

# LA BISKATCHA

## ENTRÉES / STARTERS

<b>Foie gras du moment</b> <i>Foie gras &amp; toasted brioche bread</i>	18€
<b>Soupe ou velouté selon la couleur du ciel</b> <i>Soup according to the weather</i>	12€
<b>Tacos de thon à la thaï, crème aux herbes fraîches et agrumes</b> <i>Thai tuna tacos served with citrus &amp; fresh herbs cream</i>	16€
<b>Truite de Savoie fumée par nos soins, sauce chimichurri à la mangue</b> <i>Homemade smoked trout &amp; a mango chimichurri dressing</i>	17€
<b>Toast de chèvre chaud, carpaccio de poires de Savoie, éclats de noix</b> <i>Goat cheese toast, Savoy pears carpaccio, walnuts</i>	15€

## SPÉCIALITÉS SAVOYARDES / SIGNATURE CHEESE DISHES

Toutes nos spécialités sont servies avec de la salade et de la charcuterie

<b>Raclette Nature de nos montagnes *(min 2 pers.)</b> <i>Local raclette cheese (2 pers. min.)</i>	23€/pers.
<b>Raclette au chèvre de nos montagnes *(min 2 pers.)</b> <i>Goat cheese raclette (2 pers. min.)</i>	25€/pers.
<b>Fondue savoyarde aux trois fromages * ( affinage 12mois minimum )</b> <i>Savoyarde three cheese fondue</i>	23.50€/pers.
<b>Cassolette de fromages fondus maison, pommes de terre, charcuterie &amp; salade</b> <i>Melted cheese cassolette served with potatoes, cured meat &amp; salad</i>	22€
<b>*Supplément de fromage de 200 grammes ou de charcuterie</b>	5€



## PLATS / MAIN COURSES



<b>Magret de canard rôti sur peau, sauce à l'orange sanguine, carottes en deux façons et légumes</b> Roasted duck breast & blood orange glaze, carrot 2-ways & vegetables	26€
<b>Poisson du jour</b> <i>Fish of the day</i>	27€
<b>Cassolette de rognons de veau façon grand-mère</b> <i>Kidneys veal cassolette</i>	25€
<b>Poêlée de gnocchi frais, butternut &amp; chèvre frais de Savoie</b> <i>Fresh gnocchi, butternut &amp; local goat cheese</i>	19€
<b>BISKA BURGER :</b> <b><i>Steak du boucher, bacon, salade, fromage à raclette, pickles, oignons frits et sauce BBQ maison</i></b> <i>Steak, bacon, lettuce, raclette cheese, pickles, crispy fried onions and homemade BBQ sauce</i>	19,50€
<b>Pâtes du moment</b> <i>Today's pasta</i>	18.50€



## DESSERT



<b>Buffet de desserts maison</b> Les desserts maison vous sont proposés chaque soir avec un choix de pâtisseries, rendez-vous au buffet pour faire votre choix et nous vous servirons sur place.	8€
<b>Homemade desserts buffet</b> <i>A selection of homemade desserts is on the buffet every night, you just have to go there and a person from the staff will serve you.</i>	

## MENU KIDS

13€ avec une boisson (sirop à l'eau ou thé glacé maison)

**assiette de charcuterie, assiette de crudités ou soupe**

**Pâtes bolognaise ou poisson pané maison ou poulet frit maison**

**Accompagnements: Pâtes, légumes ou frites**

**Un dessert du buffet ou un pot de glace**



*Cured meat, mixed salad or soup*

*Bolognaise pasta or fish and chips or fried chicken  
side dish: Pasta, vegetables or potatoes*

*A piece of pudding from the buffet or an ice cream*

