

La cocotte STÉPHANOISE



La carte



Le menu

LES ENTRÉES



Œuf en meurette revisité façon Cocotte.	8€50
Terrine de canard au foie gras et compoté de fruits.	9€50
Magret de canard tranché dégorgé au sel, séché au poivre noir pendant 3 semaines.	9€50
Tartare de saumon avocat, mangue et sauce gravlax.	8€50
Tartare de boeuf préparé, coupé au couteau et sauce teriyaki.	8€50
Salade César poulet	10€50
Salade chèvre chaud	10€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

Plat du
Jour*

uniquement midi
(voir ardoise)

15€50

LES CLASSIQUES

Salade César poulet Poulet pané, salade romaine, copeaux de parmesan, tomates cerises, concombre, œuf dur, croûtons, oignon rouge et sauce César.	16€50
Salade de chèvre chaud Salade romaine, toast chèvre chaud et miel, tomates cerises, concombre, œuf dur, cerneaux de noix, oignon rouge, olives.	16€00
Thon mi-cuit et son wok de nouilles sautées aux légumes, façon Thai.	24€00
Tartare de saumon avocat, mangue et sauce gravlax. °	18€50
Tartare de boeuf préparé, coupé au couteau et sauce teriyaki. °	18€50
Entrecôte ° et sa sauce au choix.	28€50
Bavette de bœuf Hereford purée et sa sauce au choix.	18€50
La râpée stéphanoise et son saucisson chaud pistaché. SAUF LE DIMANCHE	17€00

Salaisons du Mont Pilat - Maison Ducuity

Cheese Burger °	Double +5€00	17€50
Chicken Burger avocado °		17€50
Le Burger Stéphanois °	Double +5€00	19€00

Steak haché, râpée, tomate, salade, pickles, oignon rouge, sauce fourme de Montbrison.

NOS PLATS VÉGÉTARIENS

Penne rigate aux aiguillettes végétales et ses champignons.	18€50
Hamburger végétarien °	17€50

steak végétal, tomates, oignons, salades, sauce cocktail.

° Servis avec frites et salade

Les accompagnements supplémentaires
Frites / Purée / Riz / Tagliatelles +4€50
Sauces : échalote, fourme, cocktail, poivre vert



LES COCOTTES & GRATINÉS



Dos de cabillaud et sa purée de choux fleur sauce grenobloise	23€00
Ravioles maison poulet, champignons et sa sauce forestière SAUF LE DIMANCHE	18€00
Navarin d'agneau	22€00
Blanquette de veau et son riz basmati	19€00
Paleron de boeuf façon bourguignon, purée maison	18€00

menu enfant

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

menu enfant
+
entrée à L'ÎLE DE TORTUGA
16€90

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
Coupe Ardéchoise	8€00
Poire Belle-Hélène	8€00
Don Papa	10€50

Parfums des glaces selon la saison

LES DESSERTS

Assiette de fromages	7€90
Mi-cuit au chocolat	8€00
Tartelette aux pommes/ cannelle et sa boule de glace vanille	8€50
Fromage blanc faisselle & coulis fruits rouges ou fines herbes	6€00
Brioche façon pain perdu Nutella ou Caramel beurre salé, glace vanille.	8€50
Crème brûlée vanille Bourbon	8€50
Tiramisu classique	7€50
Café / Thé gourmand	9€50

COCKTAILS

PLANTEUR MARTINIQUEAIS au vieux rhum ambré.

8€00

APÉROL SPRITZ : La Star des cocktails italiens !

9€50

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

MOJITO : Frais et pétillant.

9€50

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€50

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.

MULE : Pétillant, rafraichissant et épicé.

10€00

Gin bombay sapphire ou Vodka, ginger beer, citron vert, le parfait cocktail pour vous rafraichir.

PORN STAR MARTINI : Pétillant, équilibré et exotique.

10€00

Vodka, 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.

RIO : Frais et pétillant.

8€00

Jus d'orange, limonade, sirop de grenadine, garnish.

Planche mixte (charcuteries & fromages)

18€50



NOS BIÈRES PRESSION



GRIMBERGEN Blonde 6,7°

Bière houblonnée et aux notes de fruits tropicaux.

33cl : 5€50

50cl : 7€90



GRIMBERGEN Ambrée 6,5°

Bière riche avec une dominance de caramel.

33cl : 5€50

50cl : 7€90

NOS BIÈRES BOUTEILLES 33CL

1664 Blanche 5,0°

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

5€00

DESPERADOS 5,9°

Bière blonde légère aromatisée à la Tequila et sans amertume.

5€00

Desperados 0%

Bière sans alcool au goût intense et rafraichissant.

4€50



NOS VINS

VINS ROUGES

Cellier des chartreux - IGP Pays du Gard

VERRE 12cl

POT 50cl

Saint Joseph - AOP Saint Joseph

4€00

12€00

Côtes du Rhône - Les Caprices d'Antoine Ogier

6€90

19€00

St Nicolas de Bourgueil - La Coserie AOP

19€00

23€00

Pic Saint Loup - La Danse du Loup AOP

26€00

Croze-Hermitage - Domaine Mucyn Les Entrecoeurs

32€00

Saint-Joseph - François Villard Poivre et Sol

36€00

Côte-Rôtie - Basseron Cave Y. Cuilleron

59€00

VINS BLANCS

Cellier des Chartreux VIOGNIER - IGP Pays du Gard

VERRE 12cl

POT 50cl

4€50

13€50

Villa Chambre d'Amour - Lionel Osmin

VERRE 12cl

BOUTEILLE 75cl

Chablis - Gloire de Chablis J. Moreau & Fils

5€50

25€00

Pouilly-Fumé - Les Greffeux

29€00

32€00

VINS ROSÉS

Les Maîtres Vignerons de St Tropez - IGP Méditerranée

VERRE 12cl

POT 50cl

4€00

12€00

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

VERRE 12cl

BOUTEILLE 75cl

4€50

18€00

Bailli de Provence - AOP Côtes de Provence

23€00

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
Picon Bière	33cl : 5€50

LES SPIRITUEUX

+1€00 mixer +4€00 Red Bull

WHISKY 4CL

William Lawson's	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 subtile 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 coeur, 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 coeur 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.	
Limonade	2€00
Diabolo Limonade + un sirop au choix.	2€50
Pepsi ou Pepsi Max	3€50

Oasis tropical	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@parctortuga.fr