



# 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 d'olives noires, féta et miel du Queyras • 7€

*Black olive, feta cheese and Queyras honey*

#### Chakchoucas, oeuf parfait et pain pita • 9€

*Chakchoucas, perfect egg and pita bread*

#### Fondue balls • 9€

*Melted cheese balls*

#### Samoussa de tomme de Savoie au panais • 8€

*Savoy tomme cheese and parsnip samosa*

#### 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

---



**Oreilles d'âne revisitées, crème d'épinards, œuf parfait et écume de Tomme de Savoie • 12€**

*Revisited "oreilles d'ânes", spinach cream, perfect egg and Tomme de Savoie foam*

**Foie gras au Génépi et piment d'Espelette, confit d'oignons doux • 18€**

*Foie gras with Génépi and Espelette pepper, sweet onion confit*

**Efeuillé de Cabillaud, purée de lentilles corail et légumes • 14€**

*Flaked cod, red lentil purée and vegetables*

**Soupe aux deux lentilles façon orientale • 11€**

*Oriental-style soup with two types of lentils*

---

## Les salades en plat // Salads

---

**Salade Montagnarde - Reblochon pané, fromages, jambon cru & noix • 17€**

*Mountain Salad - breaded Reblochon, cheese, cured ham & nuts*

**Salade de magret, chèvre, abricots, noisettes, ravioles du Dauphiné et caramel de framboises • 18€**

*Duck breast salad, goat's cheese, apricots, hazelnuts, "Dauphiné ravioles" and raspberry caramel*





---

## Les plats // Main courses

---

### **Pavé de truite rôti à la "Grenobloise" et purée de panais • 24€**

*Roasted trout steak "à la Grenobloise" and parsnip purée*

### **Noix de joue de bœuf confite 8h, caramel de vin rouge aux myrtilles et pommes pailles • 24€**

*Beef cheek confit cooked for 8 hours, red wine caramel with blueberries and "pommes pailles"*

### **Filet de veau rôti, spaghetti au parmesan, crumble d'herbes et chips de jambon fumé • 27€**

*Roasted veal fillet, spaghetti with Parmesan cheese, herb crumble and smoked ham crisps*

### **Pâtes à la crème de pistache, burrata et caramel balsamique • 19€**

*Pasta with pistachio cream, burrata cheese and balsamic caramel*

### **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 végétal, confit d'oignons, fromage à Raclette • 20€**

*Veggie Burger : vegetal steak, candied onions, raclette cheese*





---

## Le grill // Grill

---

**Entrecôte de bœuf 200g, sauce au bleu du Queyras • 27€**

*200g beef rib steak, Queyras blue cheese sauce*

**"Cochon, mon cochon": poitrine de cochon laquée et farcie à l'échine de cochon confite 18h, sauce aigre douce • 24€**

*Glazed pork belly stuffed with 18-hour confit pork loin, sweet and sour sauce*

**Côte de bœuf 1kg pour 2, sauce au bleu du Queyras • 90€**

*Beef prime rib, Queyras blue cheese 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 12 years 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

---

**Dôme chocolat, vanille et cerise Amarena • 9€**

*Chocolate dome, vanilla and Amarena cherry*

**Éclair carotte et agrumes • 9€**

*Carrot and citrus éclair*

**Biscuit roulé, crème de châtaignes, chantilly cassis • 9€**

*Rolled biscuit, chestnut cream and blackcurrant whipped cream*

**Tarte aux pommes et ganache montée au caramel • 9€**

*Apple pie and caramel ganache*

**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 chocolate 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*

