

barometer



les entrées - starters

velouté aux champignons - <i>cream of mushroom soup</i>	14€
escargots en persillade - <i>snails in garlic butter</i>les 6....	12€.....les 12....
tempura de crevettes avec sauce sweet chilli - <i>prawns in tempura batter with sweet chilli sauce</i>entrée - starter.....	13€.....plat - main.....
foie gras avec ses pains grillés et chutney d'oignons - <i>foie gras with toast and onion chutney</i>	24€

les salades

salade de burrata, tomates et croûtons à l'ail - <i>salad of burrata, tomatoes and garlic croutons</i>entrée - starter.....	16€.....plat - main.....
salade lyonnaise jeunes pousses avec œuf poché, lardons, croûtons et tomates cerises, persillade <i>baby leaf salad with poached egg, bacon, croutons and cherry tomatoes, garlic parsley</i>	19€
salade César traditionnelle au poulet grillé - <i>the classic caesar's salad with grilled chicken</i>	21€
petite salade mixte - <i>mixed side salad</i>	7€

les pâtes - pasta

les lasagnes végétariennes fait maison avec pâtes fraîches, ricotta, épinards et courge butternut, servies avec salade verte..... <i>vegetable lasagna - home-made with fresh pasta, ricotta, spinach and butternut squash, served with green salad</i>	22€
les lasagnes maison avec pâtes fraîches et effiloché de bœuf, servies avec salade verte..... <i>lasagna - home-made with fresh pasta and beef ragu, served with green salad</i>	22€
tagliatelles fraîches avec sauce au choix.....carbonara.....	19€
<i>fresh tagliatelle pasta with your choice of sauce</i>effiloché de boeuf - <i>beef ragu</i>	21€
pesto genovese.....	19€

les plats - mains

tartiflette et sa salade verte - <i>tartiflette, served with a green salad</i>	24€.....avec jambon serrano - <i>with serrano ham</i>	29€
la boîte chaude de savoie accompagnée des pommes de terre rôties et salade..... <i>hot melted local cheese served with roasted new potatoes and salad</i>	26€.....avec jambon serrano.....	31€
<i>with serrano ham</i>	26€.....	31€
filet de saumon avec sauce au citron et vin blanc, servi avec pommes de terre et haricots verts..... <i>salmon filet with lemon white wine sauce, served with hassleback potatoes and green beans</i>		31€
le traditionnel fish & chips accompagné de purée de petits pois et sauce tartare fait maison - <i>beer battered fish & chips with mushy peas and home-made tartar sauce</i>		26€
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.....		31€
<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 parmigiana d'aubergine <i>rump of lamb in a red wine jus, served with hassleback potatoes and parmigiana di melanzane</i>		34€
steak frites faux-filet charolais (300g) - <i>sirloin steak served with fries</i>		34€
beurre maître d'hôtel, sauce au poivre vert ou chimichurri en supplément - <i>chimichurri, green peppercorn sauce or garlic butter</i>		3€

l'assiette de fromages - *cheese plate*.... roquefort, reblochon, tomme de savoie.....10€

les desserts du jour faits maison.....12€

home-made puddings of the day.....12€

barometer



les pizzas

marguerite	tomates, mozzarella - <i>tomato, mozzarella</i>	15€
napolitaine	tomates, mozzarella, anchois, câpres, persillade - <i>tomato, mozzarella, anchovy, capers, garlic parsley</i>	19€
reine	tomates, champignons, jambon, mozzarella - <i>tomato, mushroom, ham, mozzarella</i>	19€
toscana	tomates, jambon cru de serrano, tomates cerises, roquette, pesto, mozzarella..... <i>tomato, cured ham, cherry tomatoes, roquette salad, pesto, mozzarella</i>	21€
royale	tomates, champignons, jambon, chorizo, oignons, poivrons, mozzarella..... <i>tomato, mushroom, ham, chorizo, onions, peppers, mozzarella</i>	22€
4 fromages	tomates, bleu d'auvergne, ricotta, mozzarella, chèvre - <i>tomato, blue cheese, ricotta, mozzarella, goat's cheese</i>	21€
carnivore	(épicée) tomates, viande hachée, chorizo, oignons, poivrons, mozzarella..... <i>(spicy) tomato, beef, chorizo, onions, peppers, mozzarella</i>	24€
végétarienne	(avec ou sans mozzarella) tomates, champignons, courge butternut, oignons, poivrons, persillade..... <i>(with or without mozzarella) tomato, mushroom, butternut squash, onions, peppers, garlic parsley</i>	22€
catalane	tomates, oignons, poivrons, chorizo, mozzarella - <i>tomato, onions, peppers, chorizo, mozzarella</i>	21€
hawaïenne	tomates, jambon, ananas, mozzarella - <i>tomato, ham, pineapple, mozzarella</i>	19€
calzone	tomates, champignons, jambon, œuf, mozzarella - <i>tomato, mushroom, ham, egg, mozzarella</i>	22€
italienne	tomates, burrata, jambon cru de serrano, parmesan, roquette, tomates cerises, balsamique..... (pizza avec quelques ingrédients froids) <i>tomato, burrata, cured ham, parmesan, roquette salad, cherry tomatoes, balsamic</i> (<i>this is a pizza with some cold ingredients</i>)	26€

les pizzas blanches

chèvre miel	crème, lardons, mozzarella, chèvre, miel - <i>cream, bacon, mozzarella, goat's cheese, honey</i>	20€
savoiarde	crème, oignons, lardons, reblochon, mozzarella..... <i>cream, onions, bacon, reblochon, mozzarella</i>	22€

ajoutez à votre goût:

vous désirez des olives sur votre pizza?....demandez....c'est offert!

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:

if you would like olives on your pizza then please let us know....they're on us!

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, tomme de savoie.....10€

les desserts du jour faits maison.....12€

home-made puddings of the day.....12€