

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 DEJEUNER

Du mercredi au dimanche 12h à 14h

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)

Houmous de pois chiches et cacahuètes • 6€

Chickpea and peanut hummus

Planche de gravelax de saumon & ricotta aux fines herbes • 15€

Salmon gravelax & ricotta with herbs

Planche de fromages • 15€

Cheeses platter assortment

Planche de charcuterie • 14€

Cold cuts assortment

Grande Planche Mixte • 22€

Cheeses & cold cuts assortment



Tous nos prix en € sont nets et taxes comprises.

Les paiements par chèque bancaire ne sont pas acceptés.

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

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

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

Les entrées // Starters



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

Onion soup revisited with Savoy foam

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€

Burrata with beetroot, 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, halzelnuts, mushrooms and raspberry caramel



Les plats // Main course

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

Cod steak, vegetables curry, avocado cream and rice tuile

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

Les burgers // Burgers

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€

Veggie Burger : soy steak, candied onions, raclette cheese

Le grill // Grill

Entrecôte de bœuf 200g, sauce au cèpes - Provenance France • 27€

Entrecôte of beef 200g, cep sauce - "From France"

Accompagnement : frites & salade

Served with french fries & green salad



Les desserts // Desserts

Suggestion de la cheffe pâtissière • 7€

Chef's suggestion

Sélection de fromages • 9€

Cheese selection



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



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

Parfums : Café, Cassis, Chocolat, Citron, Citron vert, Fraise, Noix de Coco, Poire, Vanille

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

