



courtepaille

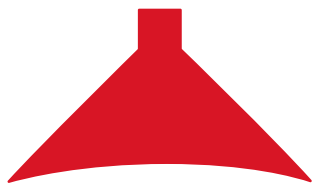
le refrain du plaisir

DEPUIS 1961



La belle saison au rendez-vous

CARTE PRINTEMPS / ÉTÉ



courtepaille

le refrain du plaisir

DEPUIS 1961



La belle saison au rendez-vous

CARTE PRINTEMPS / ÉTÉ



courtepaille

le refrain du plaisir

DEPUIS 1961



La belle saison
au rendez-vous

CARTE PRINTEMPS / ÉTÉ




Cocktails

NOUVEAU Gin Fizz 16 cl
Gin, sirop sucre de canne, eau gazeuse
et jus de citron **7€90**

Mojito 16 cl
Rhum Havana Club ambré, sirop Mojito Mint, eau
gazeuse, menthe fraîche et citron vert **7€90**

Spritz Sureau 16 cl
N°B Lubess Blanc de blancs, infusion fleur de sureau
Giffard, eau gazeuse, menthe fraîche et citron **7€90**

 Spritz maison 16 cl
Cinzano Aperitivo, N°B Lubess Blanc de blancs,
eau gazeuse **7€90**

Sex on the beach 16 cl
Vodka Absolut, crème de pêche et
jus de cranberry **7€90**

Kir Royal Courtepaille 12 cl
N°B Lubess Blanc de blancs, crème cassis,
mûre ou pêche **6€90**

Mocktails

Virgin Spritz Sureau 16 cl
Infusion fleur de sureau Giffard, Schweppes tonic,
menthe fraîche et citron **6€50**

Virgin Mojito 16 cl
Sirop Mojito Mint, eau gazeuse,
menthe fraîche et citron vert **6€50**

Virgin Sunrise 16 cl
Multifruits Granini** et grenadine **4€90**



Apéritifs & Boissons

Envie d'un rafraîchissement pour bien commencer le repas ?
Dites-nous ce qui vous ferait plaisir : une boisson fraîche, fruitée ou pétillante ?



Les boissons fraîches

Le verre de sirop 33 cl	2€50
Menthe, fraise, grenadine ou citron	
Le verre de diabolo 33 cl	3€50
Menthe, fraise, grenadine ou citron	
Coca-Cola 33 cl	4€30
Coca-Cola sans sucres 33 cl	4€30
Fanta 25 cl	4€30
Sprite 25 cl	4€30
Fuze tea 25 cl	4€30
Pêche ou citron vert menthe	
Perrier 33 cl	4€30
Granini** 25 cl	
Ananas, pomme ou orange	4€30

Les apéritifs

Whisky Ballantine's 4 cl	5€90
Whisky Irlandais Jameson 4 cl	7€90
Kir vin blanc 12 cl	
Crème cassis, mûre ou pêche	4€90
Ricard 2 cl	3€80
Martini rouge ou blanc 4 cl	5€90
Ricard mauresque, perroquet ou tomate 3 cl	
Ricard, sirop d'orgeat, menthe ou grenadine	
Avec ou sans alcool	3€90
Supplément soda	+1€00



Les eaux

	50 cl	1L
Vittel	3€90	5€00
San Pellegrino	3€90	5€00

le
Flamme
Club

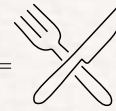
Cumulez des flammes et profitez de produits offerts.

1€
Dépensé

= **1**
Flamme

Inscrivez-vous !
ON VOUS OFFRE
5 FLAMMES





Entrées & Planches

De la bonne humeur dans les assiettes, c'est le moment de se lancer !
Seul ou à plusieurs, suivez vos envies.

Les bières pression

Selon disponibilité

	25 cl	33 cl	50 cl
Heineken	4€10	5€10	6€90
Panaché	4€10	5€10	6€90
Monaco	4€10	5€10	6€90

Les bières bouteille

Lagunitas IPA 33 cl	6€90
Bière d'Abbaye Affligem 30 cl	6€90
Bière sans alcool 33 cl	6€90
Desperados 33 cl	6€90



Les bulles

N°B Lubess Blanc de blancs 12,5 cl	5€90
N°B Lubess Blanc de blancs 75 cl	29€80
Champagne de Castellane AOP 75 cl	59€00



Les petites entrées

L'œuf mayonnaise	
Au creamy ⁽¹⁾ roquette	2€95
La terrine Courtepaille	
Forestière accompagnée de cornichons	2€95
Cabécou du Périgord® fondant	
Lard grillé, croûtons, tomate cerise, oignon rouge et balsamique	3€90
Faisselle estivale	
Tartare de concombre, croûtons et tomate cerise	4€90

Pour plus de gourmandise, doublez votre petite entrée.

⁽¹⁾ : Crémeux

Les planches

NOUVEAU Planche de fromages	
Cabécou du Périgord®, camembert, Comté AOP, Saint-Nectaire AOP, emmental et tartare de concombre	12€95
Suggestion : Vin de France Beausoleil	
Planche de charcuterie	
Jambon aux herbes, mortadelle, saucisson sec d'Auvergne, terrines Courtepaille et cornichons	13€30



Cuisine à la cheminée

Le feu crépite, ça réveille les papilles.
Bienvenue au cœur de Courtepaille, là où la flamme fait des merveilles.



Brochettes de mouton

Les brochettes

NOUVEAU Brochette de poulet
Marinée à la moutarde 14€90

NOUVEAU Brochettes de mouton façon Kebab
Accompagnées de frites, salade composée
et sauce Caesar 16€50

Tous nos plats sont servis
avec un accompagnement
et une sauce au choix

Les viandes

▲ Andouillette de Troyes
La recette Courtepaille 15€90

🍷 Suggestion : AOP Saint-Chinian La Croix Sainte Eulalie

Bavette d'aloyau
Viande longue et goûteuse 17€80

Steak haché pur bœuf
façon bouchère
Simple 11€50
Double 16€50

L'entrecôte
Son persillé, son gras soulignent son goût 23€90

Jambon grillé
Tellement simple, tellement bon 11€80

▲ Super haché
2 steaks hachés pur bœuf,
Cabécou du Périgord® et lard grillé 20€10



NOUVEAU Demi-coquelet
Rôti à la cheminée 17€50

NOUVEAU Super haché végé 🌱
2 galettes végétariennes de l'Aveyron, Cabécou du
Périgord®, emmental, tomate cerise et ratatouille 17€50

Côte de bœuf
Juteuse et persillée pour les amateurs
de pièces nobles. Environ 430g (quantité limitée) ... 30€50
🍷 Suggestion : Grands vins d'exception

Saucisse de Toulouse
Traditionnelle, délicieusement fine et fondante 12€90



Brochette de poulet



La cuisson de votre viande
de bœuf ne s'explique pas.
Elle s'exige ! Bleue, saignante,
à point ou bien cuite, votre
cuisson sera la nôtre.

Les burgers maison

Classiques ou végétarien

Le burger poulet

Pain brioché, filet de poulet, emmental, salade, tomate, oignon rouge et sauce curry mango **14€90**

Le traditionnel

Pain brioché, steak haché, emmental, salade, tomate, oignon rouge et sauce burger **14€80**

Le double traditionnel

2 steaks hachés **17€80**

Le burger Farçou

Pain brioché, galette végétarienne de l'Aveyron, emmental, salade, tomate, oignon rouge et sauce curry mango **13€90**

Pour les gourmands

Extra lard grillé **+1€00**

Extra emmental **+1€00**



Le super haché

Le super haché végété

Les salades

Salade Caesar

Filet de poulet, lard grillé, œuf poché plein air tiède, Grana Padano AOP, tomates cerises, croûtons, cœur de romaine et sauce Caesar **15€90**

NOUVEAU Quatuor de fromages

Cabécou du Périgord®, mozzarella di buffala, Comté AOP, emmental, croûtons, tomates cerises, salade de saison et ciboulette **15€20**



Pavé de saumon

Quatuor de fromages



Le poisson

NOUVEAU Pavé de saumon

Riz cuisiné, mayonnaise creamy⁽¹⁾ roquette et ciboulette **17€60**

⁽¹⁾ : Crémeux


Les accompagnements

Frites, ratatouille, riz cuisiné, pomme de terre au four, duo haricots verts

Assiette végétarienne

Deux garnitures **5€00**

Les sauces

Barbecue, béarnaise, poivre, roquefort AOP,  Moutarde Courtepaille au moût de raisin

NOUVEAU Sauce échalote
Moutarde, mayonnaise, ketchup

Steak haché : cuisson à cœur recommandée pour les consommateurs sensibles (personnes enceintes, immunodéprimées, etc.)



Nos menus

Menu Courtepause

12€80

PLAT + FRUIT + CAFÉ

Plat

Filet de poulet

ou Jambon grillé

ou Salade aux 3 fromages

Dessert

Fruit de saison

À croquer sur place ou à emporter

Café, déca ou thé

Supplément boisson +2€50



Les boissons de nos menus

Vittel 50 cl ou San Pellegrino 50 cl - Perrier 33 cl

Coca-Cola 33 cl ou Coca-Cola sans sucres 33 cl

Fanta 25 cl - Fuze Tea 25 cl - Sprite 25 cl

Verre de Vin de France Beausoleil rouge ou rosé 12,5 cl

Heineken pression 25 cl

Menu Maison

19€90

ENTRÉE + PLAT + BOISSON
OU PLAT + DESSERT + BOISSON

24€90

FORMULE COMPLÈTE

Entrée

Duo de petites entrées

(Œuf mayonnaise, terrine Courtepaillé ou duo de charcuterie)

Plat

Andouillette de Troyes

ou Brochettes de mouton

ou Quatuor de fromages

ou Brochette de poulet

Dessert

Chou à la crème fouettée

ou Faisselle coulis fraise* ou miel

ou Crème brûlée ou Glace 2 boules

Choix du dessert à la carte +2€00



La Formule du Supporter

PLAT + BOISSON

16€90

Menu

Petit Paillou

JUSQU'À 12 ANS

7€90

PLAT + DESSERT + BOISSON



Une surprise offerte

pour tous les enfants ****

Collectionne tes petites maisons à construire !

Plat

Jambon grillé

ou Brochette de poulet

ou Burger Paillou

Pain brioché, steak haché ou galette végétarienne
emmental, ketchup

Dessert

Brioche pain perdu

Pâte à tartiner et crème fouettée

ou Compote de pommes en gourde

ou Glace "Petite Maison"

Vanille/chocolat ou vanille/fraise

Boisson

Verre de sirop à l'eau ou diabolo

Tropico 25 cl - Coca-Cola ou
Coca-Cola sans sucres 33 cl +1€90



Plat
Burger poulet
ou Burger Farçou
ou Andouillette de Troyes
ou Brochette de poulet

Boisson
Boisson de nos menus au choix





Carte des vins

La carte des vins Courtepaille vous propose une sélection de vins où sont mis en avant les cépages sélectionnés. Elle est le fruit d'une collaboration étroite avec nos vignerons partenaires. 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 majorité de nos vins se dégustent en bouteille, au verre ou en fillette (terme qui désigne une petite carafe de vin dans de nombreuses régions).

Les Bulles



N°B Lubess Blanc de blancs	29€80	5€90
Champagne de Castellane AOP	59€00	

Les vins en pot



Vin de France Beausoleil Rouge ou Rosé		
La carafe, 25cl	6€90	
La carafe, 50cl	11€90	

Blancs

Chardonnay extrait de Romarion IGP Pays d'Oc

Des parfums de fleurs blanches. Parfait en apéritif ou sur le fromage.

Bout. 75cl	Fillette 37,5cl	Verre 12,5cl
------------	-----------------	--------------

19€50	12€00	4€00
-------	-------	------

Riesling AOP 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 rosé Le Versant IGP Pays d'Oc

Bouteille Édition limitée. Rosé sec, des fruits frais qui éclatent en bouche. Fins tannins et finale épicée.

19€60	12€00	4€00
-------	-------	------

Cabernet Tendre Piscine Vin de France

Rosé légèrement sucré, un rosé tendre, rafraîchissant. Demandez-le en piscine.

22€30	13€60	4€60
-------	-------	------

Rouges

Marcel Malbec Vin de France

Élevé par la grande maison Le Cèdre. Gourmand et fruité.

19€50	12€00	4€00
-------	-------	------

Pinot du mât noir IGP Pays d'Oc

Le pinot noir, l'élégance et la subtilité, tel du velours.

26€80	16€00	5€40
-------	-------	------

AOP Saint-Chinian La Croix Sainte Eulalie

Une présentation originale dans sa boule rouge pour ce joli vin du soleil sélectionné dans un petit domaine traditionnel d'Occitanie. Servi en fillette ou au verre.

12€50	4€20	
-------	------	--

AOP Côtes du Rhône le haut Cyprès Grenache - Syrah

Une bouche aux tannins subtils et fondants.

23€80	14€20	4€80
-------	-------	------

Cuvée Légende Vin de France

Une cuvée issue des meilleurs cépages Syrah et Cabernet Sauvignon. Cette cuvée élégante associe des tannins tout en velours avec la gourmandise des fruits noirs. Cette cuvée exclusive est à l'image de Courtepaille pour un moment de partage et de plaisir.

25€40	15€70	5€35
-------	-------	------

Grands vins d'exception

AOP Lirac Cuvée Air Dé

Grenache - Syrah - Mourvèdre. Prestigieux cru de la Vallée du Rhône Méridionale. Les ceps qui poussent au milieu des galets roulés, apportent toute la chaleur du soleil à ce vin. La bouche est complexe et puissante, et enrobée de tannins élégants.

29€90	17€90	5€95
-------	-------	------

Connétable Talbot AOP Saint-Julien

Cabernet Sauvignon - Merlot - Petit Verdot - Cabernet Franc. Second vin de Château Talbot, grand cru classé. Un nez fin avec une palette aromatique intense. Des notes de myrtilles et de fruits rouges, soulignées de réglisse et de tabac. Boire ce très grand vin, c'est créer un moment mémorable.

59€90		
-------	--	--

Vins sans alcool

Vin délicatement désalcoolisé permettant préserver la richesse aromatique, la finesse et l'équilibre du vin.

Vin de Sam Rouge

Fruité et souple, aux arômes de fruits noirs relevés par de subtiles touches réglissées et poivrées.

23€80	14€20	4€80
-------	-------	------

Vin de Sam Rosé

Rosé frais et gourmand, porté par un bouquet de fruits croquants, et de délicates notes de framboise.

23€80	14€20	4€80
-------	-------	------





Desserts

La note finale, celle qui fait sourire.
Parce qu'un bon repas mérite
une fin en beauté.



Les classiques

▲ **Faiselle**
Miel ou coulis fraise* 5€10

Crème brûlée 6€90

Profiterole
Gros chou craquelin amandes*, crème glacée vanille,
crème fouettée et sauce chocolat 4€90

NOUVEAU Flan crémeux
Onctueux et gourmand 6€50

Moelleux au chocolat*
Servi avec crème glacée vanille 6€90

▲ **La brioche façon pain perdu**
Pâte à tartiner, crème glacée vanille et crème fouettée
ou Fruits rouges frais, coulis de fraise*, crème glacée
vanille et crème fouettée 7€50

Fruit de saison
À croquer sur place ou à emporter ! 1€80

Mousse au chocolat* 6€30

Les fromages

Assiette de fromages régionaux
Demandez l'assortiment au maître de Maison 6€60

Café, déca ou thé gourmand

Verrine tartare de fraise*,
brioche pain perdu pâte à tartiner,
boule de glace et pot de crème du jour 7€95



Les boissons chaudes

Café, déca, thé douceur
Accompagné de sa mignardise 3€50

Café ou déca expresso 2€15

Double café ou déca expresso 4€00

Thé, infusion 3€00

Les digestifs

Cognac 4 cl 6€90

Get 27, Eau de vie de poire 4 cl 5€90