

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'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.....	3,90 €
Kir Royal.....	12 €
Martini blanc ou rouge (4cl).....	4,5 €
Pastis H. Bardouin (2cl).....	4,5 €
Ricard (2cl).....	3,5 €
Suze (4cl).....	3,5 €
Porto (4cl).....	4 €
Muscato de Rivesaltes (4cl).....	4 €
Whisky Jameson (Irish) (4cl).....	6 €
Gin & Tonic (4cl).....	8 €

Nouveau:

Spritz.....	9 €
-------------	-----

NOS BIERES BOUTEILLES

(33cl)

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

EAUX

Evian (100cl).....	3,90 €
San Pellegrino (50cl).....	2,95 €
San Pellegrino (100cl).....	4,95 €
Eau de Perrier (50cl).....	2,95 €
Eau de Perrier (100cl).....	4,95 €

SODAS

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

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.....	1,90 €
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 €
Plat du jour	12 €
Entrée du jour + Plat du jour	18 €
Plat du jour + Dessert formule.....	18 €
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert formule	22 €

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.....12 €

ENTRÉES

Terrine de Foies de Volaille maison, coulis de tomate..... 7,50 €

Tartare de Bœuf (haché par nos soins)..... 8,50 €

Tartare de Saumon à la Coriandre 9,90 €

Tartare de Cabillaud à l'huile sésame 9,90 €

Salade Thaï au Bœuf Mariné Grillé..... 9,50 €
*(Salade, Poivrons, Oignons Frais, Bœuf, Soja, Carottes, Cacahuètes,
Vinaigrette Thaï (curry, gingembre, citron vert))*

Salade Cæsar au Poulet..... 9,50 €
(Salade, Poulet, Lard Fumé, Parmesan et Sauce Cæsar Maison)

Salade « de Chez Nous » 9,50 €
(Salade, Bleu de Sassenage, Noix de Grenoble, Toast de St Marcellin)

Salade aux Nouilles Chinoises et Gambas sautées 9,90 €
*(Gambas décortiquées, Chou Chinois, Nouilles, Poivrons, Oignons Frais, Carottes,
Soja, Cacahuètes, Vinaigrette Thaï (curry, gingembre, citron vert))*

Assiette de Saumon fumé, Beurre manié au citron vert..... 12 €

Gambas grillées, crème de petits pois 12 €

St Jacques poêlées, risotto d'Ebly au Fenouil 13,50 €
(+ beurre manié à l'Orange)

SALADES PLATS

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

Salade Cæsar au Poulet 19 €
(*Salade, Poulet, Lard Fumé, Parmesan et Sauce Cæsar Maison*)

Salade Thaï au Bœuf Mariné Grillé..... 19 €
(*Salade, Poivrons, Oignons Frais, Bœuf, Soja, Carottes, Cacahuètes, Vinaigrette Thaï (curry, gingembre, citron vert)*)

Salade Italienne 19,50 €
(*Salade, Poivrons rôtis, Coppa, Mozza di Buffala, olives, parmesan, Carottes, Tomates Vinaigrette au Balsamico*)

Salade aux Nouilles Chinoises et Gambas sautées..... 19,90 €
(*Gambas décortiquées, Chou Chinois, Nouilles, Poivrons, Oignons Frais, Carottes, Soja, Cacahuètes, Vinaigrette Thaï (curry, gingembre, citron vert)*)

Salade aux St-Jacques Poêlées et Saumon Fumé22 €
(*Salade, St-Jacques, Saumon Fumé, Poivrons, Carottes, Câpres, Vinaigrette aux Agrumes*)

PÂTES

« Italiennes »18 €

*(Fusillis, Olives Noires, Copeaux de Parmesan,
Coppa, Pesto Basilic, Poivrons Rouges Rôtis, Mozza di Buffala)*

« Celles du Chef ! ».....19,90€

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

VIANDES

Brochette de Poulet Mariné au Citron Vert18 €

(Servi avec Nouilles Chinoises et Curry de Légumes frais)

Large Tartare de Bœuf (300g...)18,50 €

(Préparé, Servi avec Frites Maison et Salade)

Le **Nouveau** Cheese Bacon Burger.....19,50 €

*(Viande fraîche, Lard Fumé, Cheddar
Sauce à Burger Maison, Frites Maison et Salade)*

La Roll's des Andouillettes !22 €

La Bobosse 100% fraiche de Veau, Double boyau naturel

(Servi avec Sauce Moutarde, frites maison et salade)

Pavé de Coeur de Rumsteack « ANGUS » , 200g24 €

(Servi avec Pommes de terre et Légumes verts)

Viande de Boeuf de L'Union Européenne

POISSONS

Nos poissons sont frais !!

Le BRETZL BAGEL au Saumon Fumé, crème aux Câpres.....16 €

(Sandwich revisité, servi avec grande salade verte et crudités)

Filet de Daurade Grillé, Ratatouille Fraîche18 €

(servi avec Riz Pilaf et Pesto au Basilic)

Cabillaud Rôti, Beurre Blanc à l'Estragon19,50 €

(Servi avec Pommes de terre et Légumes verts)

Large Tartare de Saumon à la coriandre (200g...)19,90 €

(Servi avec Frites Maison et Salade)

St Jacques poêlées, Risotto d'Ebly au Fenouil26 €

(avec un Beurre Manié à l'Orange)

MENUS

Transsibérien

34 €

Salade Thaï au Bœuf Mariné Grillé

ou

Salade de Chez Nous

(Salade, Bleu de Sassenage, Noix de Grenoble, Toast de St Marcellin)



Filet de Daurade Grillé,

Ratatouille Fraîche

(servi avec Riz Pilaf et Pesto)

ou

Brochette de Poulet Mariné au
Citron Vert

(Servi avec Nouilles Chinoises et Curry de Légumes frais)



Dessert au Choix

(café gourmand: supplément 1€90)

Orient Express

41 €

St Jacques poêlées ,
Risotto d'ebly au Fenouil et Beurre
manié à l'Orange

ou

Gambas grillées,
crème de petits pois



Cabillaud Rôti,
Beurre Blanc à l'Estragon
*(Servi avec Pommes de terre et Légumes
verts)*

ou

Pavé de Boeuf « ANGUS »
*(200g, Servi avec Pommes de terre
et Légumes verts)*



Dessert au Choix
(café gourmand: supplément 1€90)