courtepaille
depuis 1961

Cahier des valeurs nutritionnelles moyennes et des allergènes (*) : Carte Printemps-Eté 2021

(*) Attention : Ces informations tiennent compte uniquement des allergènes **présents dans la composition des recettes** (ni risques, ni traces, ni présences eventuelles ne sont précisés)

LISTE DES PRESTATIONS DE LA CARTE	POUR 100G		PAR PORTION		Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
	Energie (Kcal)	Energie (Kj)	Energie (Kcal)	Energie (Kj)														
LES ENTREES																		
Assiette de charcuterie (menu tradition)	306	1269	601	2486	● = pain		●				●			●		●		
Aubergines confites à la provençale	111	464	211	882	●													
Aubergines confites à la provençale avec œuf poché	118	494	296	1235	●		●											
Faisselle de fromage blanc "RIANS"	89	372	134	558							●							
Jambon sec IGP d'Auvergne					● = pain						●			●				
Petite salade Caesar					●		●	●			●			●				
Planche charcut'	337	1395	1058	4386	● = pain		●				●			●		●		
Rillettes de porc du Mans 55g	293	1213	287	1189	● = pain									●				
Salade de chèvre chaud lardé	266	1112	469	1956	● = pain		●				●			●		●		
Soupe d'accueil : soupe de tomates et légumes	45	188	23	94														
Terrine de campagne au Vouvray x2 tranches de 50g (soit 100g)	266	1101	447	1850	● = pain		●				●			●		●		
Tatin d'endives confites, jambon sec d'Auvergne IGP	181	754	304	1267	●						●							
LES SALADES																		
Salade Caesar	173	719	731	3045	●		●	●			●			●				
Salade Paysanne	132	556	615	2585	●		●				●			●		●		
Salade Provençale	98	410	436	1823	●		●				●			●		●		
LES POISSONS																		
Filet de bar 165g	140	587	231	969				●										
Pavé de Saumon sauvage 150g	104	439	155	658				●										
1/2 Pavé de Saumon sauvage MSC 75g (Menu enfant)	104	439	78	329				●										
LE BŒUF																		
Côte de bœuf 400g	125	523	500	2092														
Entrecôte 230g	227	950	522	2186														
Pavé de rumsteak 180g	105	439	189	790														
Pièce de boeuf mariné au moût de raisin 140g	114	477	160	668										●		●		
Steak haché enfant 80g	252	1046	202	837														
Steak haché 1 pièce 120g	285	1193	342	1432														
Steak haché 2 pièces 120g (soit 240g)	285	1193	684	2863														
LE CRU																		
Carpaccio de boeuf Charolais 160g	168	700	376	1568			●				●							
Tartare de bœuf au couteau préparé 180g	86	360	193	806	●			●						●				

courtepaille
depuis 1961

Cahier des valeurs nutritionnelles moyennes et des allergènes (*) : Carte Printemps-Eté 2021

(*) Attention : Ces informations tiennent compte uniquement des allergènes **présents dans la composition des recettes** (ni risques, ni traces, ni présences eventuelles ne sont précisés)

LISTE DES PRESTATIONS DE LA CARTE	POUR 100G		PAR PORTION		Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
	Energie (Kcal)	Energie (Kj)	Energie (Kcal)	Energie (Kj)														
SPECIALITE DE LA MAISON																		
Assiette Fromagère	208	863	1541	6396	● = pain						●			●				
Brochette de la maison 280g (saucisse de Montbelliard)	204	854	571	2291														
Super Haché	279	1168	894	3738							●							
LA VOLAILLE																		
Filet de poulet 175g	137	575	240	420	●													
Cuisse de canard confite 220g	273	1140	601	2508														
LE PORC																		
Andouillette de Troyes recette Courtepaille 200g	220	915	440	1830										●				
Croque-Monsieur à la française "enfant" 130g	230	964	299	1253	●					●	●							
Jarret de porc aux herbes 450g	264	1106	1188	4977														
Saucisse paysanne 2*90g (soit 180g)	298	1234	536	2221														
Saucisse paysanne 1*90g (menu enfant)	298	1234	268	1111														
Travers de porc mariné recette Courtepaille 2 morceaux 400g	247	1028	988	4112	●					●								
Travers de porc mariné recette Courtepaille 3 morceaux 600g	247	1028	1482	6168	●					●								
LES BURGERS																		
Le Bon Vivant	251	1052	803	3366	●						●			●		●		
Le Fermier	167	704	544	2288	●		●				●			●		●		
Le Traditionnel	217	910	601	2522	●						●			●		●		
Le Végétarien	187	782	582	2440	●					●	●			●		●		
LES CROQS'																		
Croque-Monsieur à la française 260g	230	964	598	2506	●					●	●							
Croq'Paille Parisien X1 Steak haché	255	1069	740	3100	●						●							
Croq'Paille Parisien X2 Steaks hachés	264	1105	1082	4530	●						●							
Croq'Paille Savoyard x1 Steak haché	259	1085	776	3254	●						●							
Croq'Paille Savoyard X2 Steaks hachés	266	1115	1118	4684	●						●							
LES ACCOMPAGNEMENTS																		
Frites 210g	154	645	323	1354														
Ratatouille 160g	98	409	157	654														
Haricots verts 140g	28	116	39	162														
Pomme de terre au four 320g + crème ciboulette	99	415	377	1577							●							
Riz à la brunoise de poivrons	176	731	262	1097														

courtepaille
depuis 1981

Cahier des valeurs nutritionnelles moyennes et des allergènes (*) : Carte Printemps-Eté 2021

(*) Attention : Ces informations tiennent compte uniquement des allergènes **présents dans la composition des recettes** (ni risques, ni traces, ni présences eventuelles ne sont précisés)

LISTE DES PRESTATIONS DE LA CARTE	POUR 100G		PAR PORTION		Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
	Energie (Kcal)	Energie (Kj)	Energie (Kcal)	Energie (Kj)														
LES SAUCES / LES TOPPINGS																		
Cheddar x 2 tranches	340	1410	82	338							●							
Coulis de fruits rouges 5g	103	436	5	22														
Crème anglaise 30g	119	498	36	149			●				●							
Crémeux thym-romarin 30g	290	706	87	212							●							
Gavottes x2 (10,4g)	440	1842	46	192	●					●	●							
Ketchup en stick Courtepaille 25g	118	494	30	124														
Lard grillé x 2 tranches	400	1661	62	259														
Mayonnaise en stick Courtepaille 25g	671	2809	168	702			●							●		●		
Moutarde au moût de raisin Courtepaille stick portion de 18g	228	958	41	172										●		●		
Moutarde en stick Courtepaille 18g	167	692	30	125										●		●		
Sauce barbecue 30g	221	939	66	282	●													
Sauce béarnaise parfumée à l'estragon 30g	292	1223	88	367			●				●			●		●		
Sauce poivre 30g	96	396	29	119							●							
Sauce roquefort 30g	167	689	50	207	●						●							
Sauce vierge 30g	557	2293	167	688														
Sauce vinaigrette 20g	551	2307	110	461										●		●		
Sauce café 5g	237	994	12	50												●		
Sauce caramel 5g	315	1318	16	66														
Sauce caramel crème 5g	308	1290	15	64							●					●		
Sauce chocolat 5g	314	1315	16	66														
Speculoos 6,25g	484	2026	30	127	●					●								
LES DESSERTS																		
Brioche façon pain perdu 85g	210	881	311	1304	●		●				●					●		
Café douceur	429	1794	152	637	●		●			●	●							
Café gourmand	242	1012	433	1806	●		●			●	●							
Compotée pomme mangue passion	114	481	160	675	●					●	●							
Compotée fraise pomme	84	353	117	496	●					●	●							
Coupe liègeoise café	105	439	227	950	●					●	●					●		
Coupe liègeoise chocolat	105	439	227	950	●					●	●							
Coupe liègeoise caramel	121	505	249	1043						●	●					●		
Coupe griottes	272	1138	387	1620	●					●	●							
Crème brûlée	212	886	373	1559			●				●							
Duo Moelleux choco vanille	284	1182	242	1005			●			●	●							
Gâteau anniversaire Framboise 480g	259	1080	1243	5184	●		●	●			●	●						
Gâteau anniversaire Chocolat 520g	327	1367	1700	7108			●	●		●	●	●						

courtepaille
depuis 1961

Cahier des valeurs nutritionnelles moyennes et des allergènes (*) : Carte Printemps-Eté 2021

(*) Attention : Ces informations tiennent compte uniquement des allergènes **présents dans la composition des recettes** (ni risques, ni traces, ni présences eventuelles ne sont précisés)

LISTE DES PRESTATIONS DE LA CARTE	POUR 100G		PAR PORTION		Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
	Energie (Kcal)	Energie (Kj)	Energie (Kcal)	Energie (Kj)														
Gâteau au chocolat, crème anglaise	323	1349	398	1664	●		●			●	●							
Glace "petite maison" vanille/chocolat	176	736	63	265							●							
Glace "petite maison" vanille/fraise	172	721	62	260							●							
Glace Pop'up Smarties	211	883	110	459	●						●							
Île flottante, crème anglaise et sauce caramel	156	655	226	949			●				●							
Pom'potes pomme nature	69	293	62	264														
Mousse au chocolat au beurre salé 120g, copeaux de chocolat	352	1463	424	1762	●		●			●	●							
Paille-café Bailey's	123	514	172	720							●					●		
Paille-café Cognac	116	487	163	682							●					●		
Paille-café Liqueur de poire	104	437	119	498							●							
Paille-café Whisky	111	464	155	649							●					●		
Profiteroles au chocolat façon éclair	268	1122	520	2176	●		●				●							
Tarte aux pommes 155g	182	761	282	1180	●						●							
Tarte aux pommes 155g avec une boule de glace vanille	168	704	333	1394	●						●							
Sorbets et Glaces																		
Cône vanille Extrême	303	1266	224	937	●					●	●	●						
Coupe Sorbet ou Glace 2 ou 3 boules au choix	selon sorbet ou glace choisis cf. "Sorbets et Glaces"																	
Glace Café pur arabica (1 boule)	222	933	95	401							●							
Glace Caramel beurre salé (1 boule)	209	877	90	377						●	●							
Glace Chocolat (1 boule)	216	906	93	390						●	●							
Glace Chocolat noir (1 boule)	216	906	93	390						●	●							
Glace Cœur de fraise (1 boule)	158	663	68	285							●							
Glace Noix de coco (1 boule)	198	830	85	357							●							
Glace Pistache aux éclats de pistache grillées (1 boule)	214	899	92	387							●	●						
Glace Vanille intense (1 boule)	201	843	86	362							●							
Sorbet Cassis intense (1 boule)	107	451	46	194														
Sorbet Citron fondant (1 boule)	104	441	45	190														
Sorbet Citron vert et ses zestes (1 boule)	118	500	51	215														
Sorbet Cœur d'ananas (1 boule)	124	529	53	227														
Sorbet Fraise intense (1 boule)	106	448	46	193														
Sorbet Fruit de la passion (1 boule)	121	516	52	222														
Sorbet Mangue exotique (1 boule)	131	557	56	240														
Sorbet Poire du verger (1 boule)	130	550	56	237														
Sorbet Pomme verte (1 boule)	114	483	49	208														
Les Fromages																		
Faisselle de fromage blanc "RIANS" sucré "coulis de fruits rouges"	89	375	170	712							●							
Faisselle de fromage blanc "RIANS" sucré "crème et sucre"	122	510	274	1147							●							

courtepaille
depuis 1961

Cahier des valeurs nutritionnelles moyennes et des allergènes (*) : Carte Printemps-Eté 2021

(*) Attention : Ces informations tiennent compte uniquement des allergènes **présents dans la composition des recettes** (ni risques, ni traces, ni présences eventuelles ne sont précisés)

LISTE DES PRESTATIONS DE LA CARTE	POUR 100G		PAR PORTION		Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
	Energie (Kcal)	Energie (Kj)	Energie (Kcal)	Energie (Kj)														
LES BOISSONS																		
Les sodas, jus de fruits et boissons chaudes																		
Café décaféiné + spéculos + 1 sucre	289	1211	52	218	●					●								
Café Expresso + spéculos + 1 sucre	289	1211	52	218	●					●								
Cocktail Multifruit Granini + grenadine + assortiment salé	100	418	150	627	●						●							
Ice tea saveur pêche (Lipton)	30	120	75	300														
Infusion Fruits Rouges enveloppes Lipton	4	17																
Infusion Grand Sud Saveur Du Soir Lipton	4	17																
Infusion Tilleul Lipton	4	17																
Infusion Verveine Lipton	4	17																
Jus de pomme Granini	43	183	108	458														
Jus de tomate Granini + assortiment salé + tabasco + sel de celeri	56	234	151	632	●						●		●		●			
Limonade	41	174																
Nectar d'abricot Granini	51	214	128	535														
Nectar de pamplemousse Granini	41	172	103	430														
Nectar d'orange Granini	45	188	113	283														
Orangina	42	179	105	448														
Pepsi	44	185	145	611														
Pepsi Max	0	2	0	7														
Sirop de citron	3	13	6	25														
Sirop de fraise	4	14	7	28														
Sirop de grenadine	4	15	7	29														
Sirop de menthe	3	14	6	27														
Thé Breakfast	1	5																
Thé Darjeeling	1	5																
Thé Earl Grey	1	5																
Thé vert à la menthe	1	5																
Les alcools																		
Alcool de poire "Cartron" 43°	241	1009	72	303														
Américano 16°	128	536	64	268												●		
Apérol Spritz																●		
Bailey's 17°	327	1369	98	411							●					●		
Banyuls																●		
Cocktail Rhum et multifruit granini + assortiment salé	465	1947	156	655	●						●				●	●		
Cognac 40°	252	1057	76	317														

courtepaille
depuis 1961

Cahier des valeurs nutritionnelles moyennes et des allergènes (*) : Carte Printemps-Eté 2021

(*) Attention : Ces informations tiennent compte uniquement des allergènes **présents dans la composition des recettes** (ni risques, ni traces, ni présences eventuelles ne sont précisés)

	POUR 100G		PAR PORTION															
LISTE DES PRESTATIONS DE LA CARTE	Energie (Kcal)	Energie (Kj)	Energie (Kcal)	Energie (Kj)	**Gluten**	**Crustacés**	**Œufs**	**Poissons**	**Arachide**	**Soja**	**Lait**	**Fruits à coques**	**Céleri**	**Moutarde**	**Sésame**	**Sulfites**	**Lupin**	**Mollusques**
Coupe de champagne	73	306														●		
Crémant de bourgogne	81	339	97	407			●				●					●		
Crème de cassis 19° "Cartron"																		
Crème de mûre																		
Crème de pêche de vigne de Bourgogne																		
Get 27 21°	245	1026	74	308														
Gin Fizz																		
Gin seagram's																		
Havana Club																		
Lillet Blanc 17°																●		
Lillet Mojito																●		
Liqueur de café 21°	365	1528	110	458														
Liqueur de Pomme Coquerel 18°	365	1528	110	458														
Marc de bourgogne 40°	224	938	67	281														
Martell Caractère																		
Martini Blanc 14,4°	140	586	70	293												●		
Martini Rouge 14,4°	145	607	73	304												●		
Mojito Havana Club	85	356	136	570														
Pacto Navio																		
Paillecrémant griottines + assortiment salé	172	720	241	1009	●		●			●	●		●		●	●		
Pastis 51°	415	1738	83	348														
Perroquet					●													
Picon bière																		
Ricard	266	1114	53	223														
Spritz du brasseur					●											●		
Suze																		
Tomate																		
Vieille Prune de "Miclo" 40°	315	1319	95	396														
Vin blanc aromatisé à la crème de cassis	147	614	213	890	●						●				●	●		
Vin blanc aromatisé à la crème de mûre	141	591	205	857	●						●				●	●		
Vin rouge avec crème de cassis	171	713	205	856	●						●				●	●		
Virgin Mojito	40	168	64	269														
Whisky Jack Daniel's	217	909																
Whisky Ballantine's 40°	217	909			●						●				●			
Les bières																		
Bière d'Abbaye Affligem	57	238	171	714	●													
Bière Desperados	59	247	195	815	●													

courtepaille
depuis 1961

Cahier des valeurs nutritionnelles moyennes et des allergènes (*) : Carte Printemps-Eté 2021

(*) Attention : Ces informations tiennent compte uniquement des allergènes **présents dans la composition des recettes** (ni risques, ni traces, ni présences eventuelles ne sont précisés)

LISTE DES PRESTATIONS DE LA CARTE	POUR 100G		PAR PORTION		Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
	Energie (Kcal)	Energie (Kj)	Energie (Kcal)	Energie (Kj)														
Edelweiss blanche	46	191	152	630	●													
Fischer "Tradition"	52	218	172	719	●													
Heineken	42	178	139	587	●													
Monaco					●													
Mort Subite Kriek Lambic cerise	56	237	185	782	●													
Panaché "Panach"	33	138	83	345	●													
LES VINS																		
Rouge																		
Bordelais																		
AOC Bordeaux Château Gantonnet	88	366					●				●					●		
AOC Haut-Médoc Château Picourneau	91	381														●		
Beaujolais																		
AOC Brouilly. Château des Tours	98	410														●		
AOC Beaujolais Villages Cuvée d'la maison	91	381														●		
Bourgogne																		
AOC Coteaux Bourguignons Buissonnier Vignerons de Buxy	84	351														●		
Languedoc																		
AOP Languedoc Le Mas Clavel Bio	98	410														●		
Val de loire																		
AOC Saumur Champigny Les Chanteraines	91	381														●		
AOC Chinon Domaine J-M Raffault	88	366														●		
Vallée du Rhône																		
AOC Côtes du Rhône Villages. Coste-Clavelle	98	410														●		
AOP Beaumes de Venise. Vieilles Vignes P. Rougon	105	439														●		
AOC Crozes Hermitage E. Guigal	91	381														●		
Blanc																		
Bourgogne																		
AOC Bourgogne Aligoté Les Planchants	88	366														●		
Val de loire																		
AOC Touraine Sauvignon Les Roches Fleuries	88	366														●		
Rosé																		
AOP Coteaux d'Aix. Julien les Vignes	88	366														●		
AOP Côtes de Provence Romain Desbastides	91	381														●		
Vins au verre ou en pot																		

courtepaille
depuis 1961

Cahier des valeurs nutritionnelles moyennes et des allergènes (*) : Carte Printemps-Eté 2021

(*) Attention : Ces informations tiennent compte uniquement des allergènes **présents dans la composition des recettes** (ni risques, ni traces, ni présences eventuelles ne sont précisés)

	POUR 100G		PAR PORTION															
LISTE DES PRESTATIONS DE LA CARTE	Energie (Kcal)	Energie (Kj)	Energie (Kcal)	Energie (Kj)	**Gluten**	**Crustacés**	**Œufs**	**Poissons**	**Arachide**	**Soja**	**Lait**	**Fruits à coques**	**Céleri**	**Moutarde**	**Sésame**	**Sulfites**	**Lupin**	**Mollusques**
AOP Ventoux Rouge	95	395					●				●					●		
AOP Ventoux Rosé	91	381														●		
IGP Pays d'Oc 100% Chardonnay	88	366					●				●					●		
Gâteaux apéritifs "Poppes" (portion 15g)	421	1776	63	266														