

barometer



les entrées - starters

velouté aux champignons - <i>cream of mushroom soup</i>	13€
escargots en persillade - <i>snails in garlic butter</i>	les 6....10€.....les 12....19€
tempura de crevettes avec sauce sweet chilli - <i>prawns in tempura batter with sweet chilli sauce</i>	entrée - starter....12€.....plat - main....23€
foie gras avec ses pains grillés et chutney d'oignons - <i>foie gras with toast and onion chutney</i>	21€

les salades

salade de burrata, tomates et croûtons à l'ail - <i>salad of burrata, tomatoes and garlic croutons</i>	entrée - starter....15€.....plat - main....19€
salade de mousse de chèvre sur toast avec oignons confits, feuilles mixtes et tomates cerises.....	entrée - starter....14€.....plat - main....19€
<i>salad of goats' cheese mousse on crostini with onion chutney, mixed leaves and cherry tomatoes</i>	
salade César traditionnelle au poulet grillé - <i>the classic caesar's salad with grilled chicken</i>	19€
petite salade mixte - <i>mixed side salad</i>	6€

les pâtes - pasta

risotto et son trio de champignons, façon arancini - <i>wild mushroom risotto arancini</i>	24€
les lasagnes végétariennes fait maison avec pâtes fraîches, ricotta, épinards et courge butternut, servies avec salade verte.....	20€
<i>vegetable lasagna - home-made with fresh pasta, ricotta, spinach and butternut squash, served with green salad</i>	
les lasagnes maison avec pâtes fraîches et effiloché de bœuf, servies avec salade verte.....	20€
<i>lasagna - home-made with fresh pasta and beef ragu, served with green salad</i>	
tagliatelles fraîches avec sauce au choix.....	carbonara.....17€
<i>fresh tagliatelle pasta with your choice of sauce</i>	effiloché de boeuf - <i>beef ragu</i>19€
	napolitaine aux légumes - <i>tomato, onion & roasted vegetables</i>17€

les plats - mains

tartiflette et sa salade verte - <i>tartiflette, served with a green salad</i>	21€
la boîte chaude de savoie accompagnée des pommes de terre rôties et salade.....	24€.....avec jambon serrano.....28€
<i>hot melted local cheese served with roasted new potatoes and salad</i>	24€.....with serrano ham.....28€
darne de saumon avec sauce beurre blanc, servi avec pommes de terre et légumes rôtis.....	27€
<i>salmon filet with lemon white wine sauce, served with roasted new potatoes and roasted vegetables</i>	
le traditionnel fish & chips	
accompagné de purée de petits pois et sauce tartare - <i>mutzig battered fish & chips with mushy peas and tartar sauce</i>	24€
salade thaï au bœuf ou salade thaï au saumon - <i>thaï beef salad or thaï salmon salad</i>	
faux-filet tranché ou pavé de saumon avec sa salade: pousses de soja, carottes, poivrons, oignons blancs et vinaigrette façon thaï.....	28€
<i>sliced sirloin steak or fillet of salmon on a salad of bean sprouts, carrots, peppers, spring onions with a thaï style vinaigrette</i>	
pavé d'agneau dans son jus au vin rouge, servi avec pommes de terre et légumes rôtis.....	29€
<i>rump of lamb in a red wine jus, served with roasted new potatoes and roasted vegetables</i>	
escalope de veau milanaise servie avec tagliatelles fraîches à la napolitaine aux légumes.....	27€
<i>veal escalope in breadcrumbs served with fresh tagliatelle and a tomato, onion and roasted vegetable sauce</i>	
steak frites faux-filet charolais (300g) - <i>sirloin steak served with fries</i>	32€
beurre maître d'hôtel, sauce au poivre vert ou aux champignons en supplément - <i>mushroom sauce, green peppercorn sauce or garlic butter</i>	2.50€

l'assiette de fromages - *cheese plate*.... roquefort, reblochon, crottin de chavignol.....9€

les desserts du jour faits maison.....10€

home-made puddings of the day.....10€

barometer



les pizzas

marguerite	tomates, mozzarella, olives - <i>tomato, mozzarella, olives</i>	14€
napolitaine	tomates, mozzarella, anchois, câpres, persillade, olives - <i>tomato, mozzarella, anchovy, capers, garlic parsley, olives</i>	17€
reine	tomates, champignons, jambon, mozzarella, olives - <i>tomato, mushroom, ham, mozzarella, olives</i>	17€
toscana	tomates, jambon cru de serrano, tomates cerises, roquette, pesto, mozzarella, olives..... <i>tomato, cured ham, cherry tomatoes, roquette salad, pesto, mozzarella, olives</i>	19€
royale	tomates, champignons, jambon, chorizo, oignons, poivrons, mozzarella, olives..... <i>tomato, mushroom, ham, chorizo, onions, peppers, mozzarella, olives</i>	20€
4 fromages	tomates, bleu d'auvergne, ricotta, mozzarella, chèvre, olives - <i>tomato, blue cheese, ricotta, mozzarella, goat's cheese</i>	19€
carnivore	(épicée) tomates, viande hachée, chorizo, oignons, poivrons, mozzarella, olives..... <i>(spicy) tomato, beef, chorizo, onions, peppers, mozzarella, olives</i>	22€
végétarienne	(avec ou sans mozzarella) tomates, champignons, courge butternut, oignons, poivrons, persillade, olives..... <i>(with or without mozzarella) tomato, mushroom, butternut squash, onions, peppers, garlic parsley, olives</i>	20€
catalane	tomates, oignons, poivrons, chorizo, mozzarella, olives - <i>tomato, onions, peppers, chorizo, mozzarella, olives</i>	19€
hawaïenne	tomates, jambon, ananas, mozzarella, olives - <i>tomato, ham, pineapple, mozzarella, olives</i>	17€
calzone	tomates, champignons, jambon, œuf, mozzarella - <i>tomato, mushroom, ham, egg, mozzarella</i>	20€
italienne	tomates, burrata, jambon cru de serrano, parmesan, roquette, tomates cerises, balsamique, olives..... (pizza à pâte mi-cuite avec ingrédients froids) <i>tomato, burrata, cured ham, parmesan, roquette salad, cherry tomatoes, balsamic, olives</i> (this is a soft-dough pizza with cold ingredients)	24€

les pizzas blanches

chèvre miel	crème, lardons, mozzarella, chèvre, miel, olives - <i>cream, bacon, mozzarella, goat's cheese, honey, olives</i>	18€
savoyarde	crème, oignons, lardons, reblochon, mozzarella, olives..... <i>cream, onions, bacon, reblochon, mozzarella, olives</i>	20€

les spéciales

caprese	pesto, mozzarella, buratta, tomates cerises, roquette - <i>pesto, mozzarella, buratta cherry tomatoes, roquette salad</i>	20€
francesco	mozzarella, chèvre, jambon cru de serrano, champignons, persillade..... <i>mozzarella, goat's cheese, cured ham, mushrooms, garlic parsley</i>	19€

ajoutez à votre goût:

mozzarella, champignons, œuf, câpres, anchois, oignons, poivrons, ananas, tomates cerises, roquette, pesto.....	1.50€
bleu d'auvergne, ricotta, chèvre, reblochon, jambon, chorizo, jambon cru, lardons, viande hachée.....	2.50€

add extra ingredients to your taste:

mozzarella, mushrooms, egg, capers, anchovies, onions, peppers, pineapple, cherry tomatoes, roquette salad, pesto.....	1.50€
blue cheese, ricotta, goat's cheese, reblochon, ham, chorizo, cured ham, bacon bits, minced beef.....	2.50€

l'assiette de fromages - cheese plate.... roquefort, reblochon, crottin de chavignol.....9€

les desserts du jour faits maison.....10€

home-made puddings of the day.....10€