

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.

- 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 €
Muscat de Rivesaltes (4cl).....	4 €
Whisky Jameson (Irish) (4cl)	6 €
Gin & Tonic (4cl)	8 €

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	13 €
Entrée du jour + Plat du jour	19 €
Plat du jour + Dessert formule	19 €
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert formule	23 €

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

Tartare de Bœuf (haché par nos soins)	8,50 €
Tartare de Saumon à la Coriandre	9,90 €
Salade Thaï au Bœuf Mariné Grillé <i>(Salade, Poivrons, Oignons Frais, Bœuf, Soja, Carottes, Cacahuètes, Vinaigrette Thaï (curry, gingembre, citron vert))</i>	9,50 €
Salade Océane <i>(Salade, Saumon fumé, anchois marinés, carottes, oignons et Olives vertes vinaigrette blanche)</i>	9,50 €
Salade Italienne <i>(Salade, Poivrons rôtis, Coppa, Mozza di Buffala, olives, parmesan, Carottes, Vinaigrette au Balsamico)</i>	9,50 €
Salade aux Nouilles Chinoises et Gambas sautées <i>(Gambas décortiquées, Chou Chinois, Nouilles, Poivrons, Oignons Frais, Carottes, Soja, Cacahuètes, Vinaigrette Thaï (curry, gingembre, citron vert))</i>	9,90 €
Assiette de Saumon fumé, Beurre manié à l'aneth	12 €
St Jacques poêlées, fondue de Poireau, crème à la vanille	14 €

SALADES PLATS

Salade Océane 19 €
(Salade, Saumon fumé, anchois marinés, carottes, oignons et Olives vertes vinaigrette blanche)

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, 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 Fumé 22 €
(Salade, St-Jacques, Saumon Fumé, Poivrons, Carottes, Câpres, Vinaigrette aux Agrumes)

PÂTES

« Celles du Chef ! »

19,90€

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

VÉGÉTARIEN

Aubergines à la parmigiana

16€

(Servies avec des Spaghettis à l'ail)

VIANDES

Poulet au curry façon Thaï	17,50 €
<i>(Servi avec Nouilles Chinoises)</i>	
Large Tartare de Bœuf (300g...)	18,50 €
<i>(Préparé, Servi avec Frites Maison et Salade)</i>	
Le Nouveau Cheese Bacon Burger.....	19,50 €
<i>(Viande fraîche, Lard Fumé, Cheddar Sauce à Burger Maison, Frites Maison et Salade)</i>	
La Roll's des Andouillettes !	22 €
La Bobosse 100% fraise de Veau, Double boyau naturel	
<i>(Servi avec Sauce Moutarde, frites maison et salade)</i>	
Pavé de Bœuf Angus (Irlande) mature 180g, sauce au Café	21 €
<i>(Servi avec Gratin Dauphinois et Légumes frais)</i>	
Côte de Bœuf de Charolais Français 1 kg pour 2 personnes	69 €
<i>(Servi avec Gratin Dauphinois et Légumes frais) (ET il ne faut pas être pressé...)</i>	

POISSONS

Nos poissons sont frais !!

Dos de Lieu Noir & curry d'aubergine	17,50 €
<i>(servi avec du riz pilaf)</i>	
Large Tartare de Saumon à la coriandre (200g...)	19,90 €
<i>(Servi avec Frites Maison et Salade)</i>	
St Jacques poêlées, fondue de Poireau, crème à la vanille	26 €
<i>(servi avec du riz pilaf)</i>	