La Cocotte Stéphanoise



La Carte

SEVEN SQUARES ST-ETIENNE

Hiver 26/27



Le menu

Les entrées

- **Aumônière forézienne** à la fourme, salade d'endives aux pommes et aux noix. **9€50**
- **Salade périgourdine**, gésiers confits, magrets de canard, foie gras poêlé. **12€50**
- **Feuilleté de pétoncles et sa fondue de poireaux** **9€50**

Tartare de saumon, avocat et mangue. **9€00**
Tartare de bœuf préparé. **9€50**
Salade César au poulet **10€00**
Salade de chèvre chaud **9€50**

Les formules du midi*

Entrée° + Plat du jour° **20€00**
OU **Plat du jour° + Dessert°**

Entrée° + Plat du jour° + Dessert° **25€50**

* Uniquement le midi, hors week-ends et jours fériés

° Voir ardoise

Plat du Jour*
uniquement le midi
(voir ardoise)
16€50

Les classiques

Salade César au 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.

- **Salade périgourdine**, gésiers confits, magrets de canard, foie gras poêlé **19€50**
- **Feuilleté de pétoncles et sa fondue de poireaux** **19€00**

Thon mi-cuit et son wok de nouilles sautées aux légumes, façon Thaï. **24€00**
Tartare de saumon, avocat et mangue. ° **19€50**
Tartare de bœuf préparé et coupé au couteau. ° **18€50**
Entrecôte 350g° et sa sauce au choix. **28€50**
Bavette de bœuf 190g° et sa sauce au choix. **19€50**

° SERVIS AVEC FRITES ET SALADE

La Râpée Stéphanoise et son saucisson chaud pistaché. **18€00**
Salaisons du Mont Pilat - Maison Duculty

Cheeseburger ° Double +5€00 **18€00**
Chicken avocado burger ° **17€50**
Le burger stéphanois ° Double +5€00 **19€50**
Steak haché, râpée, tomate, salade, pickles, oignon rouge, sauce à la fourme de Montbrison.

Nos plats végétariens

Nouilles sautées aux petits légumes **16€50**
Hamburger végétarien ° **17€50**
Steak végétal, tomates, oignons, salade, sauce cocktail.

Les accompagnements supplémentaires
Tagliatelles, légumes poêlés, purée, frites, gratin dauphinois **+4€50**
Sauces : échalote, fourme, cocktail, poivre vert.



Les cocottes & gratinés

Gratin de ravioles **16€50**
Croziflette **18€00**
Suprême de poulet farci aux morilles, purée maison **22€00**
Camembert rôti 240g, pommes grenailles, charcuterie de la ferme Bertholet. **26€00**
Paleron braisé façon bourguignon, carottes, champignons et oignons grelots. **22€50**
Épaule d'agneau confite aux 4 épices et son gratin dauphinois. **24€00**

menu enfant

Menu enfant avec boisson et dessert inclus. **12€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
17€90

Les glaces

+0€50 supplément crème fouettée

Coupe de glace 1 boule **3€00**
Coupe de glace 2 boules **4€80**
Coupe de glace 3 boules **7€00**
- **Café ou chocolat liégeois** **8€50**
- **Cookie gourmand** **8€50**

Dame Blanche **8€50**
Banana Steel **8€50**
Coupe Ardéchoise **8€50**
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**
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**
Tartelette citron meringuée **8€00**
Pavlova à la crème de marrons **8€50**
Café / Thé gourmand **9€50**

Prix nets en euros, service compris

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 États-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 MARTINIQUAIS au vieux rhum ambré. 8€50



Les mocktails

VIRGIN MOJITO : Désaltérant, frais et pétillant. 8€50
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€50
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.

TROPIC KARMA : Doux, acidulé, velouté, rafraîchissant. 8€50
Ananas, mangue, passion, citron vert, gingembre

nos bières pression

BROOKLYN IPA Pulp Art 6°
IPA tropicale juteuse, trouble, amertume maîtrisée, très rafraîchissante.
33cl : 5€90 50cl : 8€50

GRIMBERGEN Blonde 6,7°
Blonde d'abbaye équilibrée, fruits jaunes, épices de levure.
33cl : 5€90 50cl : 8€50

GRIMBERGEN Ambrée 6,5°
Ambrée gourmande, caramel et malts torréfiés, douce-amère.
33cl : 5€90 50cl : 8€50

Planche du moment

8€90

Planche mixte

Sélection de charcuteries & fromages, pickles, pain frais.

15€90

2–3 pers.



nos bières bouteilles 33cl

Grimbergen Rouge 5,5° 5€00
Douce, fruitée et légèrement amère.

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

	Verre 12cl	Pot 50cl
Cellier des Chartreux - IGP Pays du Gard	4€20	12€50
Saint-Joseph - AOP Saint-Joseph	6€90	19€00

	Bouteille 75cl
Côtes du Rhône AOC - Les enfants terribles	19€50
St Nicolas de Bourgueil - Les Terr(n)oirs - La Perruche	26€00
Pic Saint Loup - AOP Domaine de la Cotesse	27€00
Crozes-Hermitage - Jaboulet Aîné «Les Jalets»	32€00
Saint-Joseph - Y.Cuilleron «Les Pierres sèches» 37,5cl : 22€ / 75cl :	38€00
Mercurey premier cru - M.Juillot «Les Champs Martins»	48€00

champagne

	Bouteille 75cl
Champagne Haton - Solo de Meunier	45€00

vins blancs

	Verre 12cl	Pot 50cl
Cellier des Chartreux Viognier - IGP Pays du Gard	4€80	14€00

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Villa Chambre d'Amour - Lionel Osmin	5€50	25€00
Chablis - Gloire de Chablis, J.Moreau & Fils		32€00
Les Vins de Vienne - Reméage - Cuilleron, Villard et Gaillard		19€50
Roussette de Savoie - AOP Cuvée «Vieilles vignes»		24€00

vins rosés

	Verre 12cl	Pot 50cl
Les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez- IGP Méditerranée	4€20	12€50

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
La Nuit tous les chats sont gris - IGP Pays du Gard	4€90	19€50
Bailli de Provence - AOP Côtes de Provence		23€00

les apéritifs

Kir — La coupe 10cl : 4€90
Au choix crème de 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€90

Monaco — 33cl : 5€90 — 50cl : 8€50

Panaché — 33cl : 5€90 — 50cl : 8€50

les spiritueux

Supplément : +1€00 pour mixer / +2€00 Crazy Tiger

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€50
Grenadine, citron, pêche, fraise, menthe, kiwi, orgeat, barbe à papa.	
Limonade	2€50
Diabolo Limonade et sirop au choix.	2€80
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 / Expresso	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 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