

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 MIDI

Du mercredi au dimanche 12h à 14h

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

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

Hôtel Le Monêtier
376 Route de Grenoble
05220 Le Monêtier-les-Bains

RÉSERVATIONS
contact@lemonetier.com
+33 (0)4 92 55 40 70

www.lemonetier.com
IG : @monetier_stabatio
F : MonetierStabatio



Les entrées // Starters



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

Foie gras with Génépi and Espelette pepper, sweet onion confit

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"

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

Pasta with pistachio cream, burrata cheese and balsamic caramel

Les Burgers

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 bleu du Queyras • 27€

200g beef rib steak, Queyras blue cheese 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

Desserts du jour • 7€

Pastry of the day

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



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

Effeuillé 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 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

