

La cocotte STÉPHANOISE



La carte



Le menu

LES ENTRÉES

➤ Œuf cocotte façon Grand-Mère	9€00
➤ Saumon Gravlax crème fraîche aux herbes, salade vinaigrette à la betterave.	9€50
➤ Feuilleté de Saint-Jacques et fondue de poireaux	9€50
Tartare de saumon, avocat et mangue.	8€50
Tartare de bœuf, préparé.	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

➤ Feuilleté de Saint-Jacques et sa fondue de poireaux	19€00
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
Tartare de bœuf préparé. °	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	

Cheeseburger °	Double +5€00	17€50
Chicken avocado burger °		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

Tagliatelles aux aiguillettes végétales à la crème.	18€50
Hamburger végétarien °	17€50
Steak végétal, tomates, oignons, salade, sauce cocktail.	

° SERVIS AVEC FRITES ET SALADE

Les accompagnements supplémentaires	
Frites / Purée / Pommes persillées / Tagliatelles / Légumes poêlés	+4€50
Sauces : échalote, fourme, cocktail, poivre vert.	



LES COCOTTES & GRATINÉS

Gratin de Ravioles	16€50
Pavé de saumon, tagliatelles, sauce curry breton.	18€00
Poulet sauté chasseur et ses pommes persillées.	18€50
Magret de canard laqué à l'orange et sa purée de patate douce.	24€00
Welsh « façon Cocotte »	17€00
Carbonade flamande et sa purée maison.	22€00
Agneau confit aux 4 épices et son gratin dauphinois.	23€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 Légumes poêlés.

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 de fruits rouges.	5€50
Mousse au chocolat	7€50
Duo de génoises crème pistache coulis de fruits rouges	8€50
Brioche façon pain perdu Nutella ou caramel beurre salé, glace vanille.	8€50
Crème brûlée à la vanille Bourbon.	8€50
Tiramisu classique	7€50
Café / Thé gourmand	9€50

LES COCKTAILS

ST-GERMAIN SPRITZ : Floral et pétillant.

10€00

St-Germain (liqueur de fleur de sureau), Prosecco, eau gazeuse, garni d'une tranche de citron jaune.

MOJITO : Frais et pétillant.

9€50

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

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

PIÑA 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.

SEX ON THE BEACH : Fruité et doux.

9€50

Vodka, crème de pêche, jus d'ananas et jus de cranberry, un grand classique aux États-Unis.

MULE : Pétillant, rafraîchissant et épicé

10€00

Gin bombay sapphire ou vodka, ginger beer, citron vert, le parfait cocktail pour vous rafraîchir.

MANGO RITA : Exotique, piquant et acidulé.

9€50

Tequila, jus de citron vert, liqueur d'écorces d'orange, et purée de mangue.

PORN STAR MARTINI : Pétillant, équilibré et exotique.

10€00

Vodka, liqueur de fruit de la passion, sirop de vanille, jus de passion, frappé et servi dans un verre Martini accompagné de son shooter de prosecco.

PLANTEUR MARTINICAIS au vieux rhum ambré.

8€00

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.

NOS BIÈRES PRESSION



BROOKLYN IPA Pulp Art 6°

IPA tropicale juteuse, trouble, amertume maîtrisée, très rafraîchissante.

33CL : 5€50

50CL : 7€90



GRIMBERGEN Blonde 6,7°

Blonde d'abbaye équilibrée, fruits jaunes, épices de levure.

33CL : 5€50

50CL : 7€90



GRIMBERGEN Ambrée 6,5°

Ambrée gourmande, caramel et malts torréfiés, douce-amère.

33CL : 5€50

50CL : 7€90

NOTRE PLANCHE MIXTE

Sélection de
charcuteries &
fromages, pickles,
pain frais.

14€50

2-3 pers.

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 rafraîchissant.

NOS VINS

VINS ROUGES

Cellier des Chartreux - IGP Pays du Gard

Saint-Joseph - AOP Saint-Joseph

Côtes du Rhône

Pic Saint Loup - La Danse du Loup AOP

Crozes-Hermitage - Domaine Mucyn Les Entrecoeurs

Saint-Joseph - François Villard Poivre et Sol

Côte-Rôtie - Bassenon (Y. Cuilleron)

VERRE 12CL POT 50CL

4€00

12€00

6€90

19€00

BOUTEILLE 75CL

19€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

VERRE 12CL BOUTEILLE 75CL

5€50

25€00

29€00

32€00

VINS ROSÉS

Les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez - IGP Méditerranée

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

Bailli de Provence - AOP Côtes de Provence

VERRE 12CL POT 50CL

4€00

12€00

VERRE 12CL BOUTEILLE 75CL

4€50

18€00

23€00

CHAMPAGNE

Champagne Haton - Solo de Meunier

BOUTEILLE 75CL

40€00

LES APÉRITIFS

Kir

Au choix crème de 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

Suze

Porto Offley Ruby / Porto Blanc

Picon bière

6CL : 5€00

6CL : 5€00

6CL : 6€00

33CL : 5€50

LES SPIRITUEUX

Supplément : +1€00 pour 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

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.

VODKA 4CL

Eristoff

6€00

LES DIGESTIFS 4CL

Limoncello

5€00

Verveine du Forez 30°

5€00

Get 27

5€00

Get 31

5€00

Armagnac Lauvia

8€50

Cognac VSOP

10€00

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 noisette

2€50

Café allongé

2€50

Double espresso

3€00

Cappuccino

3€50

Latte Macchiato caramel ou vanille

4€50

Chocolat chaud

3€50

Thé / Infusion

3€00



En plus de la restauration et des loisirs, La Cocotte & Seven Squares proposent également des services de **privatisation** pour vos **événements professionnels** ou **personnels (séminaires, arbres 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