

barometer



les entrées - starters

soupe à l'oignon gratinée - <i>french onion soup</i>	12€
escargots en persillade - <i>snails in garlic butter</i>les 6...9€.....les 12...16€	
tempura de crevettes avec sauce sweet chilli - <i>prawns in tempura batter with sweet chilli sauce</i>entrée - starter....12€.....plat - main....22€	
foie gras avec ses pains grillés et chutney d'oignons - <i>foie gras with toast and onion chutney</i>	19€

les salades

salade de burrata, tomates et basilic - <i>salad of burrata, tomatoes and basil</i>entrée - starter....12€.....plat - main....18€	
salade de chèvre chaud avec feuilles mixtes, tomates, poivrons et épinards.....entrée - starter....12€.....plat - main....18€ <i>goats cheese salad with mixed leaves, tomatoes, peppers and spinach</i>	
salade César traditionnelle au poulet grillé - <i>the classic caesar's salad with grilled chicken</i>	18€
petite salade mixte - <i>side salad</i>	6€

les pâtes - pasta

les lasagnes maison avec pâtes fraîches et servie avec salade verte - <i>lasagna, home made with fresh pasta and served with a green salad</i>	19€
tagliatelles fraîches avec sauce au choix - <i>fresh tagliatelle pasta with your choice of sauce</i>	
	bolognaise.....18€
	carbonara.....17€
	napolitaine - <i>tomato, onion and basil</i>16€

les plats - mains

tartiflette et sa salade verte - <i>tartiflette, served with a green salad</i>	19€
la boîte chaude de savoie accompagné des pommes sautées et salade.....21€.....avec jambon serrano.....26€ <i>hot melted local cheese served with sautéed potatoes and salad</i>21€.....with serrano ham.....26€	
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>	23€
salade thaï au bœuf ou salade thaï au saumon - <i>thaï beef salad or thaï salmon salad</i> entrecôte tranché ou pavé de saumon avec sa salade: pousses de soja, carottes, poivrons, oignons blancs et tomates, vinaigrette façon thaï.....26€ <i>sliced rib eye or fillet of salmon on a salad of bean sprouts, carrots, peppers, spring onions and tomatoes, with a thaï style vinaigrette</i>	
souris d'agneau avec sa sauce aux lardons, pommes sautées et flan de courgettes.....29€ <i>slow cooked lamb shank with sautéed potatoes and courgette flan</i>	
escalope de veau milanaise servie avec tagliatelles à la napolitaine.....26€ <i>veal escalope in breadcrumbs served with tagliatelle and a tomato, onion and basil sauce</i>	
entrecôte frites 300g servie avec flan de courgettes - <i>rib eye steak with fries and courgette flan</i>29€ beurre maître d'hôtel, sauce aux cèpes ou au bleu en supplément - <i>garlic butter, mushroom sauce or blue cheese sauce</i>2.50€	
l'assiette de fromages - <i>cheese plate</i> roquefort, reblochon, crottin de chavignol.....	9€

les desserts faits maison - home-made puddings

cheesecake aux fruits rouges et chocolat blanc - <i>red berry and white chocolate cheesecake</i>	9€
gâteau à la patate douce et grand marnier accompagné de sa boule de vanille - <i>sweet potato cake with vanilla ice-cream</i>	9€
panna cotta crumble avec son choix de coulis: fruits rouges, agrumes ou kiwi.....9€ <i>panna cotta crumble with your choice of coulis: red berry, citrus or kiwi</i>	

les glaces - ice cream

framboise, double chocolat ou vanille - <i>raspberry, chocolate or vanilla</i>1 boule...3.00€.....2 boules...5.50€.....3 boules.....7.50€	
---	--

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>	21€
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€
hawaïenne	tomates, jambon, ananas, mozzarella, olives - <i>tomato, ham, pineapple, mozzarella, olives</i>	16€
burger	tomates, viande hachée, cheddar, sauce burger, emmental - <i>tomato, beef, cheddar, burger sauce, emmental</i>	21€
calzone	tomates, champignons, jambon, œuf, emmental - <i>tomato, mushroom, ham, egg, emmental</i>	19€
italienne	tomates, burrata, jambon cru de serrano, parmesan, roquette, tomates cerises, balsamique, olives..... <i>(pizza à pâte mi-cuite avec ingrédients froids)</i> <i>tomato, burrata, cured ham, parmesan, roquette salad, cherry tomatoes, balsamic, olives</i> <i>(this is a soft-dough pizza with cold ingredients)</i>	22€

les pizzas blanches

chèvre miel	crème, lardons, emmental, chèvre, miel, olives - <i>cream, bacon, emmental, goat's cheese, honey, olives</i>	17€
savoyarde	crème, oignons, lardons, reblochon, emmental, olives..... <i>cream, onions, bacon, reblochon, emmental, olives</i>	19€

ajoutez à votre goût:

emmental, mozzarella, champignons, œuf, câpres, anchois, oignons, poivrons, ananas, 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:

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

les desserts faits maison - home-made puddings

cheesecake aux fruits rouges et chocolat blanc - <i>red berry and white chocolate cheesecake</i>	9€
gâteau à la patate douce et grand marnier accompagné de sa boule de vanille - <i>sweet potato cake with vanilla ice-cream</i>	9€
panna cotta crumble avec son choix de coulis: fruits rouges, agrumes ou kiwi..... <i>panna cotta crumble with your choice of coulis red berry, citrus or kiwi</i>	9€

les glaces - ice cream

framboise, double chocolat ou vanille - <i>raspberry, chocolate or vanilla</i>	1 boule...3.00€.....	2 boules...5.50€.....	3 boules.....7.50€
--	----------------------	-----------------------	--------------------