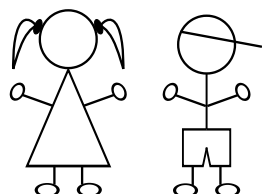


CHEZ STEPH

RESTAURANT

LE COIN DES PIOUS-PIOUS

POUR LES -12ANS



STEAK HACHÉ DU LIMOUSIN, POMMES FRITES NATURE

OU

TENDERS DE POULET PANÉ*, POMMES FRITES NATURE



UNE BOULE DE GLACE & CHANTILLY

OU

FONDANT AU CHOCOLAT

*produit décongelé

EN SOLO OU A PARTAGER

ASSORTIMENT BASQUE

18,00€

Fromage de brebis, tomme de vache, terrine de volaille, piquillos, jambon de Bayonne, chorizo ibérique, anchois marinés & confiture cerises noires

PLANCHINETTE DE JAMBON SERRANO **OU** JAMBON DE BAYONNE 15,00€
Guindillas

TERRINE DE VOLAILLE MAISON



9,00€

Condiments

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU COGNAC



24,00€

Confiture de figues & pain toasté **100gr**

Code wifi: Chezsteph16110

CHEZ STEPH

RESTAURANT



LES ENTRÉES

TERRINE DE VOLAILLE MAISON		9,00€
TARTARE DE SAUMON 100 gr		12,00€
Pommes Granny Smith & condiments		
TARTARE DE MAGRET DE CANARD	 100 gr	12,00€
Cacahuètes, soja, sésame, herbes aromatiques & échalotes		
CARPACCIO DE BOEUF		12,00€
Pistou à la roquette, parmesan, citron & condiments		

LES SALADES DE L'ÉTÉ

peuvent être servies en taille entrée ou en taille plat

ENTREE / PLAT

LA MER	12,00€ / 20,00€
Salade, tomates, champignons, crevettes, harengs marinés, saumon grav-lax & condiments	
LA FRAICHEUR	12,00€ / 20,00€
Salade, tomates, champignons, melon charentais, fêta & condiments	
LA SUD-OUEST	12,00€ / 20,00€
Salade, tomates, champignons, gésiers, lardons, croûtons & condiments	
LA CÉSAR	12,00€ / 20,00€
Salade, tomates, champignons, poulet, parmesan, croûtons, sauce césar & condiments	

Chez nous, les entrées ne voyagent pas seules!
Merci de les accompagner d'un plat ou d'une autre entrée.

POUR "S'EMPOISSONNER"



PLACE AU POISSON CHEZ STEPH

**SERVIS AVEC DES POMMES FRITES MAISON AIL & PERSIL
& VINAIGRETTE À L'ESPAGNOLE**

BROCHETTE DE GAMBAS *GRILLÉES 24,00€

SEICHE *GRILLÉE 24,00€

FILET DE DORADE RÔTI 24,00€

TARTARE DE SAUMON 22,00€

Pommes Granny Smith & condiments

Bolinette de salade: 3,50€

*produit décongelé

LES CROQ'S

LE CROQ' AUX TRUFFES 19,00€

Pain de mie toasté, jambon truffé, beurre truffé, comté

LE CROQ' BIQUETTE 18,00€

Pain de mie toasté, jambon aux herbes, beurre persillé,
fromage de chèvre

servi avec des pommes frites maison, ail & persil

Bolinette de salade: **3,50€**

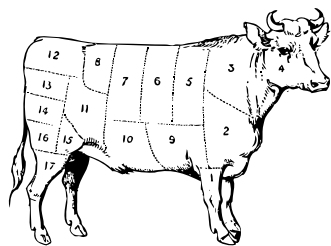


SUGGESTIONS DU MOMENT

voir les ardoises !

LE BOEUF DU LIMOUSIN

CUIT AU FEU DE BOIS



CÔTE DE BOEUF (SELON ARRIVAGE)	1,2KG	76,00€
	1,3KG	85,00€
	1,4KG	94,00€
	1,5KG	103,00€
	1,6KG	112,00€

FILET DE BOEUF	ENVIRON 250G	36,00€
----------------	--------------	--------

ENTRECÔTE DU BOUCHER	ENVIRON 380G	30,00€
----------------------	--------------	--------

FAUX-FILET	ENVIRON 250G	24,00€
------------	--------------	--------

BAVETTE D'ALOYAU	ENVIRON 220G	23,00€
------------------	--------------	--------

TARTARE DE BOEUF	21,00€
PRÉPARÉ MAISON: SAUCE ANGLAISE, TABASCO, CÂPRES, CORNICHONS, ÉCHALOTES, OLIVES, JAUNE D'OEUF & CONDIMENTS	

CARPACCIO DE BOEUF	22,00€
PISTOU DE ROQUETTE, PARMESAN, CITRON & CONDIMENTS	

BURGER DU MOMENT	AU CHOIX : STEAK HÂCHÉ DU LIMOUSIN (130G)	22,00€
	<u>OU</u>	
	TINDERS DE POULET PANÉ	
PAIN BUN'S, CHEDDAR, TOMATES, COMPOTÉE D'ÉCHALOTES, CORNICHONS, SALADE, SAUCE BARBECUE		

**TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF SONT CERTIFIÉES
"BOEUF DU LIMOUSIN", GRILLÉES AU FEU DE BOIS,
SERVIES AVEC DES POMMES FRITES MAISON, AIL ET PERSIL**

LES VIANDES

CUITES AU FEU DE BOIS

JAMBON FUMÉ GRILLÉ	ENVIRON 200G		20,00€
STEAK DE MAGRET DE CANARD	ENVIRON 180G		20,00€
DOUBLE STEAK DE MAGRET DE CANARD	ENVIRON 360G		29,00€
ANDOUILLETTE FICELÉE	ENVIRON 250G		20,00€
ESCALOPE DE POULET MARINÉ AUX ÉPICES DOUCES	ENVIRON 250G		18,00€
TARTARE DE MAGRET DE CANARD	ENVIRON 160G		23,00€
PRÉPARÉ MAISON: CACAHUETES, SOJA, SÉSAME, HERBES AROMATIQUES, ECHALOTES			
CUISSE DE CANARD CONFITE			21,00€
FOIE DE VEAU POÊLÉ	ENVIRON 220G		21,00€
DÉGLACÉ AU VINAIGRE DE FRAMBOISE ET ÉCHALOTES			

LES SAUCES MAISON : 1,00€

BLEU D'Auvergne, poivre vert, compotée d'échalotes

**TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE OU UE
GRILLÉES AU FEU DE BOIS,
SERVIES AVEC DES POMMES FRITES MAISON, AIL ET PERSIL**

LES APEROS

COUPE DE CHAMPAGNE BRUT (14CL)	11,00€
COUPE DE CHAMPAGNE RUINART (14CL)	14,50€
KIR ROYAL MAISON (CHAMPAGNE BRUT) 15CL	12,50€
APÉRITIF MAISON	10,00€
COGNAC VSOP, CRÈME DE CASSIS, VIN ROUGE (12CL)	
LE SPRITZ	10,00€
APEROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE (18CL)	
KIR MAISON (CASSIS, FRAMBOISE, MÛRE, PÊCHE)	6,00€
NEGRONI MAISON (12CL)	9,50€
RICARD-BERGER (2CL)	6,00€
PINEAU DES CHARENTES (10CL)	6,00€
MARTINI ROUGE-MARTINI BLANC (6CL)	6,00€
SUZE/PORTO ROUGE OU BLANC (8CL)	6,00€
COGNAC TONIC (12CL)	8,00€
VODKA GREY GOOSE 100% FRANÇAISE (4CL)	8,50€
GIN G'VINE, FLORAISON, GIN DE RAISIN, FRANCE	8,50€
GIN/RHUM BLANC/VODKA/TEQUILA/MALIBU (4CL)	7,00€
LILLET BLANC- LILLET ROUGE (10CL)	6,00€

L'alcool est
dangereux pour la
santé. A consommer
avec modération

LES WHISKIES

	2CL	4CL
JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY BOURBON	4,00€	7,50€
CLAN CAMPBELL BLENDED SCOTCH WHISKY	4,00€	6,50€
BALLANTINES BLENDED SCOTCH WHISKY	4,50€	8,50€
BELLEVOYE, TRIPLE MALT, FINITION GRAIN FIN, CHARENTE	6,50€	12,00€
WOODFARD RESERVE BOURBON	6,50€	11,00€

LES BIÈRES

GUINNESS FOREIGN EXTRA STOUT : BIÈRE IRLANDAISE 33CL	6,50€
PIÉTRA : BIÈRE AMBRÉE À LA CHÂTAIGNE CORSE 33CL	6,50€
BRASSERIE DU MONT-BLANC : BIÈRE BLANCHE BELGE 33CL	6,50€
DESPERADOS 33CL	6,50€
BIÈRE PRESSION CARLSBERG (DANEMARK) 25CL	5,00€
PANACHÉ 25CL	4,00€
MONACO 25CL	4,50€
CHOPE DE BIÈRE CARLSBERG (DANEMARK) 50CL	9,00€
SUPPLÉMENT SIROP, SODA, TRANCHE	0,30€

LES SOFTS

COCKTAIL DE JUS FRUITS 15CL	7,00€
(BANANE, NOIX DE COCO, ANANAS, MANGUE, GOYAVE, CITRON VERT)	
COCA-COLA/COCA-COLA ZÉRO 33CL	4,50€
PERRIER 33CL	4,00€
ORANGINA 20CL	4,00€
SCHWEPPES TONIC OU AGRUMES 20CL	4,00€
ICE-TEA 25CL	4,00€
SIROP À L'EAU	2,50€
DIABOLO	3,50€
JUS DE FRUITS	4,00€
(ORANGE, ANANAS, POMMES, TOMATE)	
BIÈRE 0% ALCOOL (25CL)	5,00€
SUPPLÉMENT TRANCHE OU SIROP	0,30€

Eaux Minérales:

	<u>50CL</u>	<u>100CL</u>
EAU MINÉRALE NATURELLE, ABATILLES, ARCACHON	3,50€	5,50€
EAU MINÉRALE NATURELLE GAZEUSE, BADOIT	3,50€	5,50€

LES DIGESTIFS

COGNAC LA PART DESANGLE (VSOP)	8,00€
COGNAC LA PART DESANGLE XO	11,00€
COGNAC PAUL GIRAUD (AOC COGNAC) XO	15,00€
<i>VIELLE RÉSERVE GRANDE CHAMPAGNE</i>	
ARMAGNAC DOMAINE DE MARQUESTEAU	11,00€
CALVADOS DU PAYS D'AUGE 15 ANS D'ÂGE	8,50€
LIQUEUR DE "SÈVE DE JOIE"	8,50€
RHUM CLÉMENT	9,50€
RHUM DON PAPA	9,50€
RHUM PLANTATION	9,50€
GET 27-GET 31-BAILEY'S-	7,00€
COINTREAU - GRAND MARNIER	7,00€





LES GLACES

LA VAHINÉE

11,00€

1 sorbet passion, 1 sorbet framboise, 1 glace vanille, fruits frais, chantilly, amandes

LA PALAISIENNE

11,00€

1 glace vanille, 1 glace caramel beurre salé, 1 glace chocolat, biscuit petit beurre, caramel lacté, chantilly, amandes

LA CARAÏBE

11,00€

1 glace rhum raisins, 1 sorbet noix de coco, 1 glace vanille, chantilly, amandes

LE CAFÉ LIEGEOIS

9,50€

2 glaces café, sauce moka, chantilly, amandes

LE CARAMEL LIEGEOIS

9,50€

2 glaces caramel beurre salé, sauce caramel, carambar, chantilly, amandes

LE CHOCOLAT LIEGEOIS

9,50€

2 glaces chocolat noir, sauce chocolat, chantilly, amandes

LA DAME BLANCHE

9,50€

2 glaces vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes

AVEC ALCOOL:

ICEBERG

12,00€

2 glaces menthe chocolat, Get 27, chantilly

COLONEL

12,00€

2 sorbets citron vert, Vodka

COUPE 1 BOULE: 3,00€

COUPE 2 BOULES: 5,50€

COUPE 3 BOULES: 7,50€

Les parfums:

Vanille, Chocolat noir, café, caramel beurre salé, pistache, menthe chocolat, fraise, framboise, cassis, citron vert, passion, noix de coco, rhum raisins

SUPPLÉMENT CHANTILLY: 0,50€



LES DESSERTS

CAFÉ GOURMAND OU DÉCA GOURMAND	9,00€
THÉ/ DOUBLE CAFÉ GOURMAND	10,00€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON	9,00€
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR MAISON	10,00€
BABA AU RHUM, fruits frais, raisins & chantilly	10,00€
PROFITEROLES, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY	2 CHOUX*/9,00€ 3 CHOUX*/ 12,00€
BRIOCHE PERDUE, GLACE CARAMEL, chantilly & caramel beurre salé	10,00€
LE COOKIE MOELLEUX AU CHOCOLAT, BEURRE DE CACAHUÈTES, GLACE CHOCOLAT	10,00€

LES BOISSONS CHAUDES



*produit décongelé

CAFÉ	2,20€
CAFÉ NOISETTE	2,30€
GRAND CRÈME	4,00€
DÉCAFEINÉ	2,40€
DOUBLE CAFÉ	3,80€
CAPPUCCINO MOUSSE DE LAIT	3,80€
CAPPUCCINO CHANTILLY	4,90€
THÉS-INFUSIONS	3,70€



CHEZ STEPH

LA PAUSE DÉJ'!

UNIQUEMENT LE MIDI
HORS WEEK-END & JOURS FÉRIES

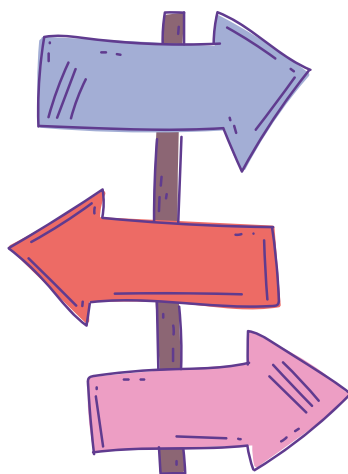
LE PLAT DU JOUR : **13,00€**

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR
OU PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR: **17,00€**

LA COMPLÈTE : **20,00€**

HORS BOISSONS

VOIR LES ARDOISES!



DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR LE DÉJEUNER DU MARDI AU VENDREDI
DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES
PRIX NETS & SERVICE COMPRIS

CHEZ STEPH

RESTAURANT

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE

DU 1ER SEPTEMBRE AU 5 JUILLET

LE RESTAURANT EST OUVERT

- DU MARDI AU DIMANCHE* POUR LES DÉJEUNERS
- MERCREDI, VENDREDI* & SAMEDI POUR LES DINERS

***UN DIMANCHE ET UN VENDREDI SOIR SUR DEUX !**

DU 7 JUILLET AU 29 AOÛT

LE RESTAURANT EST OUVERT

DU MARDI AU SAMEDI POUR LES DÉJEUNERS & POUR LES DINERS

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE LE DIMANCHE 19 JUILLET

POUR LES FÊTES MÉDIÉVALES

UN REPAS DE FAMILLEUNE SOIRÉE ENTRE AMIS....

LA TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUITE AU COGNAC EST À EMPORTER!

10,00€ LES 100GR

UN MANQUE D'INSPIRATION.....

LA CARTE CADEAU EST DISPONIBLE !

VOUS CHOISISSEZ LE MONTANT, ILS DÉCIDENT DU MOMENT!

LE RESTAURANT SERA FERMÉ

POUR CONGÉS ANNUELS

DU DIMANCHE 13 SEPTEMBRE AU MARDI 29 SEPTEMBRE 2026

VOUS POUVEZ SUIVRE NOTRE ACTUALITÉ SUR



48 RUE DE HALLES

16110 LA ROCHEFOUCAULD EN ANGOUMOIS

TÉL: 05/45/62/09/11

EMAIL: SARLJUMAX@SFR.FR

SITE INTERNET: WWW.CHEZ-STEPH.FR



LES VINS

LES VINS ROUGES

DU COTÉ DE BORDEAUX

37,5CL 75CL 100CL

CHÂTEAU DES TOURTES, BLAYE CÔTES DE BORDEAUX	12€	22€	
CHÂTEAU PUISSEGUIN CURAT, AOC PUISSEGUIN ST-EMILION		28€	
CHÂTEAU BELLES GRAVES, AOC LALANDE DE POMEROL		48€	
CHATEAU SAUVAGE, AOC GRAVES 	15€	25€	50€
CHÂTEAU FERRAN, AOC PESSAC LEOGNAN		52€	
CHÂTEAU HAUT BEYZAC, AOC HAUT-MÉDOC		22€	
CROIX LA BASTIENNE, AOC MONTAGNE ST EMILION		25€	
CHÂTEAU GRAND BARRAIL , AOC SAINT EMILION GRAND CRU		65€	
CHARMES DE KIRWAN, AOC MARGAUX		70€	
CHÂTEAU LE BOSQ, AOC ST-ESTÈPHE CRU BOURGEOIS		70€	
CHÂTEAU TAILLEFER, AOC POMEROL		78€	
CHÂTEAU TOUR HAUT VIGNOBLE, AOC SAINT-ESTÈPHE		36€	

DU COTÉ DU VAL DE LOIRE

37,5CL 75CL

DOMAINE DE LA LANDE, AOC SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL 	15€	25€
LES LIZIÈRES, AOC SAUMUR CHAMPIGNY		28€
DOMAINE ANGÉLIQUE LEON, AOC CHINON 		25€
CUVÉE "LES BORNES", AOC MENTOU SALON	19€	35€

DU CÔTÉ DU SUD-OUEST

37,5CL 75CL

LE ROI BOEUF , VIN DE FRANCE, MAISON LIONEL OSMIN ET CIE		32€
DOMAINE DE GARANCILLE, IGP CHARENTE 		24€
DOMAINE L'ANCIENNE CURE, AOC PÉCHARMANT 	18€	28€



LES VINS AU VERRE

ROUGE

6,00€ LE VERRE (12CL)

CHÂTEAU SAUVAGE , AOC GRAVES



DOMAINE DE LA LANDE, AOC SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL



DOMAINE DE GARANCILLE (100%) IGP CHARENTE



CHÂTEAU PUISSEGUIN CURAT, AOC PUISSEGUIN SAINT-EMILION

NINA , AOP LANGUEDOC (VENDANGE MANUELLE)

BLANC

6,00€ LE VERRE (12CL)

DOMAINE DE MAUBET , IGP CÔTES DE GASCogne (FRUITÉ)

LES DEMOISELLES DE GARANCILLE , VIN DE FRANCE - CHARENTE (DOUX)

DOMAINE "CARROIR DU GUÉ", AOC REUILLY (SEC)

ROSÉ

6,00€ LE VERRE (12CL)

CHÂTEAU SAINT MAUR "MAUR & MORE", AOP PROVENCE

DOMAINE DE PELLEHAUT " ÉTÈ GASCON" , VDP CÔTES DE GASCogne (MOELLEUX)

DOMAINE DES VALETES , AOC SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL (FRUITÉ & LÉGER)

CHAMPAGNE

COUPE DE CHAMPAGNE "Y.LAVAL", (14CL) TRADITION BRUT

11,00€

COUPE DE CHAMPAGNE RUINART BRUT , (14CL)

14,50€

LES PICHETS :

IGP VIN CHARENTAIS COTEAU DU TRAVIOLE "DOMAINE DE GARANCILLE"

50CL

100CL

ROUGE (MERLOT)

9,50€

18,00€

BLANC (SAUVIGNON)

9,50€

18,00€

ROSÉ

9,50€

18,00€



LES VINS

LES VINS ROUGES

DU COTÉ DE BORDEAUX

37,5CL 75CL 100CL

CHÂTEAU DES TOURTES, BLAYE CÔTES DE BORDEAUX	12€	22€	
CHÂTEAU PUISSEGUIN CURAT, AOC PUISSEGUIN ST-EMILION		28€	
CHÂTEAU BELLES GRAVES, AOC LALANDE DE POMEROL		48€	
CHATEAU SAUVAGE, AOC GRAVES 	15€	25€	50€
CHÂTEAU FERRAN, AOC PESSAC LEOGNAN		52€	
CHÂTEAU HAUT BEYZAC, AOC HAUT-MÉDOC		22€	
CROIX LA BASTIENNE, AOC MONTAGNE ST EMILION		25€	
CHÂTEAU GRAND BARRAIL , AOC SAINT EMILION GRAND CRU		65€	
CHARMES DE KIRWAN, AOC MARGAUX		70€	
CHÂTEAU LE BOSQ, AOC ST-ESTÈPHE CRU BOURGEOIS		70€	
CHÂTEAU TAILLEFER, AOC POMEROL		78€	
CHÂTEAU TOUR HAUT VIGNOBLE, AOC SAINT-ESTÈPHE		36€	

DU COTÉ DU VAL DE LOIRE

37,5CL 75CL

DOMAINE DE LA LANDE, AOC SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL 	15€	25€
LES LIZIÈRES, AOC SAUMUR CHAMPIGNY		28€
DOMAINE ANGÉLIQUE LEON, AOC CHINON 		25€
CUVÉE "LES BORNES", AOC MENTOU SALON	19€	35€

DU CÔTÉ DU SUD-OUEST

37,5CL 75CL

LE ROI BOEUF , VIN DE FRANCE, MAISON LIONEL OSMIN ET CIE		32€
DOMAINE DE GARANCILLE, IGP CHARENTE 		24€
DOMAINE L'ANCIENNE CURE, AOC PÉCHARMANT 	18€	28€

DU CÔTÉ DE LA BOURGOGNE

75CL

DOMAINE VENOT, CÔTE CHALONNAISE, AOC GIVRY	35€
L'ENFER DES BALLOQUETS, AOC BROUILLY	28€

DU CÔTÉ DE LA VALLÉE DU RHÔNE

75CL

CHÂTEAU MOURGUES DU GRÉS, AOP COSTIÈRES DE NÎMES	22€
SIGNATURE, AOC CROZES HERMITAGE 	45€

DU CÔTÉ DE L'OCCITANIE

75CL

DOMAINE OLLIER TAILLEFER "LES COLLINES", AOP FAUGÈRES 	22€
DOMAINE PAS DE L'ESCALETTE "LES PETITS PAS", AOP LANGUEDOC 	30€
DOMAINE MARCO PAULO, NINA, AOP LANGUEDOC	24€
DOMAINE BEAUVIVRE, CUVÉE ALEPH 2017, IGP D'OC, SANS FILTRATION	30€
MAS THÉLEME, CARPE DIEM, AOP PIC SAINT LOUP	28€
LE CLOS DES SERRES, SAINT-JEAN, AOP TERRASSES DU LARZAC 	30€

LES VINS ROSÉS

75CL

CHÂTEAU SAINT-MAUR « MAUR & MORE, AOP CÔTES DE PROVENCE	25€
CHÂTEAU MOURGUES DU GRÉS , AOC COSTIÈRES DE NÎMES	22€
DOMAINE DES VALETES, AOC ST NICOLAS DE BOURGUEIL	(37,5CL) 14€ 22€
CHÂTEAU DES TOURTES, AOC BORDEAUX ROSÉ	(50CL) 17€ 22€
DOMAINE DE PELLEHAUT « ETÉ GASCON », VDP CÔTES DE GASCOGNE (SUCRÉ)	25€

LES VINS BLANCS

75CL

DOMAINE DE MAUBET « GROS MASENG », IGP CÔTES DE GASCOGNE (FRUITÉ)	22€
DOMAINE« CARROIR DU GUÉ », AOC REUILLY (SEC)	25€
DOMAINE BOUSSARD, AOC PETIT CHABLIS (SEC)	28€
LES DEMOISELLES DE GARANCILLES, VDP CHARENTAIS (DOUX ET SUCRÉ)	24€

LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNE " Y.LAVAL", TRADITION BRUT	55€
« R » DE RUINART BRUT	90€