

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

Falafels aux carottes et sauce blanche à la menthe • 8€

Carrot falafels, white mint sauce

Labné au Zahatar (fromage frais) • 6€

Labneh au Zaatar (fresh cheese)

Quesadillas, pommes de terre, chorizo et cheddar • 9€

Quesadillas, potatoes, chorizo and cheddar

Planche de gravlax de saumon et ricotta aux fines herbes • 15€

Salmon gravlax et ricotta with herbs

Houmous de pois chiches et cacahuètes • 6€

Chickpea and peanut hummus

Planche de fromages • 15€

Cheeses assortment

Planche de charcuterie • 14€

Cold cuts assortment

Grande Planche Mixte • 22€

Cheeses & cold cuts assortment



Les entrées // Starters



Gratiné à l'oignon revisité, écume de Savoie • 11€

Revisited onion soup with Savoy foam

Maki croustillant saumon, avocat et mayonnaise Sriracha • 15€

Crispy maki with salmon, avocado and Sriracha mayonnaise

Œufs mayonnaises à l'estragon, pickles de chou rouge et crumble de pain • 11€

Eggs mayonnaise with tarragon, red cabbage pickles and bread crumble

Foie gras au génépi et chutney de mangue au piment d'Espelette • 18€

Foie gras with génépi and mango chutney with Espelette pepper

Burrata à la betterave, carotte confite et vinaigrette à la truffe • 14€

Beetroot Burrata, carrot confit and truffle vinaigrette

Les salades en plat // Salads

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

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

Salade, magret de canard au chèvre pané, abricots, noisettes, champignons et caramel de framboise • 17€

Salad, duck breast with breaded goat's cheese, apricots, hazelnuts, mushrooms and raspberry caramel



Les plats // Main courses

Pavé de cabillaud, curry de légumes, crème avocat et tuile de riz • 24€

Cod steak, vegetables curry, avocado cream and rice tuile

Onglet de veau aux gambas, poireaux confits et écrasé de pommes de terre • 25€

Veal fillet with prawns, confit leeks and mashed potatoes

Jumeau de veau confit 8h, polenta crémeuse, chips de Serrano, crumble d'herbes • 24€

Slow cooked veal 8 hours, creamy polenta, Serrano chips, herbs crumble

Penne au gorgonzola, cerneaux de noix et caramel balsamique • 19€

Penne with gorgonzola cheese, nuts and balsamic cream

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 aux cèpes - Provenance France • 27€

Entrecote steak 200g, cep sauce - "From France"

**Côte de cochon farcie au chorizo, chutney d'ananas pimenté,
sauce coco chorizo • 23€**

Pork chop stuffed with chorizo, pineapple chilli chutney, coconut chorizo sauce

Côte de bœuf 1kg pour 2, sauce aux cèpes - Provenance France • 85€

Beef prime rib, cep 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

Dôme noix de coco exotique • 9€

Exotic coconut dome

Entremet potiron, noisette, praliné de courge • 9€

Pumpkin entremet with halzenut and praliné

Douceur poire cassis • 9€

Blackcurrant pear sweet

Tartelette café chocolat noir 70% • 9€

Coffee tartlet and black chocolate 70%

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

