

# Les Cimes de Courcy

CUISINE  
MAISON

PRODUITS  
DE SAISON

Restaurant

## Burgers

**Le Gros cheddar..... 15.00€**

*Cheddar rouge, cornichons, steak Black Angus 150g, oignons frits, ketchup épicé. Frites et Salade.*

**Le Rustique..... 16.50€**

*Champignons en persillade, crème oignons, steak Black Angus 150g, Bresse bleu, noix. Frites et Salade.*

**Le Normand..... 15.00€**

*Pommes caramélisées au vinaigre balsamique et 4 épices, steak Black Angus 150g, Camembert au lait cru. Frites et Salade.*

### MENU ENFANT

Un p'tit burger ou un p'tit plat au choix  
& sirop à l'eau

*Cheddar rouge, cornichons, steak Black Angus 75g, oignons frits, ketchup. Frites et Salade.*

**8.50€**

**Le Z'oreil (coupe de France 2022).... 18.00€**

*Rougail saucisses, galette de riz soufflé, steak Black Angus 150g, jeune Comté, salade coulis mangue/passion. Frites et Salade.*

**Le Philéas (coupe de France 2023)... 18.00€**

*Sauce BBQ, graines d'Akpi, Pulled pork teriyaki, steak Black Angus 150g, marbré de cheddar, salade chimichurri. Frites et Salade.*

“Nous mettons notre savoir faire  
au service de votre Gourmandise”

### Entrées

- Saumon gravlax
- Terrine maison

### DESSERTS

- Brioche perdue 5.50€
- Mi-cuit chocolat 5.50€
- Sablé aux poires 5.50€

Plaisir gourmand

### Plats

- Blanquette de fruits de mer 15€

*Accompagnée de ses légumes (selon arrivage)*

- Manchonnette de dinde confite 15€

*Accompagnée d'un duo de mousseline (lentilles corails et brocolis)*

## MENU

Entrée/Plat ou  
Plat/dessert

**19€**

Entrée/plat/dessert

**25€**

