

Le Mot du Patron :

Toute mon équipe se joint à moi pour vous souhaiter un agréable moment dans notre établissement.

Notre ambition au Station House est de travailler sans relâche afin que ce moment soit une réussite pour chacun d'entre vous. Nous apportons une attention particulière à la satisfaction du client et notre désir le plus profond est de restaurer non seulement votre enveloppe charnelle mais aussi la confiance entre consommateur et professionnel du métier...

C'est grâce à vous que chaque membre de notre équipe peut vivre de son travail. Nous vous en sommes réellement reconnaissants !

Pour mériter cette confiance et exprimer notre reconnaissance nous faisons chaque jour notre maximum pour atteindre une qualité optimale, pour vous accueillir et vous servir avec sympathie, respect et professionnalisme.

Pour cela, le Station House s'engage :

- **À UTILISER DES PRODUITS FRAIS**
Tous les légumes proviennent d'un maraîcher et sont travaillés par nos soins.
Tous les produits de la mer sont frais (sauf les gambas et St Jacques).
Toutes les viandes sont fraîches.
- **À SERVIR DES PRODUITS TRANSFORMÉS ET ÉLABORÉS SUR PLACE**
Par exemple : une cuisse de canard confite sera confite par nos soins !
Une sauce pour une viande ne peut pas sortir d'un sachet !
- **À RESPECTER LES RÈGLES D'HYGIÈNE EN VIGUEUR**
Le personnel est formé et suivi au quotidien.
Les moyens matériels sont mis en œuvre à l'application des règles.
- **À LA TRANSPARENCE ET L'HONNÊTÉTÉ**
Pour des raisons techniques, matérielles et par respect des règles d'hygiène nous utilisons certains produits industriels comme du concentré de tomate, jus de veau lié, cèpes séchés quand ce n'est pas la saison.

David THEVENARD
THE STATION HOUSE

BOISSONS

APERITIFS

LES CLASSIQUES

Kir cassis, mûre ou pêche.....	4,50 €
Kir Royal	15 €
Martini blanc ou rouge (4cl)	4,9 €
Pastis H. Bardouin (2cl).....	4,9€
Ricard (2cl).....	3,5 €
Suze (4cl)	4 €
Porto (4cl)	4,5 €
Muscat de Rivesaltes (4cl)	5 €
Whisky Jameson (Irish) (4cl).....	7 €
Gin & Tonic (4cl)	8 €

NOS BIERES BOUTEILLES

(33cl)

Heineken	4,20 €
Desperado.....	5,50 €
Carlsberg	5,50 €
Blanche du Mont Blanc.....	6,90 €
Rousse du Mont Blanc	6,90 €
IPA du Mont Blanc.....	6,90 €
Corona.....	5,90 €
Budweiser	5,50 €

EAUX

Evian (100cl)	3,90 €
San Pellegrino (50cl)	3,5 €
San Pellegrino (100cl).....	5,5 €
Eau de Perrier (50cl)	3,5 €
Eau de Perrier (100cl).....	5,5 €

SODAS

Coca, Coca light, (33cl)	3,9 €
Orangina (25cl)	3,5 €
Perrier (33cl).....	3,9 €
Ice Tea (Pêche) (25cl)	3,5 €
Jus de Tomate	3,5 €

JUS DE FRUITS ARTISANAUX

(30 cl)

G. BECHET & FILLE

Producteurs à La Terrasse

Pur Jus Poire.....	3,9 €
Nectar Abricot	3,9 €
Nectar Pêche	3,9 €
Pur Jus Pomme Framboise	3,9 €

BOISSONS CHAUDES

Espresso / décaféiné	1,90 €
Double espresso	3,80 €
Thés	2,95 €
Infusions.....	2,95 €

LE MIDI AU STATION HOUSE

**DU MARDI AU VENDREDI
(sauf jours fériés)**

NOS FORMULES DU JOUR

Entrée du jour	7,5 €
Plat du jour	14,5 €
Entrée du jour + Plat du jour	20,5 €
Plat du jour + Dessert formule	20,5 €
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert formule	25 €

Desserts formule du jour :

Faisselle au Caramel Beurre-Salé (maison)

ou 2 boules de Glaces artisanales

ou Dessert du jour

LE MENU ENFANT

MENU PETIT TRAIN DE LA MURE (ENFANTS -12ANS)

(MIDI & SOIR)

Steak Haché FRAIS

Pâtes & Sauce Tomate Fraîche

1 boule de glace

1 verre de sirop

14,90€

ENTRÉES

Gâteau de Foies de Volaille, Sauce Tomate fraîche	8 €
Velouté crémeux aux Moules	9 €
Gratin d'Andouillette aux oignons et crème moutarde.....	12 €
<i>La Bobosse 100% fraise de Veau, Double boyau naturel</i>	
Salade « de Chez Nous »	9,90 €
<i>(Salade, Bleu de Sassenage, Noix de Grenoble, Toast de St Marcellin)</i>	
Salade Thaï au Bœuf Mariné Grillé.....	10,50 €
<i>(Salade, Poivrons, Oignons Frais, Bœuf, Soja, Carottes, Cacahuètes, Vinaigrette Thaï (curry, gingembre, citron vert))</i>	
Salade aux Nouilles Chinoises et Gambas sautées.....	12 €
<i>(Gambas décortiquées, Chou Chinois, Nouilles, Poivrons, Oignons Frais, Carottes, Soja, Cacahuètes, Vinaigrette Thaï (curry, gingembre, citron vert))</i>	
Assiette de Saumon Fumé	12 €
St Jacques Panées à la Coco, Velouté de Petits Pois au Gingembre	15 €
Le Foie Gras du Station House	21 €
A partager (2 personnes):	
Assiette de Jambon Serrano 18 mois et Jambon à la Truffe.....	15 €

SALADES PLATS

Salade « de Chez Nous »..... 19,90 €
(Salade, Bleu de Sassenage, Noix de Grenoble, Toast de St Marcellin)

Salade Thaï au Bœuf Mariné Grillé..... 21 €
*(Salade, Poivrons, Oignons Frais, Bœuf, Soja, Carottes, Cacahuètes,
Vinaigrette Thaï (curry, gingembre, citron vert))*

Salade aux Nouilles Chinoises et Gambas sautées..... 23 €
*(Gambas décortiquées, Chou Chinois, Nouilles, Poivrons, Oignons Frais, Carottes,
Soja, Cacahuètes, Vinaigrette Thaï (curry, gingembre, citron vert))*

PÂTES

Gambas sautées à l'ail, épinards à la crème22€
(spaghettis)

« Pâtes du Chef ! »24€
(Fusillis, Crème de Gambas, St Jacques Poêlées et Gambas Sautées)

Végétarien

Gratin de ravioles à la Courge et au Chèvre19€

VIANDES

Le Burger Montagnard21 €

*(Oignons au vin blanc, lard fumé et Tomme de Savoie
Servi avec Frites Maison et Salade)*

La Roll's des Andouillettes !24 €

La Bobosse 100% fraise de Veau, Double boyau naturel

(Servi avec Sauce Moutarde, frites maison et salade)

Filet Mignon de Sanglier, Jus corsé à la Myrtille25 €

(Servi avec Gratin Dauphinois et Légumes)

Cordon Bleu « De Luxe ! »25 €

*(Filet de Poulet Pané, farci au Gouda à la Truffe et Lard Fumé,
Sauce aux Morilles, Polenta et Légumes)*

Hamburger Façon Rossini29 €

*(Viande fraîche, Foie Gras Maison, Fromage à la truffe, Marmelade
d'Oignons Rouges, Gratin Dauphinois et Légumes)*

Souris d'Agneau Braisée par nous-même, (c'est rare...)30 €

(Servie entière avec Pommes de terre et Légumes cuits au jus)

POISSONS

Nos poissons sont frais !!

Filet d'Ombre Chevalier, crème au St Marcellin22 €

(servi avec Flan de ravioles et Légumes)

Dos de Cabillaud farci au Saumon Fumé, crème de Gambas26 €

(Flan de ravioles et Légumes)

St Jacques Panées à la Coco, Velouté de Petits Pois au Gingembre29 €

(Servi avec Polenta)

DESSERTS

Faisselle, Caramel au Beurre Salé.....6 €

Tiramisu Classique8 €

Crème Brûlée au Génépi8 €

Tarte Citron / Yuzu.....9 €

Tarte Tatin aux Poires et sa crème fouettée 9 €

Surprise au Chocolat9 €

Panna Cotta Coco et Tartare de Mangue fraîche. 9 €

CAFE GOURMAND 8,90 €

Thé ou tisane gourmande.....9,90€

Les Fromages du Moustachu11 €

Champion du Monde des Fromagers en 2007, M.O.F.

LES COUPES GLACÉES

GLACES DES ALPES, MAÎTRE ARTISAN GLACIER
SERVIES AVEC CHANTILLY MAISON

2 boules...6 €3 boules...8 €

Parfums: Vanille, Chocolat du Pérou, Noix de Pécan,
Crème fraîche d'Isigny, Café, Caramel beurre salé.

Sorbets: Framboise, Citron, Ananas, Mangue