STABATIO

RESTAURANT DE VILLAGE

Aujourd'hui le bar-restaurant Stabatio soigne la faim et la monotonie. Une table ouverte toute l'année sous le signe de la gourmandise où se retrouvent tous les âges et les horizons. Dégustez les produits issus de la région autour de tablées conviviales et animées.

DÉCOUVREZ LA CARTE DU SOIR

Tous les jours de 19h à 21h30

À partager // To share

Crème de chèvre et pois chiche, chips de tortillas • **8€**
Goat cheese and chickpea cream, tortillas chips

Cromesquis de Mac & Cheese, sauce Teriyaki • **8€**
Fried Mac & Cheese, Teriyaki sauce

Rillette de cabillaud aux câpres et citrons confits • **9€**
Cod rillette with capers and candied lemon

Houmous de lentilles vertes et oignons rôtis • **6€**
Green lentil hummus and roasted onions

Planche de gravlax de saumon & ricotta aux fines herbes • **15€**
Graved salmon with ricotta & herbs

Planche de fromages • **15€**
Cheese platter

Planche de charcuteries • **14€**
Cold cut platter

Grande Planche Mixte • **22€**
Cheese & cold cut platter

Les entrées // Starters

Salmorejo de tomate, crumble d'œuf, Coppa croustillante, huile d'herbes • 12€
Tomato Salmojero, egg crumble, crispy Coppa, mixed herb oil
Croustillant de jarret de cochon et caramel d'orange • 13€
Crispy pork knuckle, orange caramel
Gravelax de saumon mi-cuit, vinaigrette Thaï • 14€
Semi-cooked graved salmon, Thaï dressing
Aubergines alla Parmigiana • 12€
Eggplant Parmigiana

Les salades en plat // Salads

Salade Montagnarde - Reblochon pané, fromages, jambon cru & noix • 16€
Mountain Salad - fried Reblochon, cheese, cured ham & nuts
Salade Fromagère - Mozzarella marinée, brick de chèvre, copeaux de parmesan, oignons frits et mélange de graines • 16€
Cheese Salad - Marinated mozzarella, fried goat cheese, shaved parmesan cheese, fried onions and seed mix
Salade Terre et Mer - Crevettes panées, poulet frit, Coleslaw, vinaigrette au curry, sauce Sweet Chili • 18€
Terre & Mer Salad - Fried prawns, fried chicken, Coleslaw, curry dressing, Sweet Chili sauce

Les plats // Main courses

Steak de thon mi-cuit, riz sauvage au curry façon risotto, mayonnaise Sriracha, pickles d'oignons au sésame • 24€
Rare tuna steak, wild rice risotto with curry, Sriracha mayonnaise, sesame onion pickles

Filet de poulet, jambon blanc à la Truffe et vieux Comté façon "cordon bleu", spaghetti à la crème de parmesan • 23€
Chicken fillet with truffles, ham and aged Comté cheese "cordon bleu style", spaghetti with parmesan cream

Epaule de veau braisée 8h façon Marengo et olives de Kalamata • 24€
Veal shoulder braised for 8hours "Marengo style" with Kalamata olives

Penne alla Norma - Aubergine, tomate, ricotta, basilic et copeaux de parmesan • 19€
Penne alla Norma - Eggplant, tomato, ricotta, basil and shaved parmesan

Burger Stabatio - Steak 180g, confit d'oignons, fromage à Raclette • 20€
Stabatio Burger : Beef 180g , candied onions, raclette cheese
***Supplément bacon / extra bacon • 2€**
Burger Végé - Steak de soja, confit d'oignons, fromage à Raclette • 20€
Veggie Burger : soy steak, candied onions, raclette cheese

Le grill // Grill

Entrecôte de bœuf 200g, sauce au poivre • 27€
Rib-eye steak 200g, pepper sauce
Secreto de cochon roulé à la tapenade d'olives noires, coulis de tomate • 23€
Rolled pork secreto with black olive tapenade and tomato sauce
Côte de bœuf 1kg pour 2, sauce au poivre • 85€
Beef prime rib, pepper sauce - 1kg for 2 people

Accompagnements au choix // Side dishes of your choice

Pommes de terre grenailles
Roasted potatoes
Frites
French fries
Assortiments de légumes
Vegetable mix
Salade verte
Green salad
Garniture supplémentaire • 4€
Additional side dish
Sauce supplémentaire • 2€
Extra sauce

Pour les enfants // For Kids

Menu enfant jusqu'à 12 ans • 15€
Kids menu up to 12years old

Plat au choix

Volaille panée
Chicken nuggets
Jambon blanc
Ham
Fish & Chips

Accompagnement au choix

Pâtes, pommes de terre, légumes, frites ou salade verte
Pasta, potatoes, vegetables, french fries or green salad

Dessert au choix

Moelleux au chocolat
Chocolate cake
Coupe glacée 2 boules
Ice cream selection 2 scoops

Les desserts // Desserts

Éclair Tiramisu • 9€
Tiramisu éclair
Tarte au citron déstructurée et biscuit imbibé à la verveine menthe • 9€
Destructed lemon tart with a mint verbena - soaked biscuit
Tarte sablée pistache et fruits rouges • 9€
Pistachio shortbread tart and berries
Entremet chocolat noir 72%, croustillant praliné, chantilly à la menthe • 9€
72% cacao dark chocolat entremet, praline crisp, mint whipped cream
Sélection de fromages • 9€
Mixed cheese platter

Les glaces // Ice cream

Sur la route des cols :

Galibier : glace poire, eau de vie de poire • 8€
Pear sorbet & pear brandy
Lautaret : sorbet citron vert, vodka • 8€
Lime sorbet & vodka
Izoard : glace menthe et chocolat, Get 27 • 8€
Mint and chocolat ice cream, Get 27
Granon : glace vanille, liqueur de genépi • 8€
Vanilla ice cream and genepi liquor
Chaberton : sorbet citron jaune, limoncello • 8€
Lemon sorbet & Limoncello

Coupe glacée deux boules • 6€
Ice Cream 2 scoops (3€ for added scoop)
Parfums : Café, Cassis, Chocolat, Citron, Citron vert, Fraise, Noix de Coco, Poire, Vanille, Menthe-Chocolat
Flavours : Coffee, Black currant, Chocolate, Lemon, Lime, Strawberry, Coconut, Pear, Vanilla, Mint chocolate