

# 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.....	5,5 €
Budweiser .....	4,9 €
Singha .....	4,5 €

## 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 & Tapenade .....5 €/ 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

- Gaspacho de Petits Pois aux Framboises..... 7 €
- Tartare de Boeuf (haché par nos soins) ..... 7,5 €
- Tartare de Saumon à la Coriandre ..... 9 €
- Salade Cæsar au Poulet ..... 9 €  
*(Mesclun, Poulet, Lard Fumé, Parmesan et Sauce Cæsar Maison)*
- 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 au Beurre Orangé, Risotto d'Ebly au Romarin ..... 10,5 €
- St Jacques Poêlées, Purée de Panais et Crème de Gambas...12,50 €

# SALADES PLATS

Salade Cæsar au Poulet ..... 18 €

*(Mesclun, Poulet, Lard Fumé, Parmesan et Sauce Cæsar Maison)*

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))*

Salade aux St-Jacques Poêlées et Saumon Fumé .....19,90 €

*(Mesclun, St-Jacques, Saumon Fumé, Poivrons, Carottes, Câpres,  
Vinaigrette aux Agrumes)*

# PÂTES

Gnocchis al Pomodoro.....17 €

*(Sauce Tomate Fraîche, Tomates cerises confites, Oignons, Pesto et Copeaux de Parmesan )*

Barollo .....17 €

*(Fusillis, Viande Hachée, lardons, oignons, Crème au Poivre)*

« Celles du Chef ! ».....19,50€

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

# VIANDES

Brochette d'Onglet Mariné à l'ail et au Romarin (250g) .....17,50 €

*(servi avec Gratin et Salade)*

Large Tartare de Boeuf .....18 €

*(Servi avec Frites Maison et Salade)*

Cheese Bacon Burger .....18,50 €

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

Pavé de Boeuf (200g) Sauce au Poivre de Sichuan .....19 €

*(Servi avec Gratin Dauphinois et Légumes Frais)*

La Roll's des Andouillettes ! .....21 €

La Bobosse 100% fraise de Veau, Double boyau naturel

*(Servi avec Sauce Moutarde, frites maison et salade)*

Pavé d'Agneau Rôti au Garam Massala .....21 €

*(Servi avec Dhal et Riz Pilaf)*

Côte de Veau (250/300g) à la crème de Cèpes .....26 €

*(Servi avec Gratin Dauphinois et Légumes Frais)*

Pavé de Boeuf (200g) Surf n'Turf .....29 €

Viande, Gambas sautées et Sauce Gambas...

*(Servi 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, Fondue de Poireau et Crème à l'estragon ..... 17,50 €

*(Servi avec Riz Pilaf)*

Filet de Truite Rose du Vercors Grillé, ..... 18,50 €

Coulis de Tomates, Tomates Cerises et Spaghettis

Large Tartare de Saumon à la Coriandre ..... 19 €

*(Servi avec Frites Maison et salade)*

Gambas Sautées au Beurre Orangé, Risotto d'Ebly au Romarin ..... 21 €

St Jacques Poêlées, Purée de Panais et Crème de Gambas ..... 25 €



# MENUS

## TGV

29 €

Gaspacho de Petits Pois  
aux Framboises

ou

Tartare de Boeuf  
(haché par nos soins)



Brochette d'Onglet Mariné  
à l'Ail et au Romarin (250g)

ou

Dos de Lieu Noir,  
Fondue de Poireau et Crème à l'estragon



Dessert au Choix  
(café gourmand: supplément 1€50)

## TRANSIBÉRIEN

34 €

Salade Thaï au Bœuf Mariné Grillé

ou

Salade aux Nouilles Chinoises et  
Gambas sautées



Pavé d'Agneau Rôti au Garam Massala

ou

Filet de Truite Rose du Vercors Grillé  
Coulis de Tomates, Tomates Cerises  
et Spaghettis



Dessert au Choix  
(café gourmand: supplément 1€50)

# Orient Express

39 €

Tartare de Saumon à la Coriandre

ou

St Jacques Poêlées,  
Purée de Panais et Crème de  
Gambas



Gambas Sautées au Beurre Orangé,  
Risotto d'Ebly au Romarin

ou

Côte de Veau (250/300g) à la  
crème de Cèpes



Dessert au Choix

(café gourmand: supplément 1€50)