



 **La coCOTTe**
STÉPHANOISE

La CARTE

SEVEN
SQUARES
ST-ETIENNE

PRINTEMPS & été 2026

Le menu

LES ENTRÉES

Carpaccio de bœuf 100g	9€50
Tartare de saumon avocat et mangue.	8€50
Tartare de bœuf préparé.	9€50
Salade César poulet	10€50
Salade chèvre chaud	9€50
 Feuilleté de saumon épinards sauce Yuzu	8€50
Salade italienne melon, jambon, pesto vert, mozzarellá, olives noires	10€50
Salade tomate Burrata crémeuse	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 tomate Burrata crémeuse accompagnée de frites.	15€50
Salade César poulet	16€90
Poulet pané, salade romaine, copeaux de parmesan, tomates cerises, concombre, œuf dur, croûtons, oignon rouge et sauce César.	
Salade de chèvre chaud	16€50
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
Carpaccio de bœuf 200g °	18€50
Tartare de bœuf préparé. °	18€50
Entrecôte ° et sa sauce au choix.	28€50
Bavette de bœuf ° et sa sauce au choix.	18€50
La râpée stéphanoise et son saucisson chaud pistaché.	17€50
Salaisons du Mont Pilat - Maison Duculty	

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

Nouilles sautées aux petits légumes

16€50 

Hamburger végétarien °

17€50

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

° **SERVIS AVEC FRITES ET SALADE**

Les accompagnements supplémentaires

Frites / Purée / Pommes persillées / Linguine / Ratatouille +4€50

Sauces : échalote, fourme, cocktail, poivre.



LES COCOTTES & GRATINÉS

Gratin de Ravioles

16€50

Pavé de saumon sauce Yuzu, duo de linguine.

18€00

Suprême de poulet pommes persillées, carottes et champignons.

19€00

Curry d'agneau coco et son gratin dauphinois.

22€00 

menu enfant

Menu enfant avec boisson et dessert inclus.

11€90

Plat Saucisse ou Steak Haché ou Poulet avec Frites ou Pâtes.

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	3€00
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.	5€50
Mousse au chocolat	7€50
Brioche façon pain perdu Nutella ou caramel beurre salé, glace vanille.	8€50
Crème brûlée vanille Bourbon.	8€50
Crème caramel beurre salé.	7€50
Tiramisu classique	7€50
Salade de fruits frais	8€00
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.

APEROL SPRITZ : Amer, pétillant et rafraîchissant.

9€50

Aperol, Prosecco, eau gazeuse, servi sur glace et garni d'une tranche d'orange. L'incontournable !

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 Etats-Unis.

MULE : Pétillant, rafraîchissant et épicé.

10€00

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

GREY GOOSE BERRY : Fruité, acidulé, pétillant, intense.

10€00

Grey Goose Berry Rouge, jus de cranberry, limonade, citron jaune.

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 MARTINQUAIS 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 shaké avec du jus d'ananas, réalisé en dry Shake pour plus d'onctuosité et servi sur glace.

TROPIC KARMA : Doux, acidulé, velouté, rafraîchissant.

8€00

Ananas, mangue, passion, citron vert, gingembre

Planche du moment

5€90

Planche mixte (charcuteries & fromages)

14€00

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



1664 Blanche 5,0°

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

33cl : 5€50

50cl : 7€90

NOS BIÈRES BOUTEILLES 33CL



Grimbergen Rouge 5,5°

5€00

Bel équilibre entre saveurs sucrées, fine amertume et légères notes d'acidité.



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

VERRE 12CL 4€00 POT 50CL 12€00

Saint-Joseph - AOP Saint-Joseph

6€90 19€00

Côtes du Rhône

BOUTEILLE 75CL

Pic Saint Loup - La Danse du Loup AOP

19€00

Crozes-Hermitage - Domaine Mucyn Les Entrecoeurs

26€00

Saint-Joseph - François Villard Poivre et Sol

32€00

Côte-Rôtie - Bassenon (Y. Cuilleron)

36€00

59€00

VINS BLANCS

Cellier des Chartreux Viognier - IGP Pays du Gard

VERRE 12CL 4€50 POT 50CL 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 Saint-Tropez - IGP Méditerranée

VERRE 12CL 4€00 POT 50CL 12€00

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

VERRE 12CL BOUTEILLE 75CL

Bailli de Provence - AOP Côtes de Provence

4€50 18€00

23€00

CHAMPAGNE

Champagne Haton - Solo de Meunier

BOUTEILLE 75CL 40€00

LES APÉRITIFS

Monaco

33CL : 5€90

50CL : 8€50

Panaché

33CL : 5€90

50CL : 8€50

Kir

La coupe 10CL : 4€50

Au choix crème de cassis, mûre, pêche, châtaigne ou framboise allongé au vin blanc.

Kir Royal

La coupe 10CL : 8€00

Au choix crème de cassis, mûre, pêche, châtaigne 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

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 BAROKO

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 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 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