

La cocotte STÉPHANOISE



La Carte



Le menu

LES ENTRÉES



Escargots au beurre d'ail citronné. les 6 : 8€00 les 12 : 12€50	
Salade du chef	9€00
Duo d'endives et pommes Granny, toast fourme de Montbrison chaud.	
Crème de butternuts	9€50
À l'huile de truffe et sa quenelle de mascarpone aux fines herbes.	
Œuf mollet Poireaux grillés sauce Gribiche	9€50

LES FORMULES DU MIDI*

Entrée [°] + PLAT DU JOUR [°]	19€00
OU PLAT DU JOUR [°] + Dessert [°]	
Entrée [°] + PLAT DU JOUR [°] + Dessert [°]	24€50

* Hors weekend & jours fériés uniquement le midi
° Voir ardoise



LES CLASSIQUES

Salade César poulet	16€00
Poulet pané, salade romaine, copeaux de parmesan, tomates cerises, concombre, œuf dur, croûtons, oignon rouge et sauce César.	
Salade de chèvre chaud	15€50
Salade romaine, toast chèvre chaud et miel, tomates cerises, concombre, œuf dur, cerneaux de noix, oignon rouge, olives...	
Tartare de bœuf préparé. °	18€00
Tartare de saumon sur un lit de guacamole. °	18€00
Bavette de bœuf Hereford sauce au poivre.	18€00
La râpée stéphanoise et son saucisson chaud pistaché.	16€50
Salaisons du Mont Pilat - Maison Duculty	

Cheese Burger °	Double +5€00	16€50
Chicken Burger avocado °		16€50
Le Burger Stéphanois °	Double +5€00	18€50
Steak haché, râpée, tomate, salade, pickles, oignon rouge, sauce fourme de Montbrison.		

NOS PLATS VÉGÉTARIENS

Penne rigate aux aiguillettes végétales sauce Tartufo	16€50
Hamburger végétarien °	16€50
steak végétal, tomates, oignons, salades, sauce cocktail.	
° Servis avec frites et salade	
Les accompagnements supplémentaires	
Frites / Purée / Légumes du moment / Penne rigate / Gratin Dauphinois	+4€50



LES COCOTTES & GRATINÉS

Gratin de ravioles du Royans et sa salade verte.	15€90
Suprême de volaille rôti sauce Tartufo et purée maison.	19€00
Épaule d'agneau braisée au citron confit et purée maison.	22€00
Pavé de saumon penne rigate et son beurre normand.	19€50
Thon mi-cuit avec sa quenelle de Philadelphia aux olives et son risotto aux légumes.	24€00

menu enfant

Menu enfant avec boisson et dessert inclus.	11€90
Plat Saucisse ou Steak Haché ou Saumon ou Poulet avec Purée ou Frites ou Pâtes	
Boisson Sirop au choix	
Dessert Glace chocolat ou Glace vanille ou Glace fraise ou Brioche façon pain perdu Nutella	



LES GLACES

+0€50 supplément crème fouettée

Coupe de glace 1 Boule	2€50
Coupe de glace 2 Boules	4€50
Coupe de glace 3 Boules	6€50
Dame Blanche	8€00
Banana Steel	8€00
Fruit Melba	8€00
Chocolat liégeois	8€00
Café liégeois	8€00
Parfums des glaces selon la saison.	

LES DESSERTS

Assiette de fromages	7€90
Fromage blanc & coulis fruits rouges ou fines herbes	5€90
Tiramisu classique	7€50
Mousse chocolat 64%	7€50
Brioche façon pain perdu Nutella ou Caramel beurre salé, glace vanille.	8€50
Tarte au citron meringuée	8€50
Crème brûlée pistache	8€50
Crumble pomme cannelle	8€50
Café / Thé gourmand	9€50

COCKTAILS

PLANTEUR MARTINIQUEAIS au vieux rhum ambré. **8€00**

APÉROL SPRITZ : La Star des cocktails italien ! **9€00**

Prosecco, Apérol et eau gazeuse le tout garni d'une tranche d'orange.

MOJITO : Frais et pétillant. **9€00**

Rhum cubain, menthe fraîche, citron vert, sucre cassonade servi sur glace pilée.

Au choix : classique, purée de framboise, fraise ou passion allongé à l'eau gazeuse.

PINA COLADA : Exotique et gourmand. **9€00**

Rhum cubain, mousse de lait aromatisée à la noix de coco et au jus d'ananas, réalisé en dry Shake pour plus d'onctuosité et servi sur glace.

MANGO RITA : Exotique, piquant et acidulé. **9€50**

Téquila, jus de citron vert, liqueur d'écorces d'oranges, et purée de mangue.

SEX ON THE BEACH : Fruité et doux. **9€50**

Vodka, liqueur de melon, jus d'ananas et jus de cranberry, un grand classique aux Etats-Unis.

MOSCOW MULE : Pétillant , rafraichissant et épicé. **10€00**

Vodka, ginger beer, citron vert, le parfait cocktail pour vous rafraichir.

PORN STAR MARTINI : Pétillant, équilibré et exotique. **10€00**

Vodka Grey Goose (100% Blé Français), liqueur fruit de la passion, sirop de vanille, jus de passion, frappés et servis dans un verre Martini accompagné de son shooter de prosecco.

LES MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO : Désaltérant, frais et pétillant. **8€00**

Menthe fraîche, citron vert et eau gazeuse.

Au choix : classique au sucre cassonade, framboise, fraise ou fruit de la passion.

VIRGIN COLADA : Gourmand et exotique. **8€00**

Mousse de lait aromatisée à la noix de coco et shaker avec du jus d'ananas, réalisé en dry Shake pour plus d'onctuosité et servi sur glace.

RAINBOW : Fruité, naturellement sucré. **8€00**

Jus de goyave, jus d'ananas, jus de cranberry et zeste de citron vert.

POUR PARTAGER : Planche mixte (charcuteries & fromages) **17€00**

NOS BIÈRES PRESSION

BROOKLIN Defender IPA 5,5°

Bière houblonnée et aux notes de fruits tropicaux.

33cl : 5€50 50cl : 7€90

GRIMBERGEN Blonde 6,7°

Bière d'abbaye généreuse en goût, riche en arômes de fruits mûrs et d'épices.

33cl : 5€50 50cl : 7€90

NOS BIÈRES BOUTEILLES 33CL

1664 Blanche 5,0° **5€00**

Bière blanche française avec une pointe d'agrumes pour un goût subtil et raffiné.

DESPERADOS 5,9° **5€90**

Bière blonde légère aromatisée à la Tequila et sans amertume.

GRIMBERGEN Ambrée 6,5° **5€90**

Arôme intense avec une dominance de caramel et de fruits mûrs.

1664 00 0,0° **4€50**

Tout le plaisir et le goût d'une authentique bière blonde avec 0,0% d'alcool

NOS BIÈRES PRESSION

NOS BIÈRES BOUTEILLES 33CL

VINS ROUGES

Cellier des chartreux - IGP Pays du Gard

Saint Joseph - AOP Saint Joseph

Côtes du Rhône - Les Caprices d'Antoine Ogier

St Nicolas de Bourgueil - La Coserie AOP

Pic Saint Loup - La Danse du Loup AOP

Croze-Hermitage - Domaine Mucyn Les Entrecoeurs

Saint-Joseph - François Villard Poivre et Sol

Côte-Rôtie - Basseron Cave Y. Cuilleron

VERRE 12CL POT 50CL
4€00 12€00

6€90 19€00

BOUTEILLE 75CL

19€00

23€00

26€00

32€00

36€00

59€00

VINS BLANCS

Cellier des chartreux VIOGNIER - IGP Pays du Gard

Villa Chambre d'Amour - Lionel Osmin

Chablis - Gloire de Chablis J. Moreau & Fils

Pouilly-Fumé - Les Greffeux

VERRE 12CL POT 50CL
4€50 13€50

5€50 25€00

BOUTEILLE 75CL

29€00

32€00

VINS ROSÉS

Les Maîtres Vignerons de St Tropez - IGP Méditerranée

La Nuit tous les chats sont gris - IGP Pays du Gard

VERRE 12CL POT 50CL
4€00 12€00

4€50 18€00

BOUTEILLE 75CL

CHAMPAGNE

Champagne Haton - Solo de Meunier

BOUTEILLE 75CL
40€00

LES APÉRITIFS

Kir	La coupe 10cl : 4€50
Au choix crème cassis, mûre, pêche ou framboise allongé au vin blanc.	
Kir Royal	La coupe 10cl : 8€00
Au choix crème de cassis, mûre, pêche ou framboise allongé au prosecco.	

Ricard	2cl : 3€00
Martini BLANC / ROUGE	6cl : 5€00
Suze	6cl : 5€00
Porto Offley Ruby / Porto Blanc	6cl : 6€00

LES SPIRITUEUX

+1€00 mixer +4€00 Red Bull

WHISKY 4cl	
Clan Campbell	6€00
Chivas regal	8€00
Glenlivet 15 ans	11€00

WHISKEY 4cl	
Jack Daniel's	7€00

VODKA 4cl	
Eristoff	6€00

RHUM 4cl	
Don Papa 7ans Gingembre confit et épices	8€00
Santa Teresa 1796	11€00
Notes de miel, tabac, poire, banane et chocolat noir	

LES DIGESTIFS 4cl	
Limoncello	5€00
Get 27	5€00
Get 31	5€00
Armagnac Lauvia	8€50
Cognac VSOP	10€00

La sélection de SPIRITUEUX DE NOTRE TERROIR

4cl : 5€00

MAISON FORISSIER Verveine du Forez 30°

Note de dégustation :
Gourmande et aromatique ; légèrement citronnée et acidulée juste équilibrée avec un peu de sucre. Le final est subtil et singulier.



Bien plus qu'un simple restaurant, La Cocotte Stéphanoise, est un véritable lieu de rencontre entre les produits locaux de qualité et les passionnés de gastronomie.

C'est dans cet esprit que nous avons sélectionné avec soin des spiritueux artisanaux, issus de producteurs locaux qui partagent notre amour de la région et de la qualité.

MAISON 16 Sapinette Bio 28°

Note de dégustation :
Elle se distingue par les saveurs du sapin, un goût de sève et une pointe naturelle d'agrumes. Elle s'apprécie pur, frais, en digestif, ou en cocktails.



BRASSERIE DES PLANTES Le Gorgeon des Machurés 30°

Note de dégustation :
D'un premier abord citronnée et mentholée (la signature gustative de la Verveine). Cette note est réhaussée par une saveur épicée et florale rappelant celui de l'Absinthe.



BRASSERIE DES PLANTES Lumière Obscure Verte 21°

Note de dégustation :
Attaque mentholée, fraîche et chlorophyllienne. Au cœur, apparaît la note de l'ortie, verte et légèrement piquante. En fond de bouche celle du CBD : herbacée, rappelant légèrement le goût du foin.



BRASSERIE DES PLANTES Lumière Obscure Violette 37°

Note de dégustation :
Attaque herbacée et légèrement beurrée. La note de cœur qui suit, est dominée par la saveur citronnée et acidulée des Écorces de Citron. Pour finir, l'Absinthe apporte en note de fond, une coloration légèrement épicée et mentholée.



LES SOFTS

Les sirops au choix	2€00
Grenadine, citron, pêche, fraise, menthe, kiwi, orgeat, barbe à papa.	
Limnade	2€00
Diabolo Limnade + un sirop au choix.	2€50
Pepsi ou Pepsi Max	3€50

Orangina	3€50
Schweppes TONIC/AGRUMES	3€50
Lipton Ice Tea PÊCHE	3€50
Jus de fruits	3€50
Orange, mangue, fraise, pomme, tomate, ace, abricot et ananas.	

LES EAUX

Supplément sirop	+0€30
Vittel :	50cl 3€00 1 LITRE 4€50
San Pellegrino :	50cl 3€50 1 LITRE 5€00
Perrier :	33cl 3€00

LES BOISSONS CHAUDES

Ristretto/ Espresso	2€00	Café allongé	2€50	Cappuccino	3€50	Chocolat chaud	3€50
Café noisette	2€50	Double espresso	3€00	Latte Macchiato caramel ou vanille	4€50	Thé /Infusion	3€00



En plus de la restauration et du loisir, La Cocotte & Seven Squares proposent également des services de **privatisation** pour vos **événements professionnels** ou **personnels (séminaire, arbre de Noël, etc.)**. Nous sommes en mesure de répondre à tous vos besoins et nous nous engageons à fournir **des solutions sur mesure** pour chaque demande. Contact : marie-line.steel@parcortuga.fr