

NOS  
RECETTES  
AUTOMNE  
HIVER

# DES COCOTTES



# ET PLEIN DE BONNES CHOSSES

*à picorer*





## CAGETTE APÉRO



Planche mixte

POT DE RILLETES

## PLANCHES

- Seul ou à partager  
pour 2-3 personnes -

### PLANCHE DE CHARCUTERIE 12€50

Terrine de campagne au Vouvray ◀ ▶, rillettes de porc du Mans ◀ ▶, saucisse sèche «Label Rouge», andouille du chasseur, cornichons, câprons, beurre et pain grillé

### PLANCHE MIXTE 15€50

Terrine de campagne au Vouvray ◀ ▶, saucisse sèche «Label Rouge», rillettes de porc du Mans ◀ ▶, andouille du chasseur, tomates confites, fromage local, cornichons, câprons, beurre et pain grillé

### CAGETTE APÉRO 8€90

Radis, tomates, chou-fleur, baby carottes et crème ciboulette

### TERRINE ENTIÈRE DE CAMPAGNE DES AMIS AU VOUVRAY ◀ ▶ 400g 14€50

Pain grillé et cornichons

### POT ENTIER DE RILLETES DE PORC DU MANS ◀ ▶ 220g 9€90

Pain grillé et cornichons



# LES APÉRITIFS

POUR *se régaler*  
À TOUS LES COUPS

## APÉRO DE TOUJOURS

**PERROQUET** 4€80  
Pastis 51 45°-2cl, sirop de menthe

**TOMATE** 4€80  
Pastis 51 45°-2cl, sirop de grenadine

**SUZE** 15°-5cl 4€95

**LA BOISSON DU COIN**  
- Votre serveur saura vous renseigner -

**PICON BIÈRE** 18°  
25cl 4€20  
50cl 6€50

**KIR BOURGOGNE ALIGOTÉ** 12°-12cl 5€50  
Avec crème Cartron cassis, mûre ou pêche de vigne de Bourgogne

**BANYULS** 5€90  
Vin doux naturel vintage 2014 16°-5cl

## COCKTAILS

**MOJITO** 16cl 6€50  
Rhum Havana Club 3 ans d'âge 40°  
Mojito Granini, menthe et citron vert

**APÉROL SPRITZ** 16cl 6€50  
Au crémant de Bourgogne 15°

**COCKTAIL RHUM** 16cl 5€50  
Rhum Havana Club 3 ans d'âge 40°  
et multifruit Granini  
- *Les sans alcool* -

**VIRGIN MOJITO** 16cl 4€50  
Mojito Granini, menthe et citron vert

**COCKTAIL MULTIFRUIT** 16cl 3€90  
Multifruit Granini

## BIÈRES

- *Pression* - 25cl 50cl

**HEINEKEN** 5° 3€90 6€20

**PANACHÉ** 1° 3€90 6€20

**MONACO** 1° 3€90 6€20

- *Bouteille* -

**HEINEKEN** 5°-33cl 5€20

**EDELWEISS BLANCHE** 5°-33cl 5€90

**BIÈRE D'ABBAYE AFFLIGEM** 6,7°-30cl 5€95

**DESPERADOS** 5,9°-33cl 6€20

## CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

**PAILLECRÉMANT**  12cl 6€50  
Crémant de Bourgogne,  
Guignolet Kirsch 16°, Griottines®

**COUPE DE CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE** 12° -12cl 7€80

**KIR ROYAL** 12° -12cl 7€90  
Avec crème Cartron : mûre, cassis  
ou pêche de vigne de Bourgogne

**CRÉMANT DE BOURGOGNE** 12° -12cl 6€20  
Avec crème Cartron : mûre, cassis  
ou pêche de vigne de Bourgogne

**BOUTEILLE DE CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE BRUT** 12° -75cl 45€00

## APÉRITIFS

**PASTIS 51 OU RICARD** 45°-2cl 4€20

**AMERICANO** 14,5°-5cl 5€90

**MARTINI ROUGE OU BLANC** 14,4°-5cl 4€95

**WHISKY BALLANTINE'S** 40°-5cl 6€95

**WHISKY JACK DANIEL'S** 40°-5cl 7€50

**RHUM AMBRÉ PACTO NAVIO** 40°-3cl 6€20

## SODAS & JUS DE FRUITS

**AU CHOIX** 3€90

Perrier 33cl  
Orangina 25cl / Pepsi Cola 33cl  
Pepsi Max 33cl / Lipton Ice Tea 25cl  
Schweppes agrum' 25cl  
Nectar de fruits Granini  
abricot ou ananas 25cl  
Jus de fruits Tropicana 20cl :  
100% pur jus, pomme, orange ou tomate

**DIABOLO** 25cl 2€95  
Limonade et sirop au choix :  
menthe, fraise, grenadine ou citron

**SIROP À L'EAU** 33cl 2€50  
Vittel et sirop au choix :  
menthe, fraise, grenadine ou citron

## EAUX

50cl 100cl  
**PERRIER FINES BULLES** 3€60 4€60

**SAN PELLEGRINO** 3€60 4€60

**VITTEL** 3€60 4€60

# LES VINS À LA PAGE



## CUVÉE D'LA MAISON

AOP BEAUJOLAIS VILLAGES 50cl

12€90

## AU VERRE OU EN POT

12,5cl 25cl 50cl

### - Rouge -

AOP VENTOUX  
Notre coup de cœur  
depuis plus de 50 ans

3€20 5€90 10€90

### - Rosé -

AOP VENTOUX

3€20 5€90 10€90

### - Blanc -

IGP PAYS D'OC  
100% CHARDONNAY

3€20 5€90 10€90

## VINS

12,5cl 50cl 75cl

### ROUGE

#### - Bordelais -

AOC BORDEAUX  
Château Gantonnet  
*Souple et charnu*

4€20 15€00 21€00

#### - Beaujolais -

AOC HAUT-MÉDOC  
Château Picourneau  
*Tannique et boisé*

29€90

#### - Bourgogne -

AOC BROUILLY  
Château des Tours  
*Juteux et fruité*

4€70 18€00 24€00

#### - Val de Loire -

AOC COTEAUX  
BOURGUIGNONS  
Buissonnier Vignerons de Buxy  
*Soyeux et léger*

4€70 21€90

#### - Languedoc -

AOC SAUMUR  
CHAMPIGNY  
Les Chanteraines  
*Frais et croquant*

4€30 16€90 22€50

#### - Languedoc -

AOP LANGUEDOC  
«Les Darons» Jeff Carrel  
*Dense et corsé*

16€90

### - Vallée du Rhône -

AOC CÔTES  
DU RHÔNE VILLAGES  
Coste-Clavelle  
*Velouté et kirsché*

13€50 18€50

AOP BEAUMES  
DE VENISE

Vieilles Vignes P. Rougon  
*Ample et généreux*

4€90 26€50

AOC CROZES HERMITAGE

E. Guigal  
*Puissant et charpenté*

31€00

### ROSÉ

#### - Provence -

AOP COTEAUX D'AIX  
EN PROVENCE  
Julien Les Vignes

*Bien sec et très fruité*

4€50 15€90 19€90

AOC CÔTES DE PROVENCE

Romain Desbastides Maîtres  
Vignerons de la Presqu'île  
de St-Tropez  
*Tendre et frais*

22€90

### BLANC

#### - Bourgogne -

AOC BOURGOGNE  
ALIGOTÉ  
Les Planchants  
*Vif et citronné*

4€50 21€50



Terrine de campagne au Jus

DEMI AUBERGINE GRILLÉE

# LES ENTRÉES

qui donnent

## ENVIE

D'Y RETOURNER



### ENTRÉES

**TERRINE DE CAMPAGNE  
AU VOUVRAY**  **5€95**  
2 tranches servies avec du pain grillé  
et cornichons

**RILLETES DE PORC  
DU MANS**  **4€90**  
Pain grillé et cornichons

**MOULINÉ DE LÉGUMES  
D'HIVER**   **6€20**

**ŒUFS POCHÉS  
SAUCE MEURETTE** **6€50**  
Œufs pochés «plein air» sauce au vin rouge  
avec lardons, oignons et champignons

**DEMI AUBERGINE FROIDE  
GRILLÉE À LA CHEMINÉE**  **5€30**  
Tomates confites, sauce vierge

**SALADE DE LENTILLES**   **5€50**  
À la moutarde au moût de raisin

**FAISSELLE DE FROMAGE  
BLANC DE «RIANS»**  **4€90**  
Ciboulette, crème fraîche et échalotes

### Très bon à savoir

Recette traditionnelle de la **cuisine bourguignonne**, les **œufs meurette** sont préparés avec une sauce **à base de vin rouge** évidemment.

Visuels non contractuels.



*Parmentier  
de canard*



# FAITES *comme* à LA MAISON COURTEPAILLE !

*Ici pas de chichis, on est en famille, installez-vous, profitez de la chaleur du foyer de notre cheminée, partagez un bon plat qui fleure bon le dimanche midi, resservez-vous... Vous êtes ici chez vous.*

*Dans l'assiette, des grillades cuites au feu de cheminée, des plats authentiquement français venus de nos terroirs et des recettes de toujours, remises au goût du jour qu'on a très envie de vous faire (re)découvrir !*



# LES RECETTES



## de grand-mère



## QUI N'ONT PAS PRIS UNE RIDE

### *Très bon à savoir*

Confit à la **Fleur de bière**, un alcool alsacien distillé à partir de bière de garde, **notre jarret de porc** se pare de **notes de houblon, d'agrumes et de pain d'épices** propres à ce fameux spiritueux.

### RECETTES AUTHENTIQUES

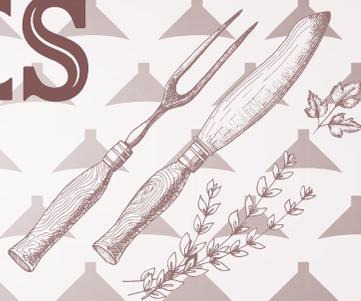
SOURIS D'AGNEAU DE 7H 	19€90
Confité à l'ail et au romarin*	
JARRET DE PORC	18€50
Confité à la fleur de bière*	
PALERON DE VEAU CONFIT	15€90
Sauce vierge*	
PARMENTIER DE CANARD 	12€50
GRATIN DE COQUILLETTES AU JAMBON 	11€50

- \* *Accompagnements  
suggérés* -

Légumes du moment  
Pommes de terre grenailles  
Au sel de Guérande et haricots verts

# LES VIANDES

UNE TRADITION MAISON  
QUI A *du bon*



## BŒUF

ENTRECÔTE   230g **18€50**

L'ENTRECÔTE XL   330g **+3€00**

PAVÉ DE RUMSTECK   180g **16€95**

LE SECRET DU BOUCHER   160g **12€90**

STEAK HACHÉ PUR BŒUF  
FRAIS  

1 pièce 120g **9€90**

2 pièces 240g **12€90**

## BURGERS

Un pain moelleux, salade, tomate, oignon rouge, cheddar, sauce classique burger Courtepaille

LE TRADITIONNEL **12€90**

Garni d'un steak haché frais pur bœuf   120g

LE RUSTIQUE **14€90**

Garni d'un steak haché frais pur bœuf   120g et d'un fromage local

- Doublez votre steak - **+3€00**

## PORC

SAUCISSES DE TOULOUSE

À l'ancienne

1 pièce 140g **10€50**

2 pièces 280g **+3€00**

CÔTE DE PORC LONGUE **16€50**

FERMIER   400g

ANDOUILLETTE DE TROYES  200g **14€90**

TRAVERS DE PORC MARINÉS   

2 morceaux 400g **17€50**

3 morceaux 600g **+4€00**

## VOLAILLE

SUPRÊME DE POULET   160g **13€90**

CUISSE DE CANARD  
CONFITE  220g **17€10**

DEMI-MAGRET  
DE CANARD   180g **15€20**

## SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

TARTARE DE BŒUF **16€90**

AU COUTEAU   180g

Bœuf Limousin préparé par nos soins

SUPER HACHÉ   **16€90**

2 steaks hachés frais pur bœuf 120g, avec chèvre campagnard lardé

BROCHETTE MIX-GRILL 300g **18€95**

Saucisse Montbéliard IGP, échine de porc à la moutarde, filet de canard, haut de cuisse de poulet, rumsteck de bœuf mariné au poivre

## À PARTAGER

PLANCHE DU GRILLARDIN **28€00**

Saucisse de Toulouse 140g, travers de porc   200g, secret du boucher 160g

PLANCHE DU SPÉCIALISTE   **48€00**

Entrecôte 330g, pavé de rumsteck 180g, secret du boucher 160g

CÔTE DE BŒUF   700g **45€00**



*Côte de porc  
longue fermier*



ENTRECÔTE

TARTARE DE BOEUF



## **ACCOMPAGNEMENTS**

POMMES FRITES  
POMME DE TERRE AU FOUR  
HARICOTS VERTS  
«PAYSAN BRETON»  
SALADE VERTE DU PRIMEUR  
LÉGUMES DU MOMENT

## **SAUCES**

CRÉMEUX  
Façon beurre maître d'hôtel  
SAUCE BÉARNAISE  
Parfumée à l'estragon  
SAUCE ROQUEFORT  
Onctueuse et crémeuse  
SAUCE POIVRE  
Crème alliée à la force du poivre  
MOUTARDE AU MOÛT DE RAISIN ▲  
Signature Courtépaille



# LES SALADES

*pour les purs*

## ET DURS DE LA FEUILLE



SALADE PAYSANNE



### SALADES COMPOSÉES

#### SALADE PAYSANNE ▲ 16€90

Chèvre chaud campagnard lardé, gésiers de canard confits, tomates confites, haricots verts, salade romaine, croûtons à l'ail et sauce vinaigrette balsamique

#### SALADE CAESAR ▲ 14€90

Blanc de poulet grillé, Grana Padano, tomates confites, croûtons à l'ail, lard grillé, salade romaine et sauce caesar

#### SALADE VÉGÉ ● 13€90

Ceuf poché «plein air», salade de lentilles à la moutarde au moût de raisin, tomates confites, salade romaine, croûtons à l'ail, sauce vierge

#### ASSIETTE DE LÉGUMES ● 5€00

A choisir parmi les accompagnements



### *Très bon à savoir*

*L'origine de la salade Caesar, c'est toute une histoire ou plutôt de plusieurs, tant les versions sont nombreuses. La plus commune voudrait qu'elle soit l'œuvre de **Caesar Cardini**, un cuisiner américain d'origine italienne qui aurait improvisé cette recette dans les années 20, un jour où il manquait de provisions.*



# LES POISSONS QUI VONT VOUS *appâter*

## POISSONS

FILET DE BAR **16€<sup>95</sup>**  
À la plancha, sauce vierge

PAPILLOTE DE CABILLAUD  
ET SAUMON **16€<sup>90</sup>** ▲  
Julienne de légumes

PAVÉ DE SAUMON SAUVAGE MSC **15€<sup>90</sup>**  
À la plancha

## ACCOMPAGNEMENTS

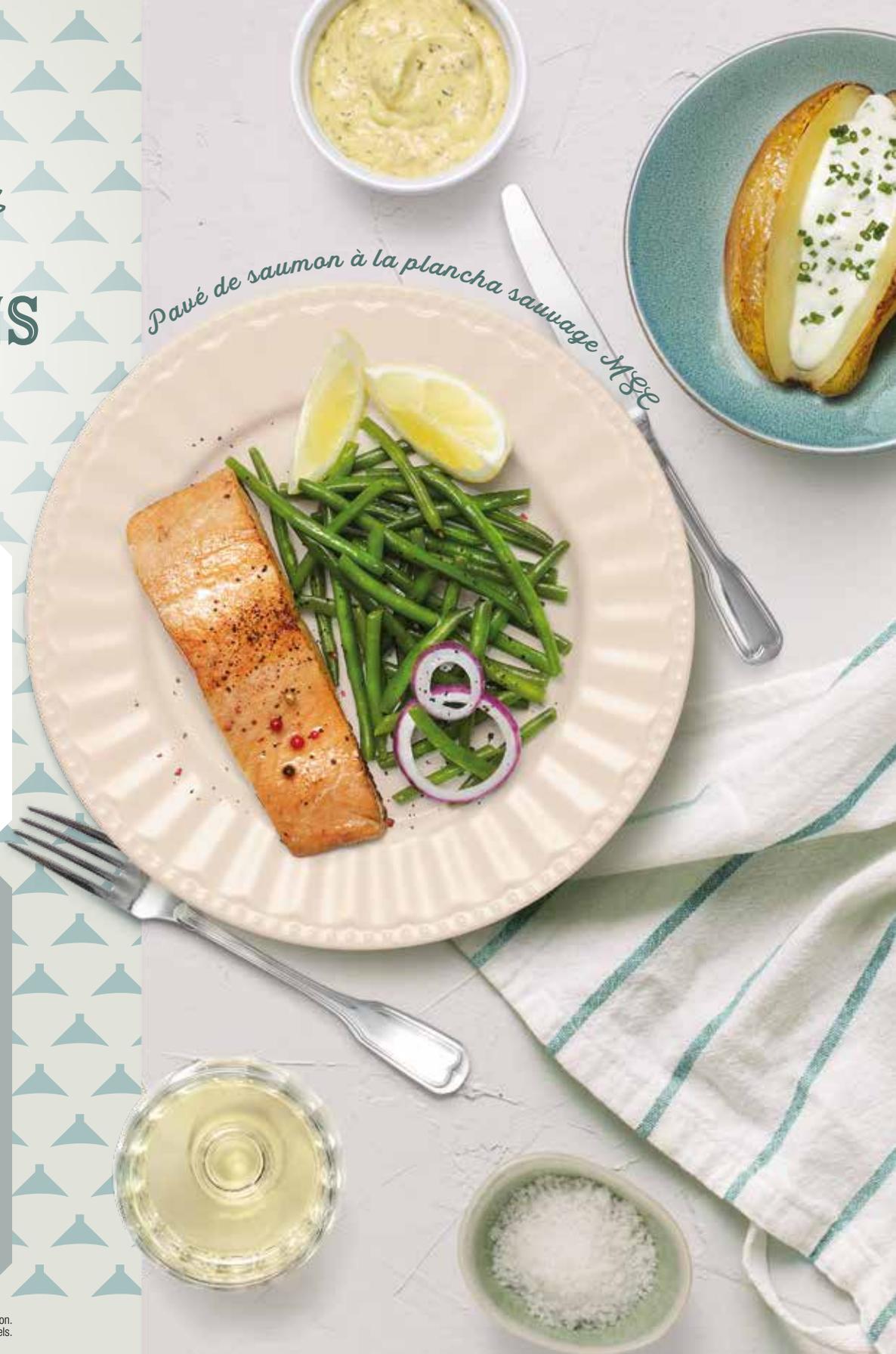
POMMES FRITES

POMME DE TERRE AU FOUR

HARICOTS VERTS  
«PAYSAN BRETON»

SALADE VERTE DU PRIMEUR  
LÉGUMES DU MOMENT

*Pavé de saumon à la plancha sauvage MSC*



# LES FROMAGES ET Desserts

font la PART BELLE à la  
GOURMANDISE

## FROMAGES

FAISSELLE DE FROMAGE BLANC DE «RIANS» Crème, sucre ou coulis de fruits rouges	4€90
FROMAGE RÉGIONAL	6€90



## DESSERTS

COMPOTÉE POMME POIRE ▲ ❄️ Aux éclats de galettes St Michel pur beurre et crème fouettée	6€90
MOUSSE AU CHOCOLAT ❄️ Au beurre salé et copeaux de chocolat noir	5€50
CRÈME CARAMEL	4€95
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU Sauce caramel, glace vanille	5€90
CLAFOUTIS AUX QUETSCHES Coulis de fruits rouges	6€50
PAPILLOTE DE BANANE Boule de glace vanille, éclats de galettes St Michel et légère note de rhum.	6€90
PROFITEROLE FAÇON ÉCLAIR ▲ Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée	7€50
TARTARE DE FRUITS ACIDULÉ Tartare de pomme, kiwi, mangue et une boule de sorbet mangue	5€90
RIZ AU LAIT DE CAMARGUE VANILLÉ ▲	5€90
GÂTEAU GRAND-MÈRE POMME CARAMEL ❄️ Sauce caramel	5€90

## GLACES

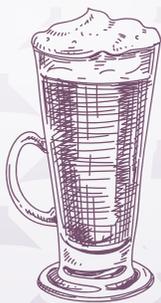
COUPE POIRE BELLE-HÉLÈNE	6€95
GLACE «PETITE MAISON» ▲ Vanille/fraise ou vanille/chocolat	3€90
COUPE DE GLACE OU SORBET 2 boules au choix - Votre serveur saura vous renseigner -	4€50
COUPES LIÉGEOISES (3 BOULES) 6€95 Chocolat : Glace chocolat, sauce chocolat, crème fouettée et Gavottes Café : Glace café, sauce café et crème fouettée et Gavottes Caramel : Glace caramel, sauce caramel, crème fouettée et Gavottes	
COUPE GRIOTTINES® ▲ Quelques Griottines® sur glace vanille.	6€95

- Personnalisez vos desserts -

Ajoutez une boule de glace ou topping  
Éclats de galettes pur beurre St Michel, +1€00  
crème fouettée, boule de glace ou sorbet,  
sauce caramel, sauce café, sauce chocolat noisette  
ou coulis de fruits rouges,

Profiterole  
façon éclair

COUPE POIRE BELLE-HÉLÈNE



## AUTOUR DU CAFÉ

CAFÉ, DÉCA OU THÉ GOURMAND 6€50  
avec riz au lait de Camargue vanillé,  
tartare de fruits acidulé, madeleine aux agrumes  
St Michel, mini moelleux au chocolat ❄️

CAFÉ, DÉCA OU THÉ DOUCEUR 2€90  
Avec une madeleine aux agrumes St Michel

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ OU DÉCA EXPRESSO 2€00

DOUBLE CAFÉ 3€80  
OU DÉCA EXPRESSO

INFUSION, THÉ 2€70

## DIGESTIFS

PAILLE CAFÉ ▲ 6€60

- *Le digestif "maison" des gourmands* -  
Glace vanille

Accompagnée au choix :

Whisky Ballantine's / Eau de vie de poire

Williams Cartron / Bailey's / Cognac Martell

Le tout surmonté de crème fouettée.

- À vous de l'arroser avec le café Espresso -

- *Alcool 3 cl au choix* -

COGNAC MARTELL 40°  6€20

EAU DE VIE DE POIRE  6€20  
WILLIAMS CARTRON 43°

RHUM AMBRÉ PACTO NAVIO 40°  6€20

GET 27 21° 4€95

BAILEY'S 17° 4€95



GÂTEAU GRAND-MÈRE POMME-CARAMEL



Papillote  
de banane



# LES MENUS

POUR *les grandes* FAIMS  
ET *les petits* APPÉTITS



## MENU TRADITION

PLAT + DESSERT + BOISSON **19€90**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT  
+ BOISSON **22€90**

### GESTE DE BIENVENUE

#### ENTRÉE AU CHOIX

Ceufs pochés «plein air» sauce Meurette  
Mouliné de légumes d'hiver   
Terrine de campagne au Vouvray   
Faisselle de fromage blanc de «RIANS»

#### PLAT AU CHOIX

Paleron de veau confit, sauce vierge 200g  
Andouillette de Troyes  200g  
Salade César  
Pavé de rumsteck  180g  
Tartare de bœuf Limousin au couteau   180g  
Pavé de saumon sauvage MSC à la plancha

#### DESSERT AU CHOIX

Brioche façon pain perdu, sauce caramel, glace vanille  
Riz au lait de Camargue vanillé,  
madeleine aux agrumes St Michel  
Compotée pomme poire \*   
Mousse au chocolat au beurre salé \*

## MENU D'LA MAISON

PLAT + DESSERT + BOISSON **14€90**

### GESTE DE BIENVENUE

#### PLAT AU CHOIX

Le Secret du Boucher  160g  
Salade végété   
Saucisse de Toulouse à l'ancienne 140g  
Parmentier de canard 

#### DESSERT AU CHOIX

Crème caramel  
Gâteau grand-mère pommes caramel \*  
Tartare de fruits acidulé

### - Boisson au choix sur les menus Tradition et D'la Maison

Eaux minérales 50cl  
Vittel, San Pellegrino ou Perrier fines bulles  
Pepsi Cola 33cl - Pepsi Max 33cl -  
Orangina 25cl - Schweppes Agrum' 25cl  
Lipton Ice Tea 25cl  
Verre de vin 12,5cl au choix  
AOP Ventoux rouge, AOP Ventoux Rosé  
IGP blanc pays d'Oc  
Heineken pression 25cl  
selon disponibilité en restaurant

## Petit Paillou jusqu'à 8 ans

PLAT + DESSERT + BOISSON

5€90

### GESTE DE BIENVENUE

#### PLAT AU CHOIX

Blanc de poulet grillé

Gratin de coquillettes au jambon

Steak haché frais pur bœuf

1/2 pavé de saumon sauvage MSC à la plancha

#### DESSERT AU CHOIX

Glace «Petite Maison»

Glace Smarties®

Pom'Potes®

#### 1 BOISSON AU CHOIX

Vittel 33cl

Sirop à l'eau 25cl ou Diabolo 25cl

Cocktail multifruit Granini 16cl

## Paillou jusqu'à 12 ans

PLAT + DESSERT + BOISSON

8€50

### GESTE DE BIENVENUE

#### PLAT AU CHOIX

Blanc de poulet grillé 130g

Gratin de coquillettes au jambon

Steak haché frais pur bœuf 120g

Burger Traditionnel

Saucisse de Toulouse à l'ancienne 140g

1/2 pavé de saumon sauvage MSC à la plancha

#### DESSERT AU CHOIX

Gâteau grand-mère pommes caramel \*

Glace Smarties®

Brioche façon pain perdu

Sauce chocolat noisette

Coupe de glace ou sorbet

2 boules au choix

Votre serveur saura vous renseigner.

#### 1 BOISSON AU CHOIX

Vittel 33cl

Pepsi Cola 33cl - Pepsi Max 33cl

Tropicana 100% pur jus orange ou pomme 20cl

Orangina 25cl

Sirop à l'eau 25cl - Diabolo 25cl



Une surprise  
offerte  
pour tous les enfants



GRATIN DE COQUILLETTES AU JAMBON



Depuis 1961, Courtepaille cultive  
la tradition de la cuisine française...  
Pour vivre un moment de plaisir partagé,  
autour d'un bon repas en famille ou entre amis,  
vous êtes dans la bonne maison !

**courtepaille**  
depuis 1961

RETROUVEZ-NOUS SUR :



Grill Courtepaille



Grill Courtepaille



[www.courtepaille.com](http://www.courtepaille.com)  
ou sur l'application



connectez-vous sur  
<https://experience.courtepaille.com>

AIDEZ-NOUS À TOUJOURS MIEUX VOUS SATISFAIRE

Service clients : CE 1412 - 91019 Evry Cedex / Tél : 01 69 47 66 24

En cas d'insatisfaction, et en second recours, vous avez la possibilité de vous rapprocher du Médiateur Tourisme et Voyage à l'adresse postale :  
MTV Médiation Tourisme Voyage BP 80 303 - 75 823 Paris Cedex 17. Pour obtenir plus d'informations : [www.mtv.travel](http://www.mtv.travel)

Nous acceptons les cartes bancaires, Visa, Carte Bleue, American Express, les titres restaurants, les chèques Vacances A.N.C.V., les chèques cadeaux Edenred.

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. Nos restaurants sont tenus de fermer leurs portes à minuit.