

barometer



les entrées - starters

soupe aux oignons gratinée - french onion soup.....	11€
escargots en persillade - snails in garlic butter.....les 6...9€.....les 12...16€	
tempura de crevettes avec sauce sweet chilli - prawns in tempura batter with sweet chilli sauce.....	11€
foie gras avec ses pains grillés et chutney d'oignons - foie gras with toast and onion chutney.....	18€

les salades

salade de burrata, tomates et basilic - salad of burrata, tomatoes and basil.....entrée - starter.....12€.....plat - main.....16€	
salade de chèvre chaud avec feuilles mixtes, tomates, poivrons et épinards.....entrée - starter.....10€.....plat - main.....16€ <i>goats cheese salad with mixed leaves, tomatoes, peppers and spinach</i>	
salade au jambon de serrano, feuilles mixtes, tomates et champignons.....entrée - starter.....10€.....plat - main.....16€ <i>salad of mixed leaves with serrano ham, tomatoes and mushrooms</i>	
salade César traditionnelle au poulet grillé - the classic caesar's salad with grilled chicken.....	17€
petite salade mixte - side salad.....	6€

les plats - mains

salade thaï au bœuf ou salade thaï au saumon - thai beef salad or thai salmon salad

faux-filet tranché ou pavé de saumon avec sa salade: pousses de soja, carottes, poivrons, oignons blancs et tomates, vinaigrette façon thaï.....26€ <i>sliced sirloin or fillet of salmon on a salad of bean sprouts, carrots, peppers, spring onions and tomatoes, with a thai style vinaigrette</i>	
--	--

tartiflette et sa salade verte - tartiflette, served with a green salad.....	19€
--	-----

notre bolognaise à l'ancienne - six hour bolognaise cuite 6 heures et servie avec tagliatelles fraîches - served with fresh tagliatelle.....	18€
--	-----

les lasagnes faites maison avec pâtes fraîches - lasagna, home made with fresh pasta.....	19€
---	-----

le traditionnel fish & chips

accompagné de purée de petits pois et sauce tartare - mutzig battered fish & chips with mushy peas and tartar sauce.....	21€
--	-----

suprême de volaille dans son manteau de pesto et jambon de serrano - chicken breast stuffed with pesto and wrapped in serrano ham.....	21€
--	-----

magret de canard à la sauce chinoise "hoisin" avec sa poêlée de légumes - duck breast in hoisin sauce with fried vegetables.....	28€
--	-----

souris d'agneau cuite à basse température servie avec carottes, panais et oignons rôtis avec gratin dauphinois.....28€ <i>slow cooked lamb shank with honey-glazed root vegetables and gratin dauphinois</i>	
---	--

escalope de veau milanaise servie avec tagliatelles à la tomate et basilic.....24€ <i>veal escalope in breadcrumbs served with tagliatelle and a tomato and basil sauce</i>	
--	--

faux-filet servi avec frites (220g) - sirloin steak served with fries.....	25€
--	-----

filet de bœuf (200g) servi avec carottes, panais et oignons rôtis avec gratin dauphinois.....29€ <i>fillet of beef (200g), honey-glazed root vegetables and gratin dauphinois</i>	
--	--

sauce aux champignons ou au bleu, en supplément - mushroom sauce or blue cheese sauce.....	2.50€
--	-------

l'assiette de fromages - cheese plate.....	9€
--	----

les desserts faits maison - home-made puddings

tous sont accompagnés d'une boule de glace au choix: framboise, double chocolat, vanille
served with your choice of ice cream: raspberry, chocolate or vanilla

cheesecake à la framboise et chocolat blanc - raspberry and white chocolate cheesecake.....	9€
---	----

brioche façon "pain perdu" - bread and butter pudding (sort of).....	9€
--	----

crumble aux pommes et myrtilles - apple and blueberry crumble.....	9€
--	----

barometer



les pizzas

marguerite	tomates, emmental, olives - <i>tomato, emmental, olives</i>	13€
napolitaine	tomates, mozzarella, anchois, câpres, persillade, olives - <i>tomato, mozzarella, anchovy, capers, garlic parsley, olives</i>	16€
reine	tomates, champignons, jambon, emmental, olives - <i>tomato, mushroom, ham, emmental, olives</i>	16€
toscana	tomates, jambon cru de serrano, tomates cerises, épinards frais, pesto, mozzarella, olives..... <i>tomato, cured ham, cherry tomatoes, fresh spinach, pesto, mozzarella, olives</i>	18€
royale	tomates, champignons, jambon, chorizo, oignons, poivrons, emmental, olives..... <i>tomato, mushroom, ham, chorizo, onions, peppers, emmental, olives</i>	19€
4 fromages	tomates, bleu d'auvergne, ricotta, emmental, chèvre, olives - <i>tomato, blue cheese, ricotta, emmental, goat's cheese</i>	18€
carnivore	(épicée) tomates, viande hachée, chorizo, oignons, poivrons, emmental, olives..... <i>(spicy) tomato, beef, chorizo, onions, peppers, emmental, olives</i>	19€
végétarienne	(avec ou sans emmental) tomates, champignons, oignons, poivrons, persillade, olives..... <i>(with or without emmental) tomato, mushroom, onions, peppers, garlic parsley, olives</i>	18€
catalane	tomates, oignons, poivrons, chorizo, emmental, olives - <i>tomato, onions, peppers, chorizo, emmental, olives</i>	18€
méribel	tomates, chorizo, bleu d'auvergne, mozzarella, olives - <i>tomato, chorizo, blue cheese, mozzarella, olives</i>	17€
hawaïenne	tomates, jambon, ananas, mozzarella, olives - <i>tomato, ham, pineapple, mozzarella, olives</i>	16€
paysanne	tomates, champignons, lardons, chèvre, emmental, olives - <i>tomato, mushroom, bacon, goat's cheese, emmental, olives</i>	18€
calzone	tomates, champignons, jambon, œuf, emmental - <i>tomato, mushroom, ham, egg, emmental</i>	19€

les pizzas blanches

chèvre miel	crème, lardons, emmental, chèvre, miel, olives - <i>cream, bacon, emmental, goat's cheese, honey, olives</i>	17€
savojarde	crème, pommes de terre, oignons, lardons, reblochon, emmental, olives..... <i>cream, potato, onions, bacon, reblochon, emmental, olives</i>	19€
alpage	crème, champignons, bleu d'auvergne, ricotta, chèvre, emmental, olives..... <i>cream, mushroom, blue cheese, ricotta, goat's cheese, emmental, olives</i>	19€
escargots	crème, escargots marinés , champignons, mozzarella , olives - <i>cream, marinated snails, mushrooms, mozzarella , olives</i>	19€

les spécialités supérieures

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)	21€
thai	tomates, poulet et ses légumes thai, emmental, salade - <i>tomato, thai chicken and vegetables, emmental, salad</i>	19€
gourmet	tomates, foie gras, figues rôties au miel, mozzarella, balsamique, olives..... <i>tomato, foie gras, honey-roasted figs, mozzarella, balsamic, olives</i>	27€

ajoutez à votre goût:

emmental, mozzarella, champignons, œuf, câpres, anchois, oignons, poivrons, ananas, pommes de terre, tomates cerises, épinards frais.....	1.50€
bleu d'auvergne, ricotta, chèvre, reblochon, jambon, chorizo, jambon cru, lardons, viande hachée.....	2.50€

add extra ingredients to your taste:

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