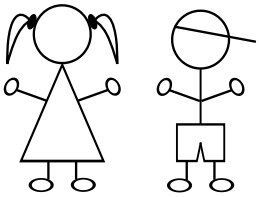
CHEZ STEPH

RESTAURANT

LE COIN DES PIOUS-PIOUS



POUR LES -12ANS

10,00€

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

Code Wifi: Chezsteph16110

EN SOLO OU A PARTAGER

Assortiment de tapas 18,00€
Terrine de foie gras de canard mi-cuit & confiture, piquillos, anchois marinés, fromage des Pyrénées, saumon en tartare & condiments

Planchinette de jambon Serrano 15,00€
Guindillas & condiments

Planchinette de charcuteries 15,00€
Guindillas & condiments

Terrine de volaille maison 10,00€
Condiments

Terrine de foie gras de canard mi-cuit au cognac 24,00€
Confiture de figues & pain toasté **100gr**

Camembert entier rôti au lait cru 14,00€
Pain toasté **250gr**

CHEZ STEPH

RESTAURANT



LES ENTRÉES

CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS 15,00€
Poêlée de champignons, mouillettes au jambon de pays

TARTARE DE SAUMON **100 gr** 12,00€
Pommes Granny Smith & condiments

TARTARE DE MAGRET DE CANARD **100 gr** 12,00€
Cacahuétes, soja, sésame, herbes aromatiques & echalotes

OEUFS EN MEURETTE 13,00€
Sauce marchand de vin rouge, petits lardons, croûtons & condiments

ENTREE / PLAT

LA BIQUETTE 12,00€ / 20,00€
Salade, tomates, champignons, lardons, croquettes de chèvre pané & condiments

LES CROUSTILLANTS DE GAMBAS 12,00€ / 20,00€
Salade, tomates, champignons & condiments, sauce aigre douce

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

Pourquoi nos entrées ne voyagent pas seules.....?
Avant même que vous consommiez cela à un coût:
pain, eau, vaisselle consommable, energie, charges salariales...environ 5€
Si chaque client prenait uniquement une entrée, la rentabilité serait compliquée, voire impossible, donc merci pour votre compréhension.

POUR "S'EMPOISSONNER"

Place au poisson Chez Steph

Brochette Océane, sauce crémeuse Saint-Jacques, lotte, saumon, gambas	32,00€
Seiche*grillée, vinaigrette espagnole	24,00€
Tartare de saumon Pommes granny Smith,& condiments	22,00€
Le poisson du moment rôti	24,00€

Choix des accompagnements:

pommes frites maison ail & persil

ou

linguines

ou

légumes rôtis

*produit décongelé

Bolinette de salade: 3,50€

LES CROQ'S

Le croq' aux truffes Pain de mie toasté, jambon truffé, beurre truffé, comté	19,00€
Le croq' montagnard Pain de mie toasté, jambon aux herbes, beurre persillé, morbier	18,00€

servi avec des pommes frites maison, ail & persil

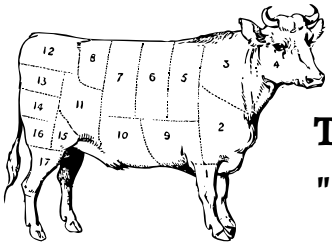
Bolinette de salade: **3,50€**



Suggestions du moment

voir les ardoises !

LE BOEUF DU LIMOUSIN



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF SONT CERTIFIÉES "BOEUF DU LIMOUSIN", GRILLÉES 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€
PIÈCE DE BOEUF DU MOMENT *ENVIRON 250G*		24,00€
BAVETTE D'ALOYAU *ENVIRON 220G*		24,00€
TARTARE DE BOEUF		22,00€

PRÉPARÉ MAISON*: *SAUCE ANGLAISE, TABASCO, CÂPRES, CORNICHONS, ÉCHALOTES, OLIVES, JAUNE D'OEUF & CONDIMENTS

BURGER DU MOMENT 22,00€

PAIN BUN'S, STEAK HÂCHÉ DU LIMOUSIN,MORBIER, TOMATES, COMPOTÉE D'ÉCHALOTES, CORNICHONS, SALADE,CRÈME MOUTARDÉE

CHOIX DES ACCOMPAGNEMENTS:

POMMES FRITES MAISON AIL & PERSIL

OU

LINGUINES

OU

LÉGUMES RÔTIS

***LES SAUCES MAISON* : 1,00€**

BLEU D'AUVERGNE, POIVRE VERT, COMPOTÉE D'ÉCHALOTES, MARCHAND DE VIN

Bolinette de salade: 3,50€

LES VIANDES

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE OU UE
GRILLÉES AU FEU DE BOIS,

ENTRECÔTE DE COCHON ABOTIA (64) *ENVIRON 380G* 24,00€

STEAK DE MAGRET DE CANARD *ENVIRON 180G* 21,00€

DOUBLE STEAK DE MAGRET DE CANARD *ENVIRON 360G* 29,00€

ANDOUILLETTE FICELÉE *ENVIRON 250G* 20,00€

ESCALOPE DE POULET MARINÉ AUX ÉPICES DOUCES 19,00€
ENVIRON 250G

TARTARE DE MAGRET DE CANARD *ENVIRON 160G* 23,00€
***PRÉPARÉ MAISON*: CACAHUETES, SOJA, SÉSAME, HERBES AROMATIQUES, ECHALOTES**

FRICASSÉE DE ROGNONS DE VEAU EN PERSILLADE 22,00€
FLAMBÉS AU COGNAC *ENVIRON 190G*

FOIE DE VEAU POÊLÉ *ENVIRON 220G* 22,00€
DÉGLACÉ AU VINAIGRE DE FRAMBOISE ET ÉCHALOTES

CHOIX DES ACCOMPAGNEMENTS:

POMMES FRITES MAISON AIL & PERSIL

OU

LINGUINES

OU

LÉGUMES RÔTIS

***LES SAUCES MAISON* : 1,00€**

BLEU D'AUVERGNE, POIVRE VERT,
COMPOTÉE D'ÉCHALOTES,
MARCHAND DE VIN

Bolinette de salade: 3,50€

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 Cognac VSOP, créme de cassis, vin rouge (12cl)	10,00€
Le Spritz Aperol, prosecco, eau gazeuse (18cl)	10,00€
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)	
Biére 0% alcool (25cl)	5,00€
Supplément tranche ou sirop	**0,30€**

Eaux minerales:	*50cl*	*100cl*
eau minerale naturelle, Abatilles, Arcachon	3,50€	5,50€
Eau minerale 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€
vielle réserve Grande Champagne	
Armagnac Domaine de marquesteau	11,00€
Calvados du pays d'auge 15 ans d'âge	8,50€
Liqueur de "Séve 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€



Code wifi: Chezsteph16110



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€

Prix nets & service compris



LES DESSERTS

Café gourmand ou déca gourmand	**9,50€**
Thé/ double café gourmand	**11,00€**
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 glace chocolat noir **ou** glace pistache	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€**

*produit décongelé

LES BOISSONS CHAUDES



Café	2,20€
Café Noisette	2,30€
Grand créme	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€**

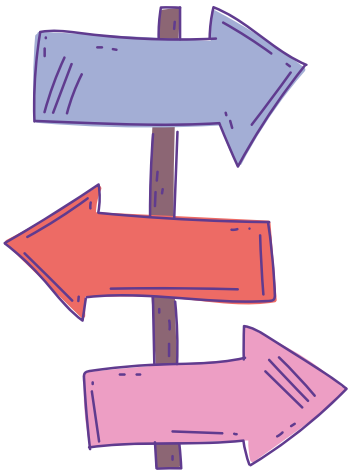
entrée du jour + plat du jour

ou plat du jour + dessert du jour: **18,00€**

La Complète : **22,00€**

HORS BOISSONS

Voir les ardoises!



DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR LE DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI

DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

Prix nets & service compris

Code Wifi: Chezsteph16110

CHEZ STEPH

RESTAURANT

La liste des allergénes est disponible sur simple demande

Du lundi 9 novembre 2026 au samedi 3 juillet 2027 inclus

Le restaurant est ouvert

- du lundi au samedi pour les déjeuners
- mercredi, vendredi & samedi pour les diners

fermé jeudi & dimanche

ÉVENEMENT EXCEPTIONNEL = OUVERTURE EXCEPTIONNELLE

dimanche 14 Fevrier: dejeuner & diner

dimanche 30 Mai: dejeuner fête des méres

dimanche 20 Juin: déjeuner fête des pères

un repas de famille ....une 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 jeudi 24 Decembre 2026 au dimanche 3 Janvier 2027 inclus

Code wifi: Chezsteph16110

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€	
Fort du roy , 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 Boscq, 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 Liziéres, 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 valettes , 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€	
Fort du Roy, 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 Boscq, 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 Liziéres, 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 Costiéres de Nîmes	22€
Domaine Michelas St Jemms, AOC Crozes Hermitage bio	45€

DU CÔTÉ DE L'OCCITANIE

	75CL
Domaine Ollier Taillefer "Les Collines", AOP Faugéres bio	22€
Domaine Pas de l'Escalette "Les petits pas", AOP Languedoc bio	30€
Domaine Marco Paulo, Nina, AOP Languedoc	24€
Domaine Beauvivre, Cuvée Aleph 2017, IGP d'Oc, sans filtration	30€
Le Clos des serres, Saint-Jean, AOP Terrasses du Larzac bio	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 Valettes, 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€

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 Costiéres de Nîmes	22€
Signature, AOC Crozes Hermitage bio	45€

DU CÔTÉ DE L'OCCITANIE

	75CL
Domaine Ollier Taillefer "Les Collines", AOP Faugéres bio	22€
Domaine Pas de l'Escalette "Les petits pas", AOP Languedoc bio	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 bio	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 Valettes, 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€

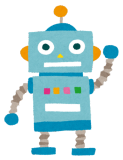
LES CHAMPAGNES

Champagne " Y.Laval", tradition brut	55€
« R » de Ruinart brut	90€

AVIS À NOTRE AIMABLE CLIENTÉLE



NOUS TENONS À PRÉCISER QUE NOUS NE CONTRÔLONS NI LE SOLEIL, NI LA PLUIE, NI LA CHALEUR, NI LES MOUSTIQUES.



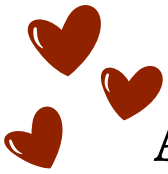
NOTRE EQUIPE N'EST PAS ROBOTISÉE. ELLE MANGE, ELLE BOIT, ELLE TRANSPIRE ET ELLE RESPIRE.



SI VOUS AVEZ UN SOUCI AVEC VOTRE PLAT, PARLEZ NOUS EN : NOUS TROUVERONS UNE SOLUTION ENSEMBLE, SANS AVOIR RETOUR À LA CATAPULTE.



LES COMPORTEMENTS AGRESSIFS, INSULTES, ET GESTES DÉPLACÉS NE SONT PAS SERVIS À LA CARTE



POURQUOI NOS ENTRÉES NE VOYAGENT PAS SEULES….
AVANT MÊME QUE VOUS CONSOMMIEZ, CELA À UN COÛT: PAIN, EAU, VAISSELLE CONSOMMABLE, ENERGIE, CHARGES SALARIALES …ENVIRON 5€
SI CHAQUE CLIENT PRENAIT UNIQUEMENT QU'UNE ENTRÉE, LA RENTABILITÉ SERAIT COMPLIQUÉE VOIRE IMPOSSIBLE !
DONC MERCI POUR VOTRE COMPRÉHENSION;)))