courtepaille

le refrain du plaisir

DEPUIS 1961

TOUT FEU TOUT FLAMME

CARTE AUTOMNE / HIVER

courtepaille

le refrain du plaisir

DEPUIS 1961

TOUT FEU TOUT FLAMME

CARTE AUTOMNE / HIVER

courtepaille

le refrain du plaisir

DEPUIS 1961

TOUT FEU TOUT FLAMME

CARTE AUTOMNE / HIVER

APÉRITIFS & BOISSONS

Cocktails

AVEC ALCOOL

NOUVEAU Spritz châtaigne 16 cl
N°B Lubess Blanc de blancs,
sirop de châtaigne, jus de pomme et citron ..... 7€90

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

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

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

Sex on the Beach 16 cl
Vodka Absolut, crème de pêche,
jus d'orange(1) et jus de cranberry(2) ..... 7€90

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

SANS ALCOOL

NOUVEAU Virgin Spritz châtaigne 16 cl
Sirop de châtaigne, jus de pomme,
eau gazeuse et citron ..... 6€50

Virgin Spritz sureau 16 cl
Infusion fleur de sureau, Schweppes Indian Tonic,
menthe fraîche et citron ..... 6€50

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

Virgin Sunrise 16 cl
Multifruits(1) et grenadine ..... 4€90

Sirops, infusions et crèmes GIFFARD

(1) Jus et nectars à base de jus concentrés.
(2) Boisson aux fruits.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

L'harmonie est ravivée quand elle est bien accompagnée.

Il en va d'une bonne musique comme d'un bon repas au coin de la cheminée : l'accompagnement.
Pour cela, nous disposons du meilleur des instruments : l'exigence.
Elle a joué dans toutes nos sélections, qu'il s'agisse de nos apéritifs ou de nos bières.

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

Supplément soda ..... +1€00

Bulles

N°B Lubess Blanc de blancs
12.5 cl ..... 5€90
75 cl ..... 29€80

Champagne de Castellane AOP 75 cl ..... 59€00

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

Bières bouteille

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

Entrées & Planches

Boissons fraîches

Pepsi 33 cl ..... 4€30
Pepsi Zéro Sucres 33 cl ..... 4€30
Lipton Ice Tea pêche 25 cl ..... 4€30
Orangina 25 cl ..... 4€30
7up 33 cl ..... 4€30
Oasis Tropical 25 cl ..... 4€30
Granini(1) 25 cl
Ananas, pomme ou orange ..... 4€30
Perrier 33 cl ..... 4€30
Verre de sirop 33 cl
Menthe, fraise, grenadine, pêche ou citron ..... 2€50
Verre de diabolo 33 cl
Menthe, fraise, grenadine, pêche ou citron ..... 3€50

Eaux

	50 cl	1 L
Vittel	3€90	5€00
S. Pellegrino	3€90	5€00

Vins sans alcool

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

	75 cl	37,5 cl	12,5 cl
Vin de Sam Rouge Fruité et souple, aux arômes de fruits noirs.	23€80	14€20	4€80
Vin de Sam Rosé Rosé frais et gourmand, porté par un bouquet de fruits croquants.	23€80	14€20	4€80

Tout commence par une intro aux notes chaleureuses.

Elles donnent le « la » et elles le font bien ! Elles ? Les entrées, petites par leur prix… et grandes par leur qualité. Ou encore les planches à partager, conçues pour s'accorder avec l'apéritif.

Entrées

Œuf mayonnaise
À la mayonnaise saveur fumée ..... 2€95

Terrine Courtepaille
Forestière accompagnée de cornichons ..... 2€95

NOUVEAU Petite salade de gésiers
Gésiers de canard et croûtons ..... 3€90

NOUVEAU Œuf poché gourmand
Au bouillon d'aromates et échalote ..... 4€90

Planches

Planche de charcuterie
Rosette, jambon d'Auvergne, terrine Courtepaille et cornichons ..... 13€30

NOUVEAU Planche montagnarde
Fondue de Reblochon AOP, rosette et jambon d'Auvergne, pickles d'oignon et pain frais ..... 13€30

Suggestion : Pinot du mât noir IGP Pays d'OC Pinot noir

Planche montagnarde

CUISINE À LA CHEMINÉE

Les morceaux se suivent à un rythme enflammé !

C'est le « cœur » de l'expérience Courtepaille : une viande grillée à la cheminée, pour un goût unique, vrai, authentique.
Burgers, pavé de saumon, choucroute et salades complètent délicieusement la partition.

Découvrez les spécialités de la maison.

Viandes

Andouillette de Troyes

Andouillette de Troyes
La recette Courtepaille ..... 15€90
Suggestion : La Croix Sainte Eulalie AOP Saint-Chinian

Bien cuite | À point | Saignante | Bleue
Votre cuisson sera la nôtre.

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

Jambon grillé
Tellement simple, tellement bon ..... 11€80

Entrecôte
Son persillé, son gras soulignent son goût ..... 23€90

Bavette d'aloyau
Viande longue et goûteuse ..... 17€50

Steak haché pur bœuf
Simple ..... 11€50
Double ..... 16€50

Filet de canard

NOUVEAU Filet de canard
Tendre et fondant, rôti à la cheminée
Demi ..... 16€90
Entier (environ 350g) ..... 23€90

Steak mariné

NOUVEAU Steak mariné
Un classique à la cheminée ..... 15€90

Tous nos accompagnements
Pomme de terre au four, riz cuisiné, duo haricots verts et haricots beurre, coquillettes au beurre, frites, carotte grillée.

Assiette végétarienne
Deux accompagnements ..... 5€00

Toutes nos sauces
Barbecue, béarnaise, poivre, roquefort AOP, moutarde moût de raisin Courtepaille, sauce échalote.

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

Burgers

NOUVEAU Montagnard
Pain burger, steak haché, fromage à raclette fumée, salade, tomate, pickles d'oignon et sauce burger. Servi avec sauce Reblochon AOP à verser ..... 17€50

Roub'lard
Pain burger, steak haché, Cabécou du Périgord®, lard grillé, salade, tomate, pickles d'oignon et sauce burger ..... 18€00

Double Roub'lard
2 steaks hachés ..... 21€00

NOUVEAU Cheese burger
Pain burger, steak haché, cheddar, pickles d'oignon et sauce burger ..... 14€50

Pour les gourmands

Extra lard grillé ..... +1€00
Extra cheddar ..... +1€00

Galette végétarienne de l'Aveyron
Remplacez la viande de votre burger

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

Poisson

Pavé de saumon
Riz cuisiné, mayonnaise pesto rosso et ciboulette .. 17€60

Choucroute

Assiette de choucroute
Jambon grillé, knack, lard grillé, chou et pomme de terre au four ..... 15€90

Suggestion : Schieferkopf AOP Baden (Allemagne) Riesling

Plat de saison

NOUVEAU Risotto de coquillettes
Jambon grillé, lard grillé, œuf poché, emmental, coquillettes et sauce Reblochon AOP ..... 14€20

Salades

Salade Caesar
Filet de poulet, lard grillé, œuf poché tiède, Grana Padano AOP, tomates, croûtons, cœur de romaine et sauce Caesar ..... 15€90

NOUVEAU Salade de gésiers
Gésiers de canard, Cabécou du Périgord®, pomme de terre au four, noix, pomme et salade de saison ..... 15€90

NOUVEAU Salade gourmande
Pomme de terre au four, fondue de Reblochon AOP, galette Aveyronnaise, noix, pomme et salade de saison ..... 14€50

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

le Flamme Club
Cumulez des flammes et profitez de produits offerts.
1€ Dépensé = 1 Flamme
Inscrivez-vous ! ON VOUS OFFRE 5 FLAMMES

MENUS

Menu Courtepause

PLAT + FRUIT + CAFÉ

12€80

Plat

Filet de poulet
ou **Jambon grillé**
ou **Saucisse de Toulouse**
ou **Galette Aveyronnaise**

Dessert

Fruit de saison
À croquer sur place ou à emporter

Café, **Déca** ou **Thé**

Supplément boisson **+2€50**

Boissons de nos menus

Vittel 50 cl ou **S. Pellegrino** 50 cl - **Perrier** 33 cl
Pepsi 33 cl ou **Pepsi Zéro Sucres** 33 cl
Lipton Ice Tea 25 cl - **Orangina** 25 cl - **7up** 33 cl
Oasis Tropical 25 cl - **Heineken pression** 25 cl
Verre de vin de France Beausoleil rouge ou rosé 12,5 cl

Menu Maison

ENTRÉE + PLAT + BOISSON
OU PLAT + DESSERT + BOISSON

19€90

FORMULE COMPLÈTE

24€90

Entrée

2 petites entrées au choix
Œuf mayonnaise ou terrine Courtepaille
ou petite salade de gésiers

Plat

Andouillette de Troyes
ou **Assiette de choucroute classique**
ou **Steak mariné** ou **Risotto de coquillettes**
ou **Salade gourmande**

Dessert

Crêpe pâte à tartiner ou caramel beurre salé
ou **Duo de verrines*** ou **Crème brûlée**
ou **Glace 2 boules**

Choix du dessert à la carte **+2€00**

Menu Petit Paillou

Jusqu'à 12 ans

PLAT + DESSERT + BOISSON

7€90

UNE SURPRISE OFFERTE
pour tous les enfants[3]
Collectionne tes petites maisons à construire !

Plat

Demi jambon grillé et coquillettes
ou **Burger Paillou**
Pain burger, steak haché ou galette végétarienne, cheddar et sauce burger
ou **Knack et frites**

Dessert

Crêpe pâte à tartiner
ou **Compote de pommes en gourde**
ou **Glace « Petite Maison »**
Vanille/chocolat ou vanille/fraise

Boisson

Verre de sirop à l'eau ou **diabolo** 25cl

Oasis Tropical 25 cl ou **Pepsi** 33 cl
ou **Pepsi Zéro Sucres** 33 cl **+1€90**

courtepaille SUPPORTER OFFICIEL — FFHANDBALL

Ensemble, on s'enflamme pour les Bleus.

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

VINS

La carte des vins Courtepaille vous propose une sélection 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 déguste en bouteille, au verre ou en fillette (terme qui désigne une petite carafe de vin dans de nombreuses régions).

Bulles

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

Vins en pot

Vin de France Beausoleil rouge ou rosé

Le pot 25 cl ..... 6€90
Le pot 50 cl ..... 11€90

Rouges

	Bout. 75 cl	Fillette 37,5 cl	Verre 12,5 cl
Marcel Vin de France Malbec Élevé par la grande maison Le Cèdre. Gourmand et fruité.	19€50	12€00	4€00
Pinot du mât noir IGP Pays d'Oc Pinot noir Le pinot noir, l'élégance et la subtilité, tel du velours.	26€80	16€00	5€40
La Croix Sainte Eulalie AOP Saint-Chinian BIO Une présentation originale dans sa boule rouge pour ce joli vin du soleil sélectionné dans un petit domaine traditionnel d'Occitanie.		12€50	4€20
Le Haut Cyprès AOP Côtes du Rhône Grenache - Syrah Une bouche aux tannins subtils et fondants.	23€80	14€20	4€80
Cuvée Légende Vin de France BIO 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.	25€40	15€70	5€35

Grands vins d'exception

Cuvée Air Dé AOP Lirac 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.	69€90		

Blancs

Extrait de Romarion IGP Pays d'Oc Chardonnay Des parfums de fleurs blanches. Parfait en apéritif ou avec le fromage.	19€50	12€00	4€00
Schieferkopf AOP Baden (Allemagne) Riesling Structure tendue et minérale, belle rondeur. Vin frais presque salin. Belle et longue finale.	26€80	16€00	5€40

Rosés

Le Versant IGP Pays d'Oc Grenache rosé Bouteille Édition limitée. Rosé sec, des fruits frais qui éclatent en bouche. Fins tannins et finale épicée.	19€60	12€00	4€00
Tendre Piscine Vin de France Cabernet Rosé légèrement sucré, un rosé tendre, rafraîchissant. Demandez-le en piscine.	22€30	13€60	4€60

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

DESSERTS

Place au grand final, flamboyant et savoureux.

De l'assiette de fromages aux grands classiques : ici, chaque fin de repas fait chanter les papilles ! Tous se montreront « gourmands », à l'image du café du même nom.

Classiques

NOUVEAU Crêpe façon Suzette
Beurre Suzette et crème fouettée ..... 6€50

Tarte tatin
Servie avec crème glacée vanille et coulis caramel beurre salé ..... 7€30

Brioche façon pain perdu
Pâte à tartiner, crème glacée vanille et crème fouettée ..... 7€50

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

NOUVEAU Délice crémeux
Coulis caramel beurre salé ..... 6€90

Crème brûlée ..... 6€90

Fruit de saison
A croquer sur place ou à emporter ..... 1€95

NOUVEAU Gâteau au chocolat*
Servi avec crème anglaise ..... 6€90

Fromages

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

Café gourmand

Café gourmand

Café, déca ou thé, verrine d'abricot*, brioche pain perdu pâte à tartiner, boule de glace et verrine de crème chocolat viennois ..... 7€95

Boissons chaudes

Café, déca, thé douceur
Accompagné de sa verrine* ..... 3€50

Café ou déca expresso ..... 2€15

Double café ou déca expresso ..... 4€00

Thé, infusion ..... 3€00

Digestifs

Cognac 4 cl ..... 6€90

Get 27, Eau de vie de poire 4 cl ..... 5€90

Suggestion accord mets vins. Plat végétarien. Spécialité de la maison. Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. * Produit décongelé. IGP = Indication Géographie Protégée. AOP = Appellation d'Origine Protégée. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. 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. (3)Dans la limite des stocks disponibles. Nous contacter 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 - Rue du Paon, 49124 Saint Barthélemy d'Anjou. Crédits photo : Jérémy Fiori - Visuels non contractuels. Conception : Agence POP For You. Impression : Connivence. Septembre 2026. Comptoir.