

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 achetées congelées crues).
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'HONNÊTETÉ**
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 Vins au Verre se trouvent
dans la carte des Vins

LES CLASSIQUES

Kir cassis, mûre ou pêche.....	3,60 €
Kir Royal.....	10 €
Martini blanc ou rouge (4cl).....	4 €
Pastis H. Bardouin (2cl).....	4 €
Ricard (2cl).....	3,5 €
Suze (4cl).....	3,5 €
Porto (4cl).....	4 €
Muscato de Rivesaltes (4cl).....	4 €
Whisky Jameson (Irish) (4cl).....	6 €
Gin & Tonic (4cl).....	6 €

NOS BIERES BOUTEILLES

(33cl)

Heineken.....	3,70 €
Desperado.....	4,90 €
Carlsberg.....	4,90 €
Blanche du Mont Blanc.....	5,90 €
Rousse du Mont Blanc.....	5,90 €
Corona.....	5,50 €
Budweiser.....	4,90 €
Singha.....	4,50 €

EAUX

Evian (100cl).....	3,5 €
San Pellegrino (50cl).....	2,75 €
San Pellegrino (100cl).....	4,75 €
Eau de Perrier (50cl).....	2,75 €
Eau de Perrier (100cl).....	4,75 €

SODAS

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

JUS DE FRUITS ARTISANAUX

(30 cl)

G. BECHET & FILLE

Producteurs à La Terrasse

Pur Jus Poire.....	3,5 €
Nectar Abricot.....	3,5 €
Nectar Pêche.....	3,5 €
Pur Jus Pomme Framboise.....	3,5 €

BOISSONS CHAUDES

Espresso / décaféiné.....	1,5 €
Double espresso.....	3 €
Thés.....	2,5 €
Infusions.....	2,5 €

Formule Apéritive à partager

Charcuterie & Tapenade5 €/ personne

LE MIDI AU STATION HOUSE

DU LUNDI AU VENDREDI
(sauf jours fériés)

NOS FORMULES DU JOUR

Entrée du jour	6 €
Plat du jour.....	11,5 €
Entrée du jour + Plat du jour.....	16,5 €
Plat du jour + Dessert formule	16,5 €
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert formule.....	20 €

Desserts formule du jour :

Faisselle de Gières, Caramel Beurre-Salé (maison)

ou 2 boules de Glaces artisanales

ou dessert du jour

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

Steak haché frais, Pâtes & Légumes frais

1 boule de glace, un verre de sirop.....11 €

ENTRÉES

- Velouté crémeux de Poissons 7 €
- Gratin d'andouillette (Bobosse!) aux oignons à la moutarde 8 €
- Salade Thaï au Bœuf Mariné Grillé 9 €
(Mesclun, Poivrons, Oignons Frais, Bœuf, Soja, Carottes, Cacahuètes, Vinaigrette Thaï (curry, gingembre, citron vert))
- Salade « de Chez Nous » 9 €
(Mesclun, Bleu de Sassenage, Noix de Grenoble, Toast de St Marcellin)
- Salade aux Nouilles Chinoises et Gambas sautées 9,5 €
(Gambas décortiquées, Chou Chinois, Nouilles, Poivrons, Oignons Frais, Carottes, Soja, Cacahuètes, Vinaigrette Thaï (curry, gingembre, citron vert))
- Gambas Sautées à l'huile de Thym, Aubergine Grillée et Crème de Poivrons Rouges Rôtis 11 €
- Fricassée de Cuisses de Grenouilles et Escargots à l'Ail 12 €
- St Jacques Poêlées, Beurre manié au gingembre et citron vert, Risotto d'Ebly à la Coriandre 13 €
- Morilles Farcies, Sauce au Vin Jaune 16 €
- Le Foie Gras Maison et sa Marmelade d'Oignons Rouges 17,50 €

SALADES PLATS

Salade Thaï au Bœuf Mariné Grillé..... 18 €
*(Mesclun, Poivrons, Oignons Frais, Bœuf, Soja, Carottes, Cacahuètes,
Vinaigrette Thaï (curry, gingembre, citron vert))*

Salade « de Chez Nous » 18 €
(Mesclun, Bleu de Sassenage, Noix de Grenoble, Toast de St Marcellin)

Salade aux Nouilles Chinoises et Gambas sautées..... 19 €
*(Gambas décortiquées, Chou Chinois, Nouilles, Poivrons, Oignons Frais, Carottes,
Soja, Cacahuètes, Vinaigrette Thaï (curry, gingembre, citron vert)*

PÂTES

Gratin de Ravioles à la Courgette et Estragon.....16 €

VEGETARIEN

« Celles du Chef ! ».....19,50€

(Fusillis, Crème de Gambas, St Jacques Poêlées et Gambas Sautées)

VIANDES

Brochette d'Onglet Sauce au Poivre (250g).....17,50 €

(servi avec Gratin et Salade)

Cheese Bacon Burger18,50 €

*(Viande fraîche, Lard Fumé, Fromage de Bernard Mure-Ravaud,
Crème aux Poivres, Frites Maison et Salade)*

La Roll's des Andouillettes !21 €

La Bobosse 100% fraise de Veau, Double boyau naturel

(Servie avec Sauce Moutarde, frites maison et salade)

Cordon Bleu « De Luxe ! »22 €

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

Filet de Sanglier, Jus corsé à la Myrtille et au Thym22 €

(Servie avec Polenta aux Cèpes et Légumes Frais)

Hamburger Façon Rossini23 €

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

Pavé de Veau aux Morilles.....26 €

(Servie avec Gratin Dauphinois et Légumes Frais)

Le Bœuf est né, élevé et abattu en FRANCE

POISSONS

Tous nos poissons sont frais (Lachenal, Grenoble)

Dos de Lieu Noir, Crème au St Marcellin 17,50 €

(Servi avec Polenta à l'huile Noix et Légumes frais)

Cabillaud en Croûte de Noisette, Beurre Blanc au Pamplemousse.....19 €

(Servi avec Riz Pilaf et Légumes frais)

Gambas Sautées à l'huile de Thym, Aubergine Grillée et Crème
de Poivrons Rouges Rôtis.....22 €

(Servi avec Riz Pilaf)

St Jacques Poêlées, Beurre manié au gingembre et citron vert,
Risotto d'Ebly à la Coriandre.....26 €

MENUS

TGV

29 €

Velouté crémeux de Poissons

ou

Gratin d'andouillette (Bobosse!)
aux oignons à la moutarde



Brochette d'Onglet,
Sauce au Poivre (250g)

ou

Dos de Lieu Noir,
Crème au St Marcellin



Dessert au Choix

(café gourmand: supplément 1€50)

TRANSIBÉRIEN

36 €

Salade Thaï au Bœuf Mariné Grillé

ou

Salade aux Nouilles Chinoises et
Gambas sautées



Cordon Bleu « De Luxe ! »
*(Filet de Poulet Pané, farci au Gouda à la
Truffe et Lard Fumé,
Sauce aux Morilles, Gnocchis Poêlés et
Légumes Frais)*

ou

Cabillaud en Croute de Noisette, Beurre
Blanc au Pamplemousse



Dessert au Choix

(café gourmand: supplément 1€50)

Orient Express

44 €

Morilles Farcies,

Sauce au Vin Jaune

ou

St Jacques Poêlées,

Beurre manié au gingembre et
citron vert,

Risotto d'Ebly à la Coriandre



Gambas Sautées à l'huile de Thym,

Aubergine Grillée et Crème
de Poivrons Rouges Rôtis

ou

Filet de Sanglier,

Jus corsé à la Myrtille et au Thym



Dessert au Choix

(café gourmand: supplément 1€50)