

Spécialités savoyardes

FONDUES pour 2 personnes

Servies avec croûtons et salade verte
Served with bread croûtons and green salad

SAVOYARDE 3 FROMAGES **22,00 €**/PERS
Emmental, Comté, Beaufort
3 cheese fondues

**FONDUE DU CHEF AUX CÈPES
ET TOMATES** **26,00 €**/PERS
Cheese fondue with Cepes mushrooms and tomato

SUPPLÉMENT CHARCUTERIE **6,00 €**/PERS

TARTIFLETTES

**TARTIFLETTE TRADITIONNELLE
ET SALADE VERTE** **20,00 €**
Potatoes bake with Reblochon, lardons, onions,
fresh cream and served with salad

**TARTICHÈVRE
ET SALADE VERTE** **20,00 €**
Potato bake with goat cheese, lardons, onions,
fresh cream and served with salad



RACLETTES pour 2 personnes

DES ALPES **26,00 €**/PERS
Servie avec assortiment charcuterie, pommes de terre,
salade verte, cornichons
Raclette cheese melted, served with baby boiled
potatoes, cured meat selection, salad

BOÎTE CHAUDE

DES ALPES **25,00 €**/PERS
Crèmeux du Jura, accompagné de charcuteries, pommes
de terre, salade verte
Baked cremeux withs Jura cheese in his box, served with
baby boiled potatoes, cured meat selection and salad



Les galettes

Farine de blé noir, servies avec salade verte / *Savoury crepes with buckweat flour, served with salad*

FROMAGE *Cheese* **7,50 €**

JAMBON *Ham* **7,50 €**

ŒUF *Egg* **7,00 €**

JAMBON FROMAGE *Ham, cheese* **9,00 €**

JAMBON ŒUF *Ham, egg* **9,00 €**

FROMAGE ŒUF *Cheese, egg* **9,00 €**

COMPLÈTE **12,00 €**
Jambon, fromage, œuf / Ham, cheese, egg

3 FROMAGES **14,00 €**
Reblochon, Roquefort, Comté / 3 cheeses

BIQUETTE **14,00 €**
Chèvre, jambon cru, miel, fromage
Goat cheese, dry cured ham, honey, cheese

ALPAGE **14,00 €**
Beaufort, jambon cru, crème fraîche
Beaufort cheese, cured ham, fresh cream

GERS **15,50 €**
Magret fumé, gésiers, pommes de terre, crème fraîche
Smoked duck breast, gizzards, potatoes, cream

BARILLON **14,50 €**
Lardons, Reblochon, pommes de terre, oignons, crème
Lardons, Reblochon, potatoes, onions, cream



Boissons



Vins

SAVOIE

	Verre	75 cl
BLANCS		
Apremont	4,50 €	25 €
Rousette Altesse		26 €
Chignin Bergeron		34 €

ROUGES

Gamay de Chautagne	4,50 €	25 €
Mondeuse Arbin Bayard		28 €

CÔTES DU RHÔNE

	Verre	75 cl
Saint-André	5,00 €	23,50 €
Vaqueyras		39 €

BORDEAUX

	75 cl
Côtes de Blaye	33 €
Marquis de Mascard	
Haut Médoc	55 €
Soc Brignot	

LES ROSÉS

	Verre	75 cl
Côtes de Provence Pontraut		26 €
Gamay Rosé	4,50 €	23 €

PROSECCO

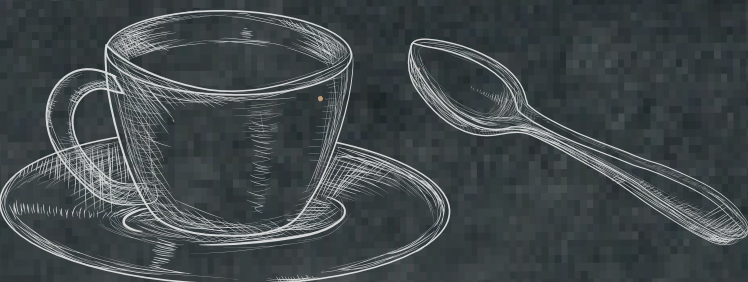
	Verre	75 cl
Pétillant Italien	6,50 €	32 €

VINS EN PICHET IGP

	25 cl	50 cl	75 cl
♥ Merlot	6,50 €	10 €	16 €
♥ Chardonnay	6,50 €	10 €	16 €
♥ Méditerranée	6,50 €	10 €	16 €
Au Verre		3,50 €	

CIDRES

	bolée	75 cl
Brut ou Doux	4,50 €	15 €
Magners 33cl (Cidre d'Irlande)		7 €



Bières

PRESSIONS

	25 cl	50 cl
Péroni	4,50 €	8,00 €
Bière blonde Premium Nastro Azzurro Italie		

Saint Stefanus **5,50 €** ... **10,00 €**
Bière blonde Abbaye Belgique

Grolsch (selon saison) ... **5,50 €** ... **10,00 €**
Bière blanche Hollande

Upside Down
Harry IPA **5,50 €** ... **10,00 €**

Panaché, Monaco . **4,50 €** **8,00 €**

BOUTEILLES

	33 cl
SAVOIE Brasserie Savoyarde	
Blonde	7,00 €
Ambrée	7,00 €
Blanche	7,00 €

BELGIQUE

La Chouffe Blonde	7,00 €
Liefmans Fruits rouges	7,00 €

Alcools

Ricard 2 cl **3,50 €**
Kir 10 cl **4,50 €**
Kir pétillant 10 cl **7,00 €**
Cassis, mûre, pêche, myrtille, châtaigne
Pétillant Veuve de Lalande 10 cl **6 €**
Martini, Porto, Suze, Campari 4 cl ... **4,50 €**
Américano **9 €**
Whisky, Gin, Vodka, Get 27 **8 €**
Rhum St James 4 cl **8 €**
Baileys, Malibu 4 cl **8 €**
Jacks Daniels 4 cl **10 €**
Gin Bombay Sapphire 4 cl **9 €**
Shot **4 €**
Shot Chartreuse **6 €**

Génépi, Cognac, Armagnac, Calvados,
Poire Williams, Grand Marnier,
Amaretto, Limoncello **8 €**
Chartreuse 4 cl **10 €**

Cocktails maison

Spritz **8,00 €**
Americano **9,00 €**
Mojito **10,00 €**
Virgin mojito **7,00 €**

Boissons froides

	33 cl
Coca, Coca zéro	4,00 €
Sprite, Fanta, Fuze Tea	4,00 €
Perrier	4,00 €
Schweppes agrumes	4,00 €
Schweppes tonic	4,00 €
Orangina	4,00 €

Sirop à l'eau **3,00 €**
Grenadine, citron, menthe, pêche,
fraise, orgeat, framboise, cerise, kiwi,
pomme verte
Diabolo **3,50 €**
Jus de fruits Granini (25 cl) **4,50 €**
Orange, pamplemousse, ananas, pomme,
fraise, abricot, tomate
Vittel 25 cl **3,00 €**

	50 cl	100 cl
San Pellegrino	4,50 €	7,00 €

Boissons chaudes

Café **2,50 €**
Café allongé américain,
noisette **3 €**
Grand café double **4 €**
Grand café au lait **4 €**
Cappuccino, Latte **4,50 €**
Café Viennois (chantilly) **5 €**
Chocolat chaud **4 €**
Chocolat Viennois (chantilly) **5 €**
Green chaud **7,50 €**
Choco Rhum **7 €**
Thés ou infusions **3 €**
Thé noir, thé vert, thé vert à la menthe
tilleul, verveine, verveine menthe
Irish-coffee **9,50 €**
Baileys coffee **9,50 €**

Le Barillon

CHAMPAGNY  EN VANOISE

Pizzeria • Crêperie • Burgers • Spécialités Savoyardes

Tél : +33 (0)4 79 55 05 30

Tapas

To start or to share

PAIN À L'AIL (6 PIÈCES) **6,50 €**
Garlic bread

ASSIETTE DE FRITES À PARTAGER **7,50 €**
French fries



PLANCHES pour 2 personnes

PLANCHE DE FROMAGES ASSORTIS **15,00 €**
Cheese board selection

PLANCHE DE CHARCUTERIE **19,00 €**
Air dry cured meat (delicatessen) board selection

PLANCHE MIXTE FROMAGE ET CHARCUTERIE **23,00 €**
Mixte dry cured meat and cheese board selection

Les entrées et les salades

SALADE VERTE **6,50 €**
Plain green salad

SALADE MIXTE **7,50 €**
*Salade verte, tomate, oignons rouges
Salad, tomato, red onion*

ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ LES 6 **8,00 €**
LES 12 **14,00 €**
Escarlots snail in garlic and parsley butter

CARPACCIO DE BŒUF **14,50 €**
*Copeaux de fromage Grana Padano, huile d'olive basilic
Beef carpaccio, cheese shavings, basilic olive oil*

MELON A L'ITALIENNE **14,50 €**
*Melon, Jambon de pays
Smoked ham, melon*

TOMATE BURRATA AU BASILIC **15,00 €**
Burrata tomato with basilic

LES GROSSES SALADES

SALADE SAVOYARDE **15,50 €**
*Salade verte, œuf poché, dès de Beaufort, jambon cru, noix, tomates, croûtons
Salad, poached egg, Beaufort cheese, cured ham, walnuts, tomatoes, croutons*

SALADE POULET CROUSTILLANT **17,00 €**
*Salade verte, filet de poulet croustillant aux corn-flakes, œuf dur, copeaux de Parmesan, tomates
Salad, cornflakes chicken breast, hard boiled egg, Parmesan shaving, tomatoes*

SALADE DE REBLOCHON PANÉ **17,50 €**
*Salade verte, Reblochon pané, jambon cru, œuf dur, tomates
Salad, breaded pan fried Reblochon cheese, dry cured ham, boiled egg, tomatoes*

SALADE FAÇON BRESSANE **17,00 €**
*Salade verte, tomates, œuf dur, roquefort, poulet, croûtons, pommes de terre
Green salad, tomatoes, boiled egg, Roquefort cheese, chicken, croutons, potatoes*

SALADE LANDAISE **18,00 €**
*Salade verte, magret de canard fumé, gésiers, pommes de terre, œuf poché, tomates
Salad, smoked duck breast, gizzard, potatoes, poached egg, tomatoes*



Menu enfant

12€

**Petite pizza jambon fromage
ou Nuggets Frites
ou Jambon blanc Frites**

**Au choix : Crêpe au sucre
ou 1 boule de glace**

Prix nets, service compris / Net prices, service included

Les burgers

Steak haché façon Bouchère 180gr, servis dans un pain à burger avec tomate, salade, oignons rouges et accompagnés de frites et salade verte / *Served in burger bun with tomatoes, salad, red onions and served with french fries and plain green side salad*

HAMBURGER **15,50 €**

BURGER VÉGÉTARIEN **16,00 €**
*Galette de légumes, fromage cheddar
Mix vegetable burger with cheddar*

CHEESE BURGER AU CHEDDAR **17,00 €**

BURGER CHÈVRE **19,50 €**
Goat cheese

BURGER POULET **18,50 €**

*Filet de poulet pané, fromage cheddar
Breaded chicken breast, cheddar cheese*



BURGER RACLETTE **21,00 €**

Raclette cheese

BURGER ROQUEFORT **21,00 €**

Blue cheese

BURGER REBLOCHON **21,00 €**

Reblochon cheese

BURGER SAVOYARD **22,00 €**

*Beaufort, jambon cru, roquette
Beaufort cheese, cured ham, arugula salad*

BURGER BARILLON **23,00 €**

*Steak haché, magret de canard fumé, roquette, roquefort
Smoked duck breast, arugula salad, roquefort cheese*

LE DOUBLE CHEESE BURGER AU CHEDDAR **29,00 €**
avec 2 steaks hachés de 180g

SUPPLÉMENT BACON **1,50 €**
Poitrine tranchée / Add bacon

Les plats chauds

VIANDES

Servies avec frites et salade verte
Served with french fries and salad

STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE **15,00 €**

STEAK À CHEVAL **16,00 €**
Steak haché avec œuf au plat / Burger topped with fried egg

CARPACCIO DE BŒUF **17,50 €**
*Copeaux de fromage Grana Padano, huile d'olive, basilic
Beef carpaccio, cheese shavings, olive oil, basilic*

FISH AND CHIPS **22,00 €**

LES PÂTES

LASAGNE MAISON & SALADE VERTE **17,00 €**
Homemade lasagna et side salad

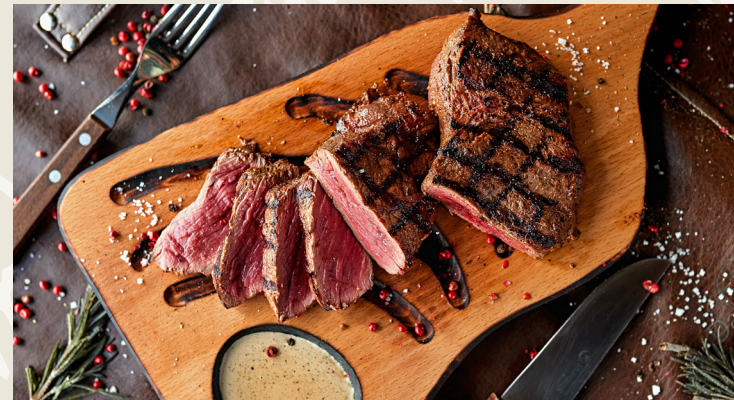
STEAK TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU **22,00 €**

Raw ground beef served with raw egg yolk, onions, capers, shallots, Worcestershire sauce, dijon mustard, ketchup

FILET RUMSTEAK DE BŒUF GRILLÉ 200 GR MINIMUM **28,00 €**
Grilled rumpsteak fillet

FILET DE POULET AUX CEPES **21,00 €**
Chicken fillet with porcini mushrooms

SAUCES AUX CHOIX
*Beurre Maitre d'hôtel ail/persil, cèpes, poivre vert
Choices of sauces: garlic butter, porcini mushrooms, green pepper corn*



Pizzas



MARGARITA **11,50 €**
Sauce tomate, fromage / Tomato sauce, cheese

ROI **12,50 €**
Sauce tomate, jambon, fromage / Tomato sauce, ham, cheese

VEGGIE **14,00 €**
*Sauce tomate, champignons, poivrons, oignons rouges, fromage, olives, roquette
Tomato sauce, mushrooms, peppers, red onions, cheese, olives, arugula salad*

NAPOLITAINE **13,50 €**
*Sauce tomate, anchois frais, câpres, olives, tomates, fromage
Tomato sauce, fresh anchovies, capers, olives, tomatoes, cheese*

REINE **14,00 €**
Sauce tomate, jambon, fromage, champignons, olives / Tomato sauce, ham, cheese, mushrooms, olives

HAWAÏ **13,50 €**
Sauce tomate, jambon, ananas, fromage / Tomato sauce, ham, pineapple, cheese

4 SAISONS **15,00 €**

*Sauce tomate, jambon, artichauts, anchois, poivrons, olives, fromage
Tomato sauce, ham, artichoke, fresh anchovies, peppers, olives, cheese*

CHEVRETTE **14,00 €**

*Sauce tomate, chèvre, jambon, olives, fromage
Tomato sauce, goat cheese, ham, olives, cheese*

4 FROMAGES **17,00 €**

*Sauce tomate, reblochon, chèvre, roquefort, raclette
Tomato sauce, 4 cheeses reblochon, goat, blue cheese, raclette*

AVEYRONNAISE **16,00 €**

*Sauce tomate, roquefort, jambon, champignons, fromage
Tomato sauce, roquefort blue cheese, ham, mushrooms, cheese*

ITALIENNE **17,00 €**

*Sauce tomate, jambon cru, roquette, copeaux de Grana Padano, huile d'olive basilic
Tomato sauce, cured ham, cheese shavings, arugula salad, basilic olive oil*

PEPPERONI **16,00 €**

*Sauce tomate, chorizo, œuf cru, poivrons, oignons, fromage
Tomato sauce, chorizo, raw egg, peppers, onions, cheese*

ANDALOUSE **16,00 €**

*Sauce tomate, chorizo, anchois frais, poivrons, oignons, fromage
Tomato sauce, chorizo, fresh anchovies, peppers, onions, cheese*

CARNIVORE **17,00 €**

*Sauce tomate, viande hachée, oignons, jaune d'œuf cru, fromage
Tomato Sauce, chicken breast, reblochon cheese, mushrooms, olives, cheese*

PAYSANNE **17,00 €**

*Sauce tomate, poulet, reblochon, champignons, olives, fromage
Tomato Sauce, chicken breast, reblochon cheese, mushrooms, olives, cheese*

SAVOYARDE **17,00 €**

*Sauce tomate, reblochon, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche, fromage
Tomato sauce, reblochon cheese, potatoes, lardons, onions, cream, cheese*

LANDAISE **19,00 €**

*Sauce tomate, magret fumé, gésiers, oignons, noix, fromage
Tomato sauce, smoked duck breast, gizzards, onions, walnuts, cheese*

À BASE DE CRÈME

CHÈVRE MIEL **13,50 €**
Chèvre, miel, crème fraîche, fromage / Goat cheese, honey, cream, cheese

CARBONARA **15,00 €**
Lardons, œuf cru, oignons, crème fraîche, fromage / Lardons, raw egg, onions, cream, cheese

SUPPLÉMENT à 1,50 € Œuf, champignons, olives, roquette / Egg, mushrooms, olive, arugula

SUPPLÉMENT à 2,50 € Viande hachée, chorizo, poulet, anchois, fromage / Grounded beef, chorizo, chicken, anchovy, cheese

Prix nets, service compris / Net prices, service included

La liste des allergènes est disponible sur demande / Allergens list available on request