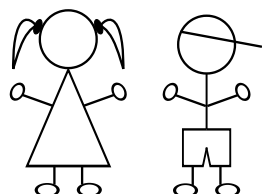


CHEZ STEPH

RESTAURANT

LE COIN DES PIOUS-PIOUS

POUR LES -12ANS



STEAK HACHÉ DU LIMOUSIN, POMMES FRITES NATURE



10,00€

OU

TENDERS DE POULET PANÉ*, POMMES FRITES NATURE



UNE BOULE DE GLACE & CHANTILLY

OU

GAUFRE AU SUCRE & CHANTILLY

EN SOLO OU A PARTAGER

PLANCHE DE BELLES CHARCUTERIES ET PATÉ MAISON

25,00€

Condiments

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

Guindillas

ASSIETTE BASQUE

POUR 1 OU 2 PERSONNES

18,00€

Jambon de Bayonne, chorizo ibérique, piquillos, brebis et tomme de vache des Pyrénées, anchois marinés, graissérons de canard, guindillas, confiture de cerises noires & condiments

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU COGNAC

24,00€

Confiture de figues & pain toasté 100gr



CHEZ STEPH

RESTAURANT



LES ENTRÉES

ENTREE / PLAT

LA CÉSAR

11,00€ / 18,00€

Salade, tomates, champignons, poulet rôti, parmesan, sauce césar, petits croûtons & condiments

LA FRAICHEUR

11,00€ / 18,00€

Salade, tomates, champignons, melon, haricots verts, carottes râpées, fêta & condiments

LA SUD-OUEST

11,00€ / 18,00€

Salade, tomates, champignons, gésiers, lardons, pommes frites & condiments

LA CHEESE

11,00€ / 18,00€

Salade, tomates, champignons, brie pané & condiments

TOMATES PLEIN CHAMPS & BURRATA

12,00€

Vinaigrette aux herbes & condiments

TARTARE DE SAUMON 100 gr

12,00€

Pommes Granny Smith & condiments

CARPACCIO DE BOEUF

12,00€

Marinade maison, parmesan & condiments

MELON CHARENTAIS & JAMBON SERRANO

16,00€

Guindillas & condiments

Code wifi: Chezsteph16110

LES TORTILLAS

TORTILLA AUX CHAMPIGNONS 14,00€

TORTILLA AUX OIGNONS ET POMMES DE TERRE 14,00€

MESCLUN DE SALADES ET JAMBON SERRANO

BOLINETTE DE POMMES FRITES MAISON AIL & PERSIL : 4,50€

POUR "S'EMPOISSONNER"



PETITE PLACE AU POISSON CHEZ STEPH

BROCHETTE DE GAMBAS *GRILLÉES EN PERSILLADE 24,00€

Pommes frites ail & persil

SEICHE GRILLÉE, VINAIGRETTE À L'ESPAGNOLE 24,00€

Pommes frites ail & persil

FILET DE MERLU RÔTI, SAUCE TARTARE 22,00€

Pommes frites ail & persil

TARTARE DE SAUMON Pommes Granny Smith & condiments 22,00€

Pommes frites ail & persil 160gr

LE CROQ'

LE CROQUE "MONSIEUR" AUX TRUFFES 18,00€

Pain de mie toasté

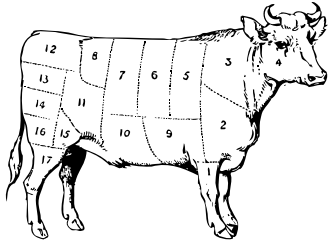
Jambon truffé

Beurre truffé

Comté

servi avec des pommes frites maison, ail & persil

CHEZ STEPH



LE BOEUF DU LIMOUSIN

CÔTE DE BOEUF (SELON ARRIVAGE)	1,2KG	75,00€
	1,3KG	83,00€
	1,4KG	91,00€
	1,5KG	99,00€
	1,6KG	107,00€
FILET DE BOEUF	ENVIRON 220G	35,00€
ENTRECÔTE DU BOUCHER	ENVIRON 380G	29,00€
BROCHETTE DE BOEUF DU MOMENT	ENVIRON 220G	22,00€
TARTARE DE BOEUF	PRÉPARÉ MAISON: SAUCE ANGLAISE, TABASCO, CÂPRES, CORNICHONS, ÉCHALOTES, OLIVES, JAUNE D'OEUF	20,00€
BAVETTE D'ALOYAU	ENVIRON 220G	22,00€
BURGER DU MOMENT	PAIN BUN'S, SAUCE TARTARE, TOMATES, STEAK HACHÉ, BACON, COMTÉ, COMPOTÉE D'ÉCHALOTES, CORNICHONS, SALADE	20,00€

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

LES VIANDES

**D'ORIGINE FRANCE ET UE, SERVIES
AVEC DES POMMES FRITES MAISON,
AIL ET PERSIL**

CÔTE DE VEAU 	27,00€
ENVIRON 370G	
STEAK DE MAGRET DE CANARD 	17,00€
ENVIRON 180G	
DOUBLE STEAK DE MAGRET DE CANARD 	27,00€
ENVIRON 360G	
ANDOUILLETTE FICELÉE 	20,00€
BROCHETTE DE POULET MARINÉ, AUX ÉPICES DOUCES 	17,00€
CARPACCIO DE BOEUF, MARINADE MAISON  parmesan & condiments	20,00€
FRICASSÉE DE ROGNONS DE VEAU EN PERSILLADE 	20,00€

LES SAUCES MAISON : 1,00€

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

BOLINETTE DE FRITES: 4,50€

BOLINETTE DE SALADE VERTE: 3,50€

Prix nets & service compris



LES GLACES

LA MELBISSIMA

11,00€

1 glace vanille, 1 sorbet fraise, 1 sorbet framboise, biscuit spéculos, chantilly, amandes

L'ANTILLAISE

11,00€

1 sorbet passion, 1 sorbet mangue, 1 sorbet ananas, coulis de fruits rouges, chantilly, amandes

LA PALAISIENNE

11,00€

1 glace vanille, 1 glace caramel beurre salé, 1 glace noisette, cacahuètes, caramel lacté, pop corn, chantilly, amandes

L'AUTODIDACTE

11,00€

1 glace rhum raisins, 1 sorbet cassis, 1 sorbet mandarine, raisins au rhum, coulis fruits rouges, 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

ICEBERG

12,00€

2 glaces menthe chocolat, Get 27, chantilly

COLONEL

12,00€

2 sorbets citron vert, Vodka

PINA COLADA

12,00€

1 glace noix de coco, 1 sorbet ananas, raisins marinés, rhum

COUPE 1 BOULE: 3,00€

COUPE 2 BOULES: 5,50€

COUPE 3 BOULES: 7,50€

Les parfums:

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

SUPPLÉMENT CHANTILLY: 0,50€

Prix nets & service compris

LES DESSERTS

CAFÉ GOURMAND OU DÉCA GOURMAND	8,00€
THÉ/ DOUBLE CAFÉ GOURMAND	9,00€
CRÈME BRÛLÉE	8,00€
PARFAIT AUX FRAISES FRAÎCHES, MOUSSE STRACCIATELLA, BISCUIT MADELEINE	9,00€
GAUFRE DE BRUXELLES SUCRE / 8,00€ CHOCOLAT/ 10,00€ CHANTILLY +1,00€	
BABA AU RHUM, fruits frais, raisins & chantilly	10,00€
PROFITEROLES, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY 2 CHOUX*/9,00€ 3 CHOUX*/ 12,00€	
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR MAISON	8,00€
BRIOCHE PERDUE, GLACE VANILLE, CHANTILLY	10,00€
LE COOKIE MOELLEUX AU CHOCOLAT, BEURRE DE CACAHUËTES, GLACE NOISETTE	10,00€
 ASSIETTE DE FROMAGES, BOUQUET DE SALADES	10,00€

LES BOISSONS CHAUDES



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€
CHOCOLAT	4,00€
THÉS-INFUSIONS	3,70€





LES VINS AU VERRE

ROUGE

6,00€ LE VERRE (12CL)

CHÂTEAU SAUVAGE , AOC GRAVES



CHÂTEAU SERPE, AOC SAUMUR CHAMPIGNY

LE PETIT SAPIENS , IGP CHARENTE



CHÂTEAU PUISSEGUIN CURAT, AOC PUISSEGUIN SAINT-EMILION

NINA , AOP LANGUEDOC (VENDANGE MANUELLE)

BLANC

5,50€ LE VERRE (12CL)

DOMAINE DE MAUBET , IGP CÔTES DE GASCogne (FRUITÉ)

X WINE SWEET, CÔTES DE GASCogne (MOELLEUX)

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

ROSÉ

5,50€ 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€	20€	
CHÂTEAU PUISSEGUIN CURAT, AOC PUISSEGUIN ST-EMILION		28€	
CHÂTEAU BELLES GRAVES, AOC LALANDE DE POMEROL		48€	
CHATEAU SAUVAGE, AOC GRAVES 	14€	25€	50€
CHÂTEAU FERRAN, AOC PESSAC LEOGNAN		52€	
CHÂTEAU HAUT-BRIGNOT, AOC HAUT-MÉDOC		24€	
CROIX LA BASTIENNE, AOC MONTAGNE ST EMILION	15€	24€	
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	14€	25€
CHÂTEAU LA SERPE, AOC SAUMUR CHAMPIGNY		24€
GRAIN D'EXPRESSION, AOC CHINON (SANS SULFITES AJOUTÉS)		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€
LE PETIT SAPIENS, IGP CHARENTES, SAINT-SORNIN 		24€
DOMAINE L'ANCIENNE CURE, AOC PÉCHARMANT 	18€	28€

DU CÔTÉ DE LA BOURGOGNE

75CL

DOMAINE VENOT, CÔTE CHALONNAISE, AOC BOURGOGNE	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	38€
MAS THÉLEME, CARPE DIEM, AOP PIC SAINT LOUP	28€
LE CLOS DES SERRES, SAINT-JEAN, AOP TERRASSES DU LARZAC 	28€

LES VINS ROSÉS

75CL

CHÂTEAU SAINT-MAUR « MAUR & MORE, AOP CÔTES DE PROVENCE	25€
CHÂTEAU MOURGUES DU GRÉS, AOC COSTIÈRES DE NÎMES	22€
DOMAINE DE LA ROCALIÈRE, AOP TAVEL 	28€
DOMAINE DES VALETTES, AOC ST NICOLAS DE BOURGUEIL	(37,5CL) 14€ 22€
CHÂTEAU DES TOURTES, AOC BORDEAUX ROSÉ	(50CL) 17€ 22€
FONTENILLE, AOP LUBÉRON	20€
DOMAINE DE PELLEHAUT « ETÉ GASCON », VDP CÔTES DE GASCogne (SUCRÉ)	24€

LES VINS BLANCS

75CL

DOMAINE DE MAUBET « GROS MASENG », IGP CÔTES DE GASCogne (FRUITÉ)	20€
DOMAINE « CARROIR DU GUÉ », AOC REUILLY (SEC)	25€
DOMAINE BOUSSARD, AOC PETIT CHABLIS (SEC)	28€
X WINE SWEET, CÔTES DE GASCogne (SUCRÉ)	20€

LES CHAMPAGNES

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