



La carte



Le menu

LES ENTRÉES

NOUVEAU ▶ Salade lyonnaise	9€50
▶ Carpaccio de bœuf 70g	9€50
▶ Mosaïque de saumon en mode Maki rubarbe confite, poireau.	9€50
Tartare de saumon avocat et mangue.	8€50
Tartare de bœuf 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

NOUVEAU ▶ Salade lyonnaise mesclun, oeuf poché, lardons, croûtons.	15€00
▶ Salade tomate Buratta crémeuse accompagnée de frites.	15€50
Salade César poulet	16€50
Poulet pané, salade romaine, copeaux de parmesan, tomates cerises, concombre, œuf dur, croûtons, oignon rouge et sauce César.	
Salade de chèvre chaud	16€00
Salade romaine, toast chèvre chaud et miel, tomates cerises, concombre, œuf dur, cerneaux de noix, oignon rouge, olives.	
Thon mi-cuit et son wok de nouilles sautées aux légumes, façon Thai.	24€00
Tartare de saumon avocat et mangue. °	18€50
NOUVEAU ▶ Bar grillé «entier» sauce vierge à l'huile fumée et ratatouille maison.	26€00
▶ Carpaccio de bœuf 140g °	17€00
Tartare de bœuf préparé, coupé au couteau et sauce teriyaki. °	18€50
Entrecôte ° et sa sauce au choix.	28€50
Bavette de bœuf °	18€50

La râpée stéphanoise et son saucisson chaud pistaché.	17€00
Salaisons du Mont Pilat - Maison Duculty SAUF LE DIMANCHE	
Cheese burger ° Double +5€00	17€50
Chicken burger avocado °	17€50
Le burger stéphanois ° Double +5€00	19€00
Steack haché, râpée, tomate, salade, pickles, oignon rouge, sauce fourme de Montbrison.	

NOS PLATS VÉGÉTARIENS

Tagliatelles 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 / Ratatouille +4€50

Sauces : échalote, fourme, cocktail, poivre vert.



LES COCOTTES & GRATINÉS

Pavé de saumon tagliatelles, sauce curry breton.	18€00
Poulet basquaise revisité et son riz Basmati.	19€00
Médailon de veau Duroc et sa purée maison.	23€00
Gigot d'agneau et son gratin dauphinois, jus corsé.	22€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 Ratatouille.

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
Parfums des glaces selon la saison	

LES DESSERTS

Assiette de fromages	7€90
Fromage blanc faisselle & coulis fruits rouges.	6€00
Tarte fruits rouges & crème pâtissière.	8€50
Entremet glacé mangue et passion	8€90
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

LES APÉRITIFS

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

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.

- Antipasti** **5€90**
- Planche mixte (charcuteries & fromages)** **14€00**



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° **5€00**
Bière blanche française avec une pointe d'agrumes pour un goût subtil et raffiné.

DESPERADOS 5,9° **5€00**
Bière blonde légère aromatisée à la Tequila et sans amertume.

Desperados 0% **4€50**
Bière sans alcool au goût intense et rafraichissant.



NOS VINS

VINS ROUGES

- | | | |
|--|-------------|----------------|
| | VERRE 12CL | POT 50CL |
| Cellier des chartreux - IGP Pays du Gard | 4€00 | 12€00 |
| Saint Joseph - AOP Saint Joseph | 6€90 | 19€00 |
| | | BOUTEILLE 75CL |
| Côtes du Rhône - Les Caprices d'Antoine Ogier | | 19€00 |
| St Nicolas de Bourgueil - La Coserie AOP | | 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

- | | | |
|--|-------------|----------------|
| | VERRE 12CL | POT 50CL |
| Cellier des Chartreux VIOGNIER - IGP Pays du Gard | 4€50 | 13€50 |
| | VERRE 12CL | BOUTEILLE 75CL |
| Villa Chambre d'Amour - Lionel Osmin | 5€50 | 25€00 |
| Chablis - Gloire de Chablis J.Moreau & Fils | | 29€00 |
| Pouilly-Fumé - Les Greffeux | | 32€00 |

VINS ROSÉS

- | | | |
|--|-------------|----------------|
| | VERRE 12CL | POT 50CL |
| Les Maîtres Vignerons de St Tropez - IGP Méditerranée | 4€00 | 12€00 |
| | VERRE 12CL | BOUTEILLE 75CL |
| La Nuit tous les chats sont gris - IGP Pays du Gard | 4€50 | 18€00 |
| Bailli de Provence - AOP Côtes de Provence | | 23€00 |

CHAMPAGNE

- | | |
|--|----------------|
| Champagne Haton - Solo de Meunier | BOUTEILLE 75CL |
| | 40€00 |