

DESSERTS

▲ COMPOTÉE DE FRUITS **5,90€**
POMME, MANGUE, PASSION *
Aux éclats de galettes St Michel pur beurre

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU **5,90€**
Sauce crème caramel

GÂTEAU AU CHOCOLAT * **5,90€**

TARTE DES DEMOISELLES TATIN **5,90€**
Pommes du Val de Loire, sauce caramel crème

- Personnalisez votre dessert - **+0,50€**
Ajouter des copeaux de chocolat ou sauce chocolat
ou sauce caramel crème

Avec un plat, tous nos desserts sont à 3€.



BOISSONS

EDELWEISS BLANCHE 5° 33cl **5,90€**

MORT SUBITE KRIEK LAMBIC **5,90€**
CERISE 4° 33cl

DESPERADOS 5,9° 33cl **6,20€**

PEPSI COLA 33cl, **3,90€**
PEPSI MAX 33cl,
LIPTON ICE TEA 33cl

JUS DE FRUITS TROPICANA 20cl **3,90€**
100% pur jus, pomme ou orange

SAN PELLEGRINO 50cl, **3,60€**
VITTEL 50cl

VINS

▲ BEAUJOLAIS-VILLAGES **12,90€**
«CUVÉE D'LA MAISON»
Une belle vivacité,
un gamay croquant et fruité
Bouteille de 50 cl

AOP COTEAUX-D'AIX-EN-PROVENCE
JULIEN LES VIGNES **21,00€**
Bien sec et très fruité
Bouteille de 75cl

AOC BORDEAUX
CHÂTEAU GANTONNET **21,00€**
Souple et charnu
Bouteille de 75cl

Les petits plats de chez nous, chez vous!

En
Livraison

Uber
Eats

deliveroo

En **Vente À Emporter**
sur place ou commandez en ligne
avec le **Click&Collect⁽¹⁾**
sur <https://commande.courtepaille.com>



-15%
SUR VOTRE
COMMANDE
À EMPORTER ⁽²⁾

courtepaille
depuis 1961



(1) Retrait en restaurant.

(2) Valable uniquement sur l'offre de vente à emporter sur place et en Click&Collect, dans les restaurants participants. Hors livraison. Non cumulable avec d'autres promotions ou réductions en cours. Les autres promotions ou réductions ne sont pas acceptées.

courtepaille
depuis 1961

Nos menus

MENU GRILLADE | 10,90€

Un plat au choix :

Saucisses paysannes 2 pièces

Saucisses paysannes 3 pièces +3€

▲ Andouillette de Troyes +3€

🍷 ▲ Travers de porc marinés +7€

🍷 Blanc de poulet grillé

🍷 Cuisse de canard confite +5€

🍷 Steak haché pur bœuf

🍷 Pièce de bœuf marinée 140g

🍷 Croque-Monsieur à la française * +2€

▲ Assiette de la maison 280g +8€

Pavé de saumon sauvage MSC +5€

+ un accompagnement au choix

+ une boisson⁽¹⁾ au choix

MENU CROQ'PAILLE | 14,90€

Un plat au choix :

🍷 ▲ Croq'paille Parisien

🍷 ▲ Croq'paille Savoyard

🍷 ▲ Croq'paille Végé

disponible en version Parisien ou Savoyard

+ un accompagnement au choix

+ une boisson⁽¹⁾ au choix

Nos desserts sont à 3€ avec un menu.

MENU SALADE | 15,90€

Une salade + une boisson⁽¹⁾ au choix

MENU BURGER | 13,90€

Un burger au choix :

🍷 Le Traditionnel

🍷 Le Bon Vivant +3€

– Doublez votre steak – +3€

(disponible pour les 2 burgers ci-dessus)

🍷 ▲ Super Haché +3€

🍷 Le Décalé

🍷 Le Fermier +1€

🍷 Le Rustique +2€

+ un accompagnement au choix

+ une boisson⁽¹⁾ au choix

MENU ENFANT | 8,50€

Un plat au choix :

🍷 Blanc de poulet grillé

🍷 Steak haché pur bœuf

🍷 Demi Croque-Monsieur à la française *

🍷 Burger Le Paillou

+ un accompagnement au choix

Compote de pommes Pom'Potes® ou Gâteau au chocolat *

+ une boisson sans alcool au choix

⁽¹⁾Hors bières (+2€). Hors vin.

... sélectionnés pour vous !

VOLAILLE

🍷 CUISSE DE CANARD 14,40€

CONFITE 220g

🍷 BLANC DE POULET 9,00€

GRILLÉ 130g

RECETTE GRAND MÈRE

🍷 PARMENTIER DE CANARD 12,50€

Effiloché de confit de canard assaisonné et purée de pommes de terre gratinée

BURGERS

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

🍷 LE TRADITIONNEL 11,40€

Garni d'un steak haché pur bœuf 120g

🍷 LE RUSTIQUE 14,40€

Garni d'un steak haché pur bœuf 120g

et de reblochon AOP

🍷 LE BON VIVANT 15,40€

Garni d'un steak haché pur bœuf 120g

et de chèvre chaud campagnard lardé

– Doublez votre steak – +3€

(disponible pour les 3 burgers ci-dessus)

🍷 ▲ SUPER HACHÉ 240g 15,40€

2 steaks hachés pur bœuf avec chèvre chaud campagnard lardé

🍷 LE DÉCALÉ 12,40€

Une délicieuse recette pour les végétariens garnie d'une galette de soja 150g avec pain moelleux, salade, tomate, oignon rouge et sauce classique burger Courtepaille

🍷 LE FERMIER 13,40€

Garni d'un blanc de poulet grillé français 130g avec pain moelleux, salade, tomate, oignon rouge, cheddar fondu et sauce roquefort

– Personnalisez votre burger – +1€

Au choix : Cheddar, reblochon AOP ou lard grillé

🍷 Viande d'origine française

🍷 Plat végétarien

ACCOMPAGNEMENTS 2€

Pommes frites

Haricots verts «paysan breton» origine France

Riz blanc à la brunoise de poivrons

Penne Rigate tomates au basilic

CROQ' PAILLE

🍷 ▲ CROQ' PAILLE PARISIEN 13,40€

Tartine de pain de campagne, sauce fromagère au Brie de Meaux AOP, steak haché pur bœuf

🍷 ▲ CROQ' PAILLE SAVOYARD 13,40€

Tartine de pain de campagne, sauce fromagère au reblochon AOP, steak haché pur bœuf

– Doublez votre steak – +3€

PORC

SAUCISSES PAYSANNES

2 pièces de 90g 9,40€

3 pièces de 90g 12,40€

▲ ANDOUILLETTE DE TROYES 200g 13,40€

🍷 ▲ TRAVERS DE PORC MARINÉS

2 morceaux 400g 16,00€

3 morceaux 600g 20,00€

POISSON

PAVÉ DE SAUMON SAUVAGE MSC 14,40€

PÊCHE DURABLE

À la plancha

VÉGÉ

🍷 GALETTE DE SOJA 150g 10,00€

🍷 GRATIN DE LÉGUMES ANCIENS 12,90€

FAÇON CRUMBLE

Mélange de carottes, panais, céleri, potiron, topinambour avec une purée de panais et butternut recouvert d'un crumble de mendians

🍷 ▲ CROQ' PAILLE VÉGÉ 13,40€

Avec galette de soja

- disponible en version parisien ou savoyard -

SALADES COMPOSÉES

🍷 ▲ SALADE CAESAR 14,90€

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

▲ SALADE PAYSANNE 16,90€

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

▲ Spécialité de la maison * Produit décongelé

SAUCES

Ketchup, Mayonnaise, Moutarde

Sauce barbecue, béarnaise ou roquefort

Moutarde au moût de raisin

Nos meilleurs plats⁽²⁾ ...

ENTRÉES

🍷 PETITE SALADE CAESAR 7,00€

Blanc de poulet français grillé à la cheminée, Grana Padano, tomates confites, croûtons à l'ail, lard grillé, salade romaine et sauce Cæsar

🍷 DEMI CROQUE-MONSIEUR 5,80€

À LA FRANÇAISE *

Jambon blanc français, comté AOP et béchamel

JAMBON SEC D'Auvergne IGP 6,30€

3 tranches de jambon sec d'Auvergne IGP, cornichons et pain grillé

VELOUTÉ 5,90€

Poireaux, pommes de terre et persil Origine France

SPECIALITÉS DE LA SAISON

🍷 CROQUE-MONSIEUR 11,00€

À LA FRANÇAISE *

Jambon blanc français, comté AOP et béchamel

▲ ASSIETTE DE LA MAISON 280g 17,45€

Saucisse de Montbéliard, échine de porc marinée, filet de canard, haut de cuisse de poulet, pièce de bœuf marinée au piment d'Espelette 🍷

BŒUF

🍷 PIÈCE DE BŒUF MARINÉE 140g 10,40€

À la moutarde au moût de raisin

🍷 STEAK HACHÉ PUR BŒUF

1 pièce 120g 9,00€

2 pièces 240g 12,00€

⁽²⁾ Servis sans accompagnement.