

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

Baba Ganoush d'aubergines • 8€

Eggplant Baba Ganoush

Patatas fritas sauce cheddar • 9€

Patatas fritas cheddar sauce

Rillettes de poulet rôti au citron confit • 11€

Roast chicken rilette with candied lemon

Stracciatella, jambon blanc à la truffe & pesto pistache • 13€

Stracciatella, ham with truffle & pesto pistachio

Planche de gravlax de saumon & ricotta aux fines herbes • 14€

Salmon gravlax & ricotta with herbs

Planche de fromages • 14€

Cheeses platter assortment

Planche de charcuteries • 14€

Cold cuts assortment

Grande Planche Mixte • 22€

Cheeses & cold cuts assortment



Les entrées // Starters



Arancini de risotto à la mozzarella & tomate • 12€

Mozzarella & tomato Arrancini of risotto

Carpaccio d'épaule d'agneau à l'orientale • 13€

Oriental lamb shoulder carpaccio

Tataki de thon & riz croustillant à la thaï • 14€

Tuna tataki & crispy rice "Thai Style"

Toast d'avocat, gravlax de saumon, feta & oeuf parfait • 14€

Avocado toast, Salmon gravlax, feta cheese & oeuf parfait

Les salades en plat // Salads

Salade Montagnarde - Reblochon pané, fromage, jambon cru & noix • 16€

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

Salade 4 saisons - olives, champignons, jambon, tomates, artichaut • 16€

4 Seasons Salad - olives, mushrooms, ham, tomatoes, artichoke

Taboulé Libanais - boulgour, feta, falafels, menthe • 15€

Lebanese tabbouleh - bulgur, feta cheese, falafels, mint



Les plats // Main courses

Bar entier à la provençale • 22€

Whole sea bass à la provençale

Suprême de volaille, riz sauvage façon risotto à la thaï & sauce sriracha • 23€

Chicken supreme, wild rice risotto "Thai Style" & sriracha sauce

Epaule d'agneau confite dans l'huile d'olive, chutney de tomate et olives • 23€

Lamb shoulder slow-cooked in olive oil, tomato and olive chutney

Penne aux légumes du soleil, sauce marinara & copeaux de parmesan • 19€

Penne with vegetables in marinara sauce & parmesan

Burger Stabatio - Steak, confit d'oignons, fromage à Raclette • 20€

Stabatio Burger : Beef steak, candied onions, raclette cheese

***Supplément bacon / extra bacon • 2€**

Burger Végé - Steak de soja, confit d'oignons, fromage à Raclette • 20€

Stabatio Burger : soy steak, candied onions, raclette cheese



Le grill // Grill

Entrecôte de bœuf 200g, sauce au poivre - Provenance France • 26€

Rib-eye steak 200g, pepper sauce - "From France"

Poitrine de cochon confite, filet de Lieu fumé & sauce tonnato • 23€

Slow cooked pork belly, smoked pollock fillet & tonnato sauce

Côte de bœuf 1kg pour 2, sauce au poivre - Provenance France • 79€

Beef prime rib, pepper sauce - "From France" - 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

Gros chou pistache fruits rouges • 9€

Pistachio & red fruits big puff

Tartelette cookie chocolat "Beau cacao" & cacahuètes • 9€

"Beau cacao" chocolate cookie & peanut tartlet

Entremet pêche au poivre de verveine • 9€

Peach entremet with Verbena Pepper

Cheese cake aux agrumes • 9€

Citrus cheesecake

Sélection de fromages • 9€

Selection of cheeses



Les glaces // Ice cream

Colonel : sorbet citron vert, vodka • 8€

Lime sorbet & vodka

Capitaine : glace vanille, liqueur de genépi • 8€

Vanilla ice cream and genepi liquor

Général : glace poire, eau de vie de poire • 8€

Pear sorbet & pear brandy

Lieutenant : 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

Flavours : Coffee, Cassis, Chocolate, Lemon, Lime, Strawberry, Coconut, Pear, Vanilla

