLA SANS SUCRES *33cl* ..... 4€30

FANTA *25cl* ..... 4€30

FUZE TEA *25cl* ..... 4€30

TROPICO *25cl* ..... 4€30

PERRIER *33cl* ..... 4€30

GRANINI** *25cl* ..... 4€30
Ananas, pomme ou orange

LES COCKTAILS

AVEC ALCOOL

MOJITO ..... *16cl* ..... 7€90
Rhum Saint James ambré, sirop Mojito mint, eau gazeuse, menthe fraîche et citron vert

MOJITO FRAISE ..... *16cl* ..... 7€90
Rhum Saint James ambré, sirop Mojito mint, le Fruit fraise Monin®, eau gazeuse, menthe fraîche et citron vert

APEROL SPRITZ MAISON .. *16cl* 7€90
Au Blanc de blancs N°B, *eau gazeuse*

SEX ON THE BEACH ..... *16cl* ..... 7€90
*Vodka Poliakov, crème de pêche et boisson cranberry Granini***

PAILLEBULLES GRIOTTINES® *12cl* . 6€90
Au Blanc de blancs N°B, *Guignolet Kirsch 16°, Griottines®*

KIR ROYAL COURTEPAILLE ... *12cl* ... 6€90
Blanc de blancs N°B, *crème (cassis, mûre ou pêche)*

SANS ALCOOL 16CL

VIRGIN MOJITO ..... 6€50
Sirop Mojito Mint, eau gazeuse, menthe fraîche et citron vert

VIRGIN MOJITO FRAISE ..... 6€50
Sirop Mojito Mint, le Fruit fraise Monin®, eau gazeuse, menthe fraîche et citron vert

VIRGIN SUNRISE ..... 4€90
*Multifruits Granini** et grenadine*

LES BULLES

BLANC DE BLANCS N°B .....*75cl* ... 29€50
Bouteille de vin pétillant

CHAMPAGNE AOP .....*75cl* ... 59€00
Bouteille de Champagne de Castellane

LES EAUX

	33cl	50cl	1l
VITTEL		3€90	5€00
SAN PELLEGRINO		3€90	5€00
PERRIER	4€30		

***jus et nectars à base de jus concentrés | (1) : Français*
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Il est interdit de vendre de l'alcool à des mineurs de moins de 18 ans.

Les petites entrées Courtepaille

- Velouté de butternut, éclats de châtaigne
- L'œuf mayonnaise
- Carottes râpées à la menthe, raisins secs
- Salade de quinoa, zestes de citron et menthe
- Le poireau vinaigrette
- La petite terrine de campagne
- La petite faisselle

Nombre d'entrées choisies	
1	2€70
2	5€20
3	7€30
4	9€80

Planches et entrées

LES CLASSIQUES

LA GÉNÉREUSE TERRINE DE CAMPAGNE 6€50
Accompagnée de cornichons

LA FAISSELLE ..... 4€90
Graines croquantes, crème ciboulette

LES PLANCHES

PLANCHE DE CHARCUTERIE ..... 12€90
Chiffonnade de chorizo, coppa et rosette, terrine de campagne, beurre et cornichons.

CHIFFONNADE DE CHARCUTERIE ..... 8€90
Chorizo, coppa et rosette, beurre et cornichons.

GRANDE PLANCHE MIXTE ..... 17€90
Chiffonnade de chorizo, coppa et rosette, terrine de campagne, trio de fromages et tartinable de crème ciboulette.

À la ch

Les grandes salades

SALADE CAESAR ..... 15€50

Filet de poulet, lard grillé, œuf poché plein air, Grana Padano AOP, oignons rouges, croûtons à l'ail, cœur de romaine et sauce Caesar

SALADE DE CHÈVRE CHAUD .... 13€90

Cabecou du Périgord, rôti, pain grillé, miel, oignon rouge, pomme, mélange de graines, salade feuille de chêne et ciboulette

Extra lard grillé +1€00

ANDOUILLETTE GRILLÉE ..... 15€90

La recette traditionnelle de Troyes

ASSIETTE DU GRILLARDIN ..... 28€90

Araignée de porc, saucisse de Toulouse, pièce du boucher, cœur de sucrine grillé et garniture au choix

ENTRECÔTE ..... 22€90

Son persillé, son gras soulignent son goût

PIÈCE DU BOUCHER ..... 15€50

Pièce de bœuf sélectionnée par notre grillardin

SUPER HACHÉ ..... 17€50

2 steaks hachés pur bœuf, cabecou du Périgord et lard grillé

STEAK HACHÉ ***pur boeuf façon bouchère 100gr.***

Simple : 9€90 *Double :* 14€90

BAVETTE D'ALOYAU ..... 16€90

Viande longue et goûteuse

L'incontournable

ANDOUILLETTE GRILLÉE

La recette traditionnelle de Troyes 15€90

''Le plat emblématique sur notre carte depuis 1961''

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites, pomme de terre au four, cœurs de sucrine grillés, haricots verts extra-fins, riz cuisiné, chou choucroute*

Assiette végétarienne, deux garnitures : 5€00

LES SAUCES

Barbecue, béarnaise, poivre, roquefort, sauce crème champignons et beurre maître d'hôtel

eminée

PAVÉ DE RUMSTEAK ..... 18€90
Dans le cœur évidemment

NOUVEAU ARAIGNÉE DE PORC PERSILLÉE ..... 13€70
Délicate grâce à sa cuisson à la flamme

TRAVERS DE PORC MARINÉS..... 18€90
Choisissez-les à votre faim !
Pour les plus gourmands, en XL ..... 25€90

NOUVEAU SAUCISSE DE TOULOUSE ..... 12€50
À l'ancienne au couteau

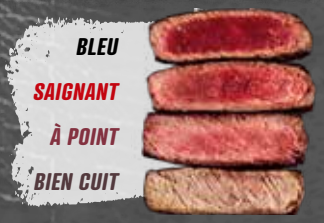
JARRET DE PORC CONFIT ..... 19€90
Conseil : choisissez-le avec le chou choucroute, c'est exceptionnel

JAMBON GRILLÉ ..... 11€50
Tellement simple, tellement bon

NOUVEAU LE TOMAHAWK *"À partager à 2 ou 3"*.. 65€00
Un goût authentique, délicieux sous une pluie de fleur de sel, sublimé par son gras
Basse côte maturée 3 semaines Chaloraise (quantité limitée)

LE TOMAHAWK

Votre viande rouge, Vous l'aimez comment ?



LES BURGERS

LE ROUB'LARD ..... 16€90
Pain brioché, steak haché, cabecou du Périgord,lard grillé, salade, oignon rouge et tomate

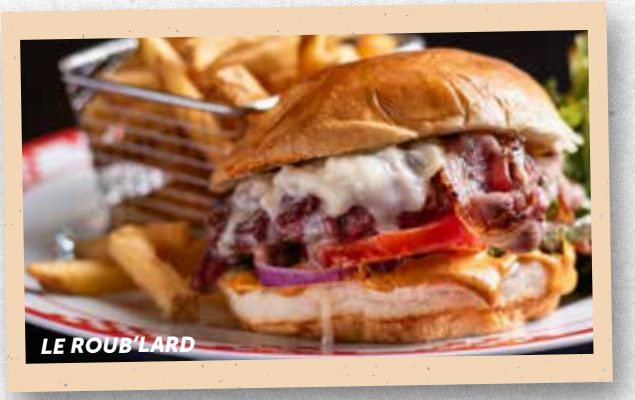
LE DOUBLE ROUB'LARD ..... 19€90
Pain brioché, double steak haché, cabecou du Périgord, lard grillé, salade, oignon rouge et tomate

LE TRADITIONNEL ..... 13€50
Pain brioché, steak haché, emmental, salade, tomate, oignon rouge et sauce burger

LE DOUBLE TRADITIONNEL ..... 16€50
Pain brioché, double steak haché, emmental, salade, tomate, oignon rouge et sauce burger

Remplacez le steak haché par une galette végétarienne sur simple demande

POUR LES AFFAMÉS
Extra Fromage +1€00
Extra Lard grillé +1€00


LE ROUB'LARD

LES COCOTTES

LA VOLAILLE EN COCOTTE ..... 13€90
Poulet émincé, sauce crème, champignons, accompagné de riz

LA COCOTTE DE LA MER NOUVEAU ..... 16€90
Curry de cabillaud et gambas, haricots plats, accompagné de riz

Les menus

COURT'PAUSE

Plat + fruit + café ... 12€50

Supplément boisson de nos menus +2€50

STEAK HACHÉ PUR BŒUF
FAÇON BOUCHÈRE (100gr.)
JAMBON GRILLÉ
SAUCISSE DE TOULOUSE
GALETTE CÉRÉALES ET LÉGUMES

POMME OU BANANE
À croquer sur place ou à emporter

CAFÉ, DÉCA OU THÉ

LES BOISSONS DE NOS MENUS

Vittel ou San Pellegrino 50cl
Perrier 33cl
Coca-cola 33cl
Coca-cola sans sucres 33cl
Fanta 25cl
Fuze Tea 25cl
Tropico 25cl
Verre de vin 12,5cl : IGP Oc rouge ou rosé
Heineken 25cl

MENU D'LA MAISON

Entrée + plat + boisson ou *Plat + dessert + boisson* 19€90

Formule complète ... 24€90

DUO DE PETITES ENTRÉES

ANDOUILLETTE DE TROYES
COCOTTE DE VOLAILLE
ARAIGNÉE DE PORC
PIÈCE DU BOUCHER
SALADE DE CHÈVRE CHAUD
COCOTTE DE LA MER +2€00
ENTRECÔTE +4€00

LA MOUSSE AU CHOCOLAT
LA FAISSELLE SALÉE OU SUCRÉE
CRÈME BRÛLÉE
COUPE 2 BOULES
CHOIX DU DESSERT À LA CARTE +2€00

MENU "PETIT PAILLOU"

jusqu'à 12 ans

Plat + dessert + boisson ... 6€90

STEAK HACHÉ PUR BŒUF
façon bouchère (100gr.)
BURGER PAILLOU
Pain bun, steak haché ou galette végétarienne, emmental, ketchup
SAUCISSE KNACK

GLACE "PETITE MAISON"
Vanille/chocolat ou vanille/fraise
COMPOTE DE POMMES POM'POTES
POMME OU BANANE
LA PETITE MOUSSE AU CHOCOLAT

BOISSONS
Verre de sirop à l'eau ou diabolo

Une surprise OFFERTE à tous les enfants

MENU "ADOS"

jusqu'à 16 ans

Plat + dessert + boisson ... 15€90

BURGER LE TRADITIONNEL
Bun brioché, steak haché, emmental, salade, tomate, oignon rouge et sauce burger
LA VOLAILLE EN COCOTTE
Poulet émincé, sauce crème, champignons, servi en cocotte avec son riz

2 BOULES DE GLACE
POMME OU BANANE
CRÈME BRULÉE

BOISSONS
Verre de sirop ou diabolo
Jus de fruit / Sodas au choix +1€00

Les Vins

DES CEPAGES, DES VIGNERONS ET DES TERROIRS

La nouvelle carte Courtepaille vous propose une sélection de vins **personnalisés** où est mis en avant le caractère singulier des différents **cépages** sélectionnés. Nous avons travaillé en étroite collaboration avec nos **vignerons partenaires** afin de vous proposer un joli bouquet de vins.

Laissez-vous tenter par les **mono cépages,** garants d'une typicité forte ou découvrez nos **blends** (assemblage de plusieurs cépages), élaborés dans la tradition des différents **terroirs**.

La plupart de nos vins se déguste en bouteille, au verre ou en fillette (terme qui désigne une petite carafe de vin dans de nombreuses régions).

L'équipe des vins de Courtepaille

IGP = Indication Géographique Protégée. OC = Origine Contrôlée.

	La bouteille (75cl)	Vins au verre: Fillette (37,5 cl)	Vins au verre: (12,5 cl)
Blancs			
CHARDONNAY EXTRAIT DE ROMARION IGP Pays d'Oc Des parfums de fleurs blanches. Parfait en apéritif ou sur le fromage.	18,90€		3,90€
RIESLING SCHIEFERKOPF Baden Bassin du Rhin (Allemagne) Structure tendue et minérale, belle rondeur. Vin frais presque salin. Belle finale très longue.	26,80€	16,00€	5,40€
Rosés			
GRENACHE ROSE LE VERSANT IGP pays d'OC, Bouteille Edition limitée **Rosé sec,** des fruits frais qui éclatent en bouche. Fins tannins et final épicé.	18,30€		3,80€
CABERNET TENDRE PISCINE Vin de France **Rosé légèrement sucré**, un rosé tendre, rafraichissant et féminin. Demandez-le en piscine.	22,30€	13,60€	4,60€
Rouges			
MALBEC MARCEL de son prénom, Vin de France Vieux cépage français qui a envahi l'Argentine. Elevé par la grande maison Le Cèdre. Gourmand et fruité.	18,10€		3,80€
PINOT NOIR EXTRAIT DE ROMARION IGP Pays d'Oc Le pinot noir, l'élégance et la subtilité tel du velours.	19,30€		4,00€
TANNAT HAPPY TIME IGP Côtes de Gascogne Une gourmandise que l'on a envie de partager. Domaine en conversion Bio « Château du Pouey ».	20,80€		4,20€
SYRAH LE VERSANT IGP Pays d'OC Découvrez ce 100% syrah qui vous fera adorer ce noble cépage.	19,40€		4,00€
CÔTES DU RHÔNE AOP, **CHAPOUTIER BELLERUCHE GRENACHE – SYRAH** Bouche juteuse, puissante, fruitée accompagnée par de jolies notes de torréfaction. Tanins soyeux et délicats.	24,80€	15,50€	5,20€

Rouge Prestige, Appélation d'Exception

PETIT SENEJAC AOP Haut Médoc du **château Sénéjac**
MERLOT – CABERNET SAUVIGNON – CABERNET FRANC — 31,90€
Château Sénéjac est l'une des figures historiques des crus bourgeois. Son deuxième vin, le Petit Sénéjac présente une robe grenat. En bouche, l'attaque est souple, soutenue par une belle fraîcheur, puis une structure à la trame tanique, légère et charnue donnant un ensemble tout en rondeur.

SAINT JOSEPH AOP **Les Granilites**
100% SYRAH — 49,00€
Cuvée récoltée sur les meilleurs terroirs de Saint Joseph, une bouche suave, équilibrée, des tannins fins, serrés et élégants. Belle tension minérale du granite. Une bouteille rare de la très grande maison Chapoutier.

Les Bulles

BLANC DE BLANCS N°B — 29,50€
Vin pétillant — 5,90€

CHAMPAGNE DE CASTELLANE AOP — 59,00€

PAILLEBULLES GRIOTTINES® — 6,90€
Pétillant Blanc de blancs, **Guignolet Kirsch** 16°, Griottines®

Les vins en pot

IGP Oc Rosé ou Rouge — 11,90€ (50cl) / 6,90€ (25cl)

Les desserts

LES DESSERTS

FAISSELLE SALÉE OU SUCRÉE ..... 4€90
Graines croquantes, crème fraîche, crème ciboulette ou miel, coulis de fruits rouges ou sucre*

ASSORTIMENT DE FROMAGES ..... 5€90
Demandez l'assortiment au maître de maison.

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU .. 7€20
Servie avec compotée de pomme et glace vanille.

TARTE TRADITIONNELLE AUX POMMES .. 5€90
Servie avec crème fraîche

POMME ou BANANE ..... 1€80
A croquer sur place ou à emporter !

CRÈME BRÛLÉE ..... 6€90

DUO DE PROFITEROLES ..... 7€50
Gros choux craquelin, glace vanille, crème fouettée et chocolat chaud

CŒUR COULANT AU CHOCOLAT ... 6€90

MOUSSE AU CHOCOLAT* ..... 5€90
Avec éclats de galette St Michel
La petite : 3€90 *La Maxi :* 9€90

CAFÉ, DÉCA OU THÉ GOURMAND .. 7€90
Mini moelleux, mini compotée, mini crème brulée et boule de glace

LES COUPES GLACÉES

LA DAME BLANCHE NOUVEAU ..... 7€90
Crème glacée vanille, coulis de chocolat, crème fouettée et amandes effilées

LE BANANA SPLIT NOUVEAU ..... 8€50
Banane, crème glacée vanille, fraise et chocolat, sauce chocolat, crème fouettée et amandes effilées

LE COLONEL | LE GÉNÉRAL NOUVEAU ... 8€50
2 boules sorbet citron, vodka Poliakov 5cl
2 boules crème glacée vanille, whisky Cutty Sark 5cl

COUPE GLACÉE 2 BOULES ..... 5€50

COMPOSEZ VOTRE COUPE ! ..... 8€50
3 boules et 3 toppings au choix

LES LIÉGEOIS ..... 7€90
Au café, chocolat ou caramel
Crème glacée, coulis et crème fouettée

TOPPINGS + 1€
Crème fouettée, sauce caramel, sauce chocolat, coulis fruits rouges*, éclats de galette St Michel®, copeaux de chocolat, amandes effilées, Miel NOUVEAU

EXTRA Crème glacée ou sorbet +2€00

LES CAFÉS ET THÉS

CAFÉ, DÉCA, THÉ DOUCEUR ..... 3€50
Accompagné de sa mignardise

CAFÉ OU DÉCA EXPRESSO ..... 2€10

DOUBLE CAFÉ ou DÉCA EXPRESSO . 4€00

THÉ, INFUSION ..... 3€00

LES DIGESTIFS

SCOTTISH COFFEE ..... 6€90
Whisky Cutty Sark, café et crème fouettée

UN DERNIER PLAISIR
Cognac Gautier 5cl, eau de vie de poire 5cl . 6€90
Liqueur de menthe Mint's 5cl ..... 5€90

LE CAFÉ GOURMAND

Viande origine France. Plat végétarien. Spécialité de la maison. *Produit décongelé. IGP = Indication Géographique Protégée. OC = Origine Contrôlée. AOP = Appelation d'Origine Contrôlée. **Jus et nectars à base de jus concentrés. Prix nets en euros taxes et services compris. Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière www.mangerbouger.fr. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Il est interdit de vendre de l'alcool à des mineurs de moins de 18 ans. **** Dans la limite des stocks disponibles.
Nous contacter https://www.courtepaille.com/contact/. La liste des allergènes présents volontairement dans les recettes proposées est disponible et en libre accès à la caisse. Certains restaurants sont indépendants, membres du réseau de franchise Courtepaille et pratiquent des prix différents. SAS CTP - 500 000€ de capital – RCS Angers 832 788 467 – ZI La Romanerie Nord, Rue du Paon, 49124 Saint Barthélémy d'Anjou. Crédits photo : ©Jerémy Fiori. Visuels non contractuels. Conception : Courtepaille. Impression : Imprimerie SETIG-Abélia. Novembre 2023.