

- NOTRE CARTE ÉTÉ -

Entrées

- 1 TERRINE DE CAMPAGNE AU VOUVRAY 5€95**
2 tranches servies avec pain grillé et cornichons
Country terrine flavoured with Vouvrays white wine.
2 slices served with toast and gherkins
- SALADE DE CHÈVRE CHAUD LARDÉ 7€95**
Warm goat cheese with bacon on a bed of lettuce
- ŒUF POCHÉ À LA PROVENÇALE 6€50**
Œuf poché « plein air », aubergines confites cuisinées à la tomate * et à l'huile d'olive, aux herbes de Provence et sauce vierge | *Free-range poached eggs, sauce vierge, confit of aubergines with tomato *, olive oil with aromas of Provence*
- ASSIETTE FRAÎCHEUR 4€95**
4 variétés de crudités | 4 varieties of raw vegetables

Spécialités de la saison

- ▲ BROCHETTE DE LA MAISON 280g 18€95**
Chorizo, échine de porc marinée, filet de canard, haut de cuisse de poulet, pièce de bœuf marinée au piment d'Espelette | *Mixed grill skewer*
- 1 TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 180g 16€90**
Préparé par nos soins | *Knife-cut steak tartare*

Bœuf

- 1 STEAK HACHÉ FRAIS pur bœuf 10€50**
Beefburger made with pure fresh beef
- 1 pièce - 1 piece 120g
- 2 pièces - 2 pieces 240g **14€50**
- ENTRECÔTE | Rib steak 230g 17€50**
- PAVÉ DE RUMSTECK | Rump steak 180g 16€95**
- 1 PIÈCE DE BŒUF MARINÉE 140g 12€90**
À la moutarde au moût de raisin
Piece of beef marinated in grape must mustard
- 1 ▲ SUPER HACHÉ 240g 16€90**
2 steaks hachés frais pur bœuf avec chèvre campagnard lardé | *Super minced steak. 2 pieces of Beef patty 120g with warm goat cheese with bacon*

Burgers

- Un pain moelleux, salade, tomate, oignon rouge, cheddar fondu et sauce classique burger Courtepaille
Soft bun, lettuce, tomato, red onion, melted cheese and classic Courtepaille burger sauce
- 1 LE TRADITIONNEL 120g 12€90**
Garni d'un steak haché frais pur bœuf
With a beefburger made with pure fresh beef
- 1 LE BON VIVANT 120g 16€90**
Garni d'un steak haché frais pur bœuf et de chèvre chaud campagnard lardé | *Super minced steak. 2 pieces of Beef patty 120g with warm goat cheese with bacon*
- Doublez votre steak - Double your patties **+3€00**

Accompagnements

- POMMES FRITES | French fries**
- POMME DE TERRE AU FOUR Origine France | Baked potato**
- HARICOTS VERTS « PAYSAN BRETON » Origine France | Paysan Breton green beans**
- RIZ BLANC À la brunoise de poivrons | Rice with pepper**
- SALADE VERTE DU PRIMEUR | Greengrocer's green salad**
- RATATOUILLE | Ratatouille**
- Sauces**
- SAUCE BÉARNAISE, POIVRE OU BARBECUE | Béarnaise sauce, Pepper sauce, Barbecue sauce**
- ▲ SAUCE MOUTARDE AU MOÛT DE RAISIN | Grape must mustard**

Porc

- SAUCISSES PAYSANNES 10€90**
Farmhouse sausages
- 2 pièces - 2 pieces 90g **14€90**
- ▲ ANDOUILLETTE DE TROYES 200g 14€90**
Troyes tripe sausage

Volaille

- BLANC DE POULET GRILLÉ 130g 10€50**
Grilled chicken breast
- 1 DEMI-MAGRET DE CANARD 180g 15€90**
Half duck breast

Végé

- STEAK DE SOJA 150g 11€50**
Soybean steak
- BURGER LE DÉCALÉ 150g 13€90**
Une délicieuse recette pour les végétariens garnie d'un steak végétal. Pain moelleux, salade, tomate, oignon rouge et sauce classique burger Courtepaille
Soft bun, soybean steak, lettuce, tomato, red onion, melted cheese and classic Courtepaille burger sauce

Poisson

- ▲ PAPILLOTE DE POISSONS DU MOMENT 16€90**

Salades composées

- ▲ SALADE CÆSAR 14€90**
Blanc de poulet grillé à la cheminée, Grana Padano, tomates confites, croûtons à l'ail, lard grillé, salade romaine et sauce Cæsar | *Caesar salad with grilled chicken breast and caesar sauce*
- SALADE VÉGÉ 13€90**
Œuf poché « plein air », aubergines confites cuisinées à la tomate *, salade romaine, tomates confites, croûtons à l'ail et sauce vierge | *Veggie salad with poached egg, confit of aubergines with tomato*
- ASSIETTE DE LÉGUMES 5€00**
3 garnitures à choisir parmi les accompagnements, 3 toppings to choose from the side dishes

Desserts

- ▲ COMPOTÉE DE FRUITS DU MOMENT * 6€90**
Aux éclats de galettes St Michel pur beurre et crème fouettée | *Fruit compote with crushed St Michel pure butter biscuit and whipped cream*
- MOUSSE AU CHOCOLAT * 5€50**
Au beurre salé et copeaux de chocolat noir
Chocolate mousse with salted butter dark chocolate chips
- ÎLE FLOTTANTE 4€50**
Crème anglaise et sauce caramel | *Meringue with custard*
- TARTARE DE FRUITS 4€90**
Mangue, pêche, ananas, fraise | *Fruit tartare*
- TARTE AUX POMMES Apple Pie 6€00**
- ▲ RIZ AU LAIT DE CAMARGUE VANILLÉ 5€90**
Camargue rice pudding with vanilla

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %.

- 1 Viande d'origine française**
- ▲ Spécialité de la maison**
- Plat végétarien**
- * Produit décongelé**

Vins rouges

- | | | | |
|---------------------------------|-------------|--------------|--------------|
| | 12,5cl | 50cl | 75cl |
| - <i>Bordelais</i> - | | | |
| AOC BORDEAUX | 4€20 | 15€00 | 21€00 |
| Château Gantonnet | | | |
| <i>Souple et charnu</i> | | | |
| AOC HAUT-MÉDOC | | | 29€90 |
| Château Picourneau | | | |
| <i>Tannique et boisé</i> | | | |
| - <i>Bourgogne</i> - | | | |
| AOC COTEAUX BOURGUIGNONS | 4€70 | | 21€90 |
| Buissonnier Vignerons de Buxy | | | |
| <i>Soyeux et léger</i> | | | |
| - <i>Val de Loire</i> - | | | |
| AOC SAUMUR-CHAMPIGNY | 4€30 | 16€90 | 22€50 |
| Les Chanteraines | | | |
| <i>Frais et croquant</i> | | | |

Cuvée d'la Maison ▲

- AOP BEAUJOLAIS-VILLAGES 50cl 12€90**
Une belle vivacité, un gamay croquant et fruité

Vins blancs

- | | | | |
|-------------------------------|-------------|------|--------------|
| | 12,5cl | 50cl | 75cl |
| - <i>Val de Loire</i> - | | | |
| AOP TOURAINE SAUVIGNON | 4€20 | | 21€00 |
| Les Roches Fleuries | | | |
| <i>Frais et fruité</i> | | | |

Vins rosés

- | | | | |
|---------------------------------------|-------------|--------------|--------------|
| | 12,5cl | 50cl | 75cl |
| - <i>Provence</i> - | | | |
| AOP COTEAUX-D'AIX -EN-PROVENCE | 4€50 | 16€50 | 21€00 |
| Julien Les Vignes | | | |
| <i>Bien sec et très fruité</i> | | | |

Au verre ou en pot

- | | | | |
|--|-------------|-------------|--------------|
| | 12,5cl | 25cl | 50cl |
| - <i>Rouge</i> - | | | |
| AOP VENTOUX | 3€20 | 5€90 | 10€90 |
| Notre coup de cœur depuis plus de 50 ans | | | |
| - <i>Rosé</i> - | | | |
| AOP VENTOUX | 3€20 | 5€90 | 10€90 |
| Notre coup de cœur depuis plus de 50 ans | | | |

AOC = Appellation d'Origine Contrôlée.
AOP = Appellation d'Origine Protégée.

Nous ne sommes pas autorisés à vous servir des boissons alcoolisées en dehors des repas. 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. Une carafe d'eau est à votre disposition gracieusement.

Agriculture biologique

Champagnes & pétillants

- ▲ PAILLECRÉMANT GRIOTTINES® 12cl 6€50**
Crémant de Bourgogne, Guignolet Kirsch 16°, Griottines®
- COUPE DE CHAMPAGNE AMADEO 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**

Cocktails

- MOJITO 16cl 6€50**
Rhum Havana Club 3 ans d'âge 40°
Mojito Granini, menthe et citron vert
- ▲ APÉROL SPRITZ 16cl 6€50**
Apérol et Crémant de Bourgogne 15°
- ▲ SPRITZ DU BRASSEUR 16cl 6€50**
Apérol 15° et bière Heineken 5°
- 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 et grenadine

Bières

- *Pression selon disponibilité* -
- HEINEKEN 5° 25cl 3€90 50cl 6€20**
- PANACHÉ 1° 3€90 6€20**
- MONACO 5° 3€90 6€20**
- *Bouteille* -
- MORT SUBITE KRIEK 5€90**
LAMBIC CERISE 4° -33cl
- BIÈRE D'ABBAYE AFFLIGEM 6,7° -30cl 5€95**
- DESPERADOS 5,9° -33cl 6€20**
- Digestifs**
- *Alcool 3cl au choix* -
- COGNAC MARTELL 40° 6€20**
- GET 27 21° 4€95**
- BAILEY'S 17° 4€95**

Autour du café

- Café ou thé douceur 2€90**
Accompagné d'une madeleine St Michel
Coffee or tea delight with St Michel madeleine
- Café ou Déca Espresso 2€00**
Coffee or decaf espresso
- DOUBLE Café ou Déca Espresso 3€80**
Double coffee or decaf espresso
- INFUSION, THÉ Herbal tea or tea 2€70**

Eaux

- | | | |
|-----------------------------|-------------|-------------|
| | 50cl | 100cl |
| PERRIER FINES BULLES | 3€60 | 4€60 |
| SAN PELLEGRINO | 3€60 | 4€60 |
| VITTEL | 3€60 | 4€60 |

Sodas & jus de fruits

- SODAS 3€90**
- Orangina 25cl
- Lipton Ice Tea 25cl
- Pepsi Cola 33cl
- Pepsi Max 33cl
- Perrier 33cl
- JUS DE FRUITS 3€90**
- Nectar de fruits Granini abricot ou ananas 25cl
- Jus de fruits Tropicana 20cl : 100% pur jus, pomme, orange ou tomate

Sirops

- 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

Paillois jusqu'à 12 ans

PLAT + DESSERT + BOISSON 8€50

GESTE DE BIENVENUE

PLAT AU CHOIX

- Blanc de poulet grillé 130g
- 1 Steak haché frais pur bœuf 120g**
- 1 Burger « Le Traditionnel »**

DESSERT AU CHOIX

- Glace Smarties®
- Glace « Petite Maison »
- Tarte aux pommes

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

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 / 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.