

courtepaille
le refrain du plaisir
DEPUIS 1961

Savourez nos hits enflammés

CARTE PRINTEMPS / ÉTÉ



Apéritifs & Boissons

Ouvrez-vous l'appétit en partageant un apéritif, sans oublier de trinquer.

Bières pression

Selon disponibilité

	25cl	33cl	50cl
Heineken	4€10	5€10	6€90
Panaché	4€10	5€10	6€90
Monaco	4€10	5€10	6€90
Picon bière	5€90	6€90	8€90

Bières bouteille

Pélican, blonde de caractère	6€90
Bière d'Abbaye Affligem	6€90
Pelforth brune	6€90
Desperados	6€90



Les bulles

Blanc de blancs N°B 75cl	29€50
Champagne de Castellane AOP 75cl	59€00

Apéritifs

Whisky Ballantine's 5cl	5€90
NOUVEAU Whisky Irlandais Jameson 5cl	7€90
Whisky Aberlour 10 ans 5cl	9€40
Coupe de bulles Blanc de blancs N°B	5€90
Kir Vin blanc 12cl	
Crème cassis, mûre ou pêche	4€90
Ricard 2cl	3€80
Martini rouge ou blanc 5cl	5€90
Supplément soda	+1€00



Le French cocktail⁽¹⁾

Ricard mauresque, perroquet ou tomate	
Ricard, sirop d'orgeat, menthe ou grenadine	
Avec ou sans alcool	3€90

Boissons sans alcool

Le verre de sirop	2€50
Le verre de diabolos 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	
Ananas, pomme ou orange	4€30



Ne ratez rien

Nouveautés, offres spéciales...
Abonnez-vous à notre newsletter en flashant ce code.

Limonade & citronnade

Limonade maison	3€90
Citronnade maison	3€90

Les eaux

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



Entrées & Planches

Vous accueillir dans nos maisons avec une salade de bienvenue, c'est notre spécialité !

Cocktails

Avec alcool

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

Mojito fraise 16cl
Rhum Havana club, sirop Mojito mint, le Fruit fraise Monin®, eau gazeuse, menthe fraîche et citron vert **7€90**

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

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

▲ **Paillebulles Griottines®** 12cl
Au Blanc de blancs N°B, Guignolet Kirsch 16°, Griottines® **6€90**

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

Sans alcool

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

Virgin Mojito fraise 16cl
Sirop Mojito Mint, le Fruit fraise Monin®, eau gazeuse, menthe fraîche et citron vert **6€50**

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



Nos petites entrées

NOUVEAU Tartinade sardine*

NOUVEAU Haricots verts* vinaigrette

L'œuf mayonnaise

Salade boulgour quinoa aux zestes d'agrumes

La petite terrine de campagne

Nombre d'entrées	1	2	3	4
	2€85	5€60	8€20	10€80

Les incontournables

▲ **La généreuse terrine de campagne**
Accompagnée de cornichons **6€50**

La faisselle
Graines croquantes, crème ciboulette **4€90**

Les planches

Planche de charcuterie
Chiffonnade de chorizo, coppa et rosette, terrine de campagne, beurre et cornichons **12€90**

Chiffonnade de charcuterie
Chorizo, coppa et rosette, beurre et cornichons **8€90**

Grande planche mixte
Chiffonnade de chorizo, coppa et rosette, terrine de campagne, Cabécou du Périgord® et croquillettes **17€90**



GRANDE PLANCHE MIXTE

La cuisine à

La cuisine à la cheminée est l'esprit de
Du maître de maison au grillardin, toute la cuisine est
authentique et goûteuse : celle de la

L'ASSIETTE DU GRILLARDIN



Les viandes

-  Andouillette grillée
La recette traditionnelle de Troyes 15€90
- NOUVEAU** Brochette de bœuf
Piquée avec tomate et oignon rouge 15€50
- NOUVEAU** Brochette de poulet
Marinée à la moutarde à l'ancienne 14€50
- Assiette du Grillardin**
Brochette de poulet marinée à la moutarde à l'ancienne, saucisse de Toulouse, pièce du boucher, cœur de sucrine grillé et garniture au choix 28€90
- L'entrecôte**
Son persillé, son gras soulignent son goût 22€90
- Pièce du boucher**
Pièce de bœuf sélectionnée par notre grillardin 15€90
- NOUVEAU** Tartare de bœuf
Tartare au couteau préparé par nos soins 17€90
- Pavé de rumsteak**
Dans le cœur évidemment 18€90

Les accompagnements

Frites, ratatouille, riz pilaf, pomme de terre au four, cœur de sucrine grillé, haricots verts extra-fins.

-  Assiette végétarienne
Deux garnitures 5€00

Pièces d'exception

- NOUVEAU** Magret de canard 
Tendre et fondant, rôti à la cheminée
Environ 350 gr. 24€00

À partager

- NOUVEAU** La fameuse Andouillette 
Bernaudeau AAAAA tirée à la ficelle
Environ 500 gr. (quantité limitée) 45€00

- Le Tomahawk** 
Un goût authentique, sublimé par son gras.
Basse côte Charolaise maturée 3 semaines
Environ 1,3 kg. (quantité limitée) 69€00



Les sauces

Barbecue, béarnaise, poivre, roquefort et beurre maître d'hôtel

Les classiques

Moutarde, mayonnaise, ketchup



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

à la cheminée

de notre maison. Mieux, elle le nourrit.
L'équipe est là pour vous offrir une cuisine
de la cuisine à la cheminée.

LE ROUB'LARD



Les burgers maison

Classiques ou végétariens

Le Roub'lard

Pain brioché, steak haché, Cabécou du Périgord®, lard grillé, salade, oignon rouge, tomate et sauce burger 16€90

🌿 Remplacez le steak haché par une galette végétarienne

Le double Roub'lard

Pain brioché, double steak haché, Cabécou du Périgord®, lard grillé, salade, oignon rouge, tomate et sauce burger 19€90

🌿 Remplacez les steaks hachés par des galettes végétariennes

NOUVEAU Le burger Poulet

Pain brioché, filet de poulet, emmental, salade, tomate, oignon rouge et sauce burger 14€50

Le traditionnel

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

🌿 Remplacez le steak haché par une galette végétarienne

Le double traditionnel

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

🌿 Remplacez les steaks hachés par des galettes végétariennes

Pour les gourmands

Extra lard grillé 1€00

Extra emmental 1€00

LA SALADE PARISIENNE



Les grandes salades et tartine

NOUVEAU Salade Parisienne

Jambon grillé, emmental, tomates cerises, œuf dur, radis, oignon rouge, croûtons, salade feuille de chêne et ciboulette 13€50

NOUVEAU Salade Niçoise

Thon, haricots verts*, olives noires, tomates cerises, radis, oignon rouge, salade feuille de chêne 14€50

Salade Caesar

Filet de poulet, lard grillé, œuf poché plein air, Grana Padano AOP, tomates cerises, croûtons, cœur de romaine et sauce Caesar 15€50

NOUVEAU Tartine Estivale

Tartine grillée, ratatouille* et œuf poché, servie avec une salade composée (haricots verts*, Grana Padano AOP, radis et cœur de romaine) 13€50
Extra lard grillé +1€00



Les cocottes

La cocotte de volaille

Sauté de poulet au jus de citron et romarin, accompagné de riz 13€90

La cocotte de la mer

Curry de cabillaud et gambas, haricots plats, accompagné de riz 16€90



Menu Courtepause

PLAT + FRUIT + CAFÉ

12€50

Plat

Filet de poulet

ou Galette céréales et légumes 

ou Saucisse de Toulouse

ou Jambon grillé

Dessert

Pomme ou banane

À croquer sur place ou à emporter

Café, déca ou thé

Supplément boisson +2€50

Les boissons de nos menus

Vittel ou San Pellegrino 50cl - Perrier 33cl

Coca-cola 33cl ou Coca-cola sans sucres 33cl

Fanta 25cl - Fuze Tea 25cl - Tropic 25cl

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

Heineken pression 25cl

Menu de la maison

ENTRÉE + PLAT + BOISSON
OU PLAT + DESSERT + BOISSON

19€90

FORMULE COMPLÈTE

24€90

Entrée

Duo de petites entrées (au choix)

Plat

Andouillette de Troyes

ou Salade Parisienne

ou La cocotte de volaille

ou Araigée de porc

ou Brochette de bœuf

ou La cocotte de la mer +2€00

ou Entrecôte +4€00

Dessert

Fondant au chocolat*

ou La faisselle salée ou sucrée

ou Crème brûlée

ou Coupe 2 boules

Choix du dessert à la carte +2€00

Menu ADOS

JUSQU'A 16 ANS

PLAT + DESSERT + BOISSON

15€90

Plat

Burger le traditionnel

Pain brioché, steak haché, emmental, salade, tomate,
oignon rouge et sauce burger

ou La cocotte de volaille

Sauté de poulet au jus de citron et romarin,
accompagné de riz

Dessert

2 boules de glace

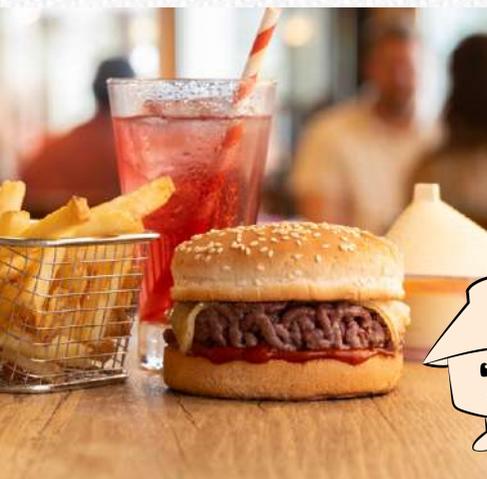
ou Pomme ou banane

ou Crème brûlée

Boisson

Verre de sirop ou diablo

Jus de fruit / Sodas au choix +1€00



Menu Petit Paillou

JUSQU'A 12 ANS

PLAT + DESSERT + BOISSON

7€90

Une surprise offerte

pour tous les enfants ****

Plat

Filet de poulet

ou **NOUVEAU** Croquillettes

Coquillettes, dinde
et emmental panés

ou Burger paillou

Pain brioché, steak haché ou
galette végétarienne 
emmental, ketchup

Dessert

Pomme ou banane

ou Compote de pommes Pom'Potes®

ou La petite mousse au chocolat*

ou Glace "Petite Maison"

Vanille/chocolat ou vanille/fraise

Boisson

Verre de sirop à l'eau ou diablo



Carte des vins

La carte des vins Courtepaille vous propose une sélection de vins personnalisés où est mis en avant le caractère singulier des 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 plupart de nos vins se dégustent 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

Les vins en pot



Vin de France Beausoleil Rouge ou Rosé

La carafe, 25cl 6€90

La carafe, 50cl 11€90

Blanes

Chardonnay extrait de Romarion IGP pays d'Oc

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

Riesling Schieferkopf Baden Bassin du Rhin (Allemagne)

Structure tendue et minérale, belle rondeur.
Vin frais presque salin. Belle finale très longue.

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.

Cabernet tendre piscine Vin de France

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

Rouges

Malbec Marcel vin de France

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

Pinot noir extrait de Romarion IGP pays d'Oc

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

Mansois Le Cros AOP Marcillac

Une gourmandise aux notes d'épices et fruits rouges, que l'on a envie de partager.

Syrah Le Versant IGP Pays d'Oc

Découvrez ce 100% syrah qui vous fera adorer ce noble cépage.

Côtes du Rhône AOP, Chapoutier Belleruche grenache – Syrah

Bouche juteuse, puissante, fruitée accompagnée de jolies notes de torréfaction.
Tanins soyeux et délicats.

Rouge Prestige Appellation d'Exception

Petit Sénéjac AOP Haut Médoc du château Sénéjac

Merlot – Cabernet Sauvignon – Cabernet franc. 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 tannique, légère et charnue donnant un ensemble tout en rondeur.

Saint Joseph AOP Les Granilites 100% Syrah

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

Champagne de Castellane AOP

Paillebulles griottines®

Pétillant Blanc de blancs, Guignolet Kirsch 16°, Griottines®

	 Bout. 75cl	 Fillette 37,5cl	 Verre 12,5cl
Blanes			
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, rafraîchissant et féminin. Demandez-le en piscine.	22€30	13€60	4€60
Rouges			
Malbec Marcel vin de France Elevé par la grande maison Le Cèdre. Gourmand et fruité.	18€70	-	3€90
Pinot noir extrait de Romarion IGP pays d'Oc Le pinot noir, l'élégance et la subtilité tel du velours.	19€30	-	4€00
Mansois Le Cros AOP Marcillac Une gourmandise aux notes d'épices et fruits rouges, que l'on a envie de partager.	23€90	-	4€90
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 de jolies notes de torréfaction. Tanins soyeux et délicats.	24€80	15€50	5€20
Rouge Prestige Appellation d'Exception			
Petit Sénéjac AOP Haut Médoc du château Sénéjac Merlot – Cabernet Sauvignon – Cabernet franc. 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 tannique, légère et charnue donnant un ensemble tout en rondeur.	31€90	-	-
Saint Joseph AOP Les Granilites 100% Syrah 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.	49€00	-	-
Les Bulles			
Blanc de Blancs N°B	29€50	-	5€90
Champagne de Castellane AOP	59€00	-	-
Paillebulles griottines® Pétillant Blanc de blancs, Guignolet Kirsch 16°, Griottines®	-	-	6€90



Les desserts

Vous avez adoré la cultissime glace "petite maison" quand vous étiez petit, elle n'est que pour les enfants...



Fromages

Assortiment de fromages
Demandez l'assortiment au maître de maison 5€90

Les coupes glacées

NOUVEAU La coupe façon Pavlova
2 boules sorbet fraise, crème glacée vanille,
crème fouettée, coulis de fruits rouges*, meringues .. 8€50

NOUVEAU La coupe estivale Courtepaille
Sorbet framboise, sorbet cassis, crème glacée
nougat, crème fouettée, coulis de fruits rouges* 8€50

La Dame Blanche
Crème glacée vanille, coulis de chocolat, crème
fouettée et amandes effilées 7€90

Coupe glacée 2 boules 5€50

Composez votre coupe !
3 boules et 3 toppings au choix 8€50

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

Extra crème glacée ou sorbet 2€00

Boissons chaudes

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

Café ou déca expresso 2€10

Double café ou déca expresso 4€00

Thé, infusion 3€00

Digestifs

Le Colonel | Le Général 8€50
2 boules sorbet citron, vodka Absolut 5cl
2 boules de glace vanille, whisky Ballantine's 5cl

NOUVEAU Irish Coffee 6€90
Whisky Irlandais Jameson, café et crème fouettée

Cognac 5cl 6€90

Get 27, Eau de vie de poire 5cl 5€90

Les desserts

▲ **Faiselle salée et sucrée**
Graines croquantes, crème ciboulette ou miel ou coulis
de fruits rouges* et amandes effilées 4€90

Fondant au chocolat*
Servi avec boule de glace vanille 6€90

Pomme ou banane
À croquer sur place ou à emporter ! 1€80

Crème brûlée 6€90

▲ **Brioche façon pain perdu**
Servie avec compotée de fruits rouges*
et glace vanille 7€20

Profiterole*
Gros chou craquelin, glace vanille, crème fouettée
et chocolat chaud 4€20
Duo de profiteroles* 7€90

▲ **Tarte fine aux pommes**
Servie avec boule de glace vanille 6€90

Mousse au chocolat*
Avec éclats de galette St Michel 5€90
La petite 3€90



Les toppings

Personnalisez votre glace pour 1€ de plus

Crème fouettée, sauce caramel, sauce chocolat,
coulis de fruits rouges*, éclats de galette St-Michel,
copeaux de chocolat, amandes effilées, miel



Café, déca ou thé gourmand

Mini moelleux, fruits rouges*, mini crème brûlée
et boule de glace 7€90