

LA BISKATCHA

ENTRÉES / STARTERS

Buddha bowl au quinoa & boulgour, edaname, cébette, oignons nouveaux, pois gourmands et graines de chia torréfiées Quinoa & bulgur Buddha Bowl, spring onions, garden peas & seeds	13€ 19€50
Soupe ou velouté selon la couleur du ciel Soup according to the weather	12€
Toast de chèvre chaud au romarin de la ferme des Hauts-Forts sur un carpaccio de champignons & crème de curry Goat cheese toast with rosemary from Montriond, mushrooms carpaccio & cury dressing	15€50
Cromesquis de volaille & champignons, coulis de petits pois au génépi Cromesquis of chicken and mushrooms, genepi & peas coulis	13€50 17€50
Planche mixte Assorted boards and cold cuts	18€50

GRILLADES AU FEU DE BOIS / ON THE GRILL

Uniquement le vendredi soir & samedi soir

Côte de boeuf à partager avec sauce au poivre (min. 1 kg) Rib Steak for two with pepper sauce	75€
Portion de frites / Chips plate : 5€	

SPECIALITES SAVOYARDES / SIGNATURE CHEESE DISHES

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

Raclette Nature de nos montagnes *(min 2 pers.) Local raclette cheese (2 pers. min.)	25€/pers
Fondue savoyarde aux trois fromages * (min 2 pers.) Savojarde three cheese fondue (min 2pers.)	25€/pers
Cassolette de fromages fondus, pommes de terre et charcuterie Mixed melted cheeses in a pot, potatoes and cured meat	24€

*Supplément de fromage de 200 grammes ou de charcuterie 5€



PLATS / MAIN COURSES



- Omble chevalier cuit à l'unilatéral, mousseline de choux fleur, choux rôti au sumac, crème à la chartreuse** 27€
Arctic char, coliflowers mousseline & chartreuse dressing
- Cannelloni de céleri farci aux pois cassés et petits légumes de saisons, coulis de carottes primeurs au carvi, chips de fanes (100% végétarien)** 18€50
Celery cannelloni stuffed with split peas & vegetables, caraway carrots coulis
- Entrecôte de boeuf sauce poivre, pomme de terre duchesse et garniture du moment** 31€
Rib Steak served with pepper sauce & pomme duchesse & side of the day
- BISKA BURGER**
Steak du boucher, bacon, salade, tomate fraîche, cheddar, pickles, confit d'oignons & sauce BBQ maison 19.50€
Steak, BLT, cheddar cheese, pickles, candied onions and homemade BBQ sauce
- Pâtes du moment** 20€
Today's pasta
- Quasi de veau cuisson basse température, légumes primeurs & crème de céleri, jus verveine** 29€
Slow cooked Rump of veal, vegetables, celery cream & verbena juice



DESSERT



- Assiette de fromages** 8€00
Cheeses plate
- Buffet de desserts maison** 8€00
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.
Homemade desserts buffet
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.

MENU KIDS

14€ avec une boisson (sirop à l'eau ou thé glacé)

Assiette de crudités, charcuterie ou potage

Pavé de poisson ou volaille

Accompagnements: Pâtes, légumes ou frites fraîches

Un dessert du buffet ou un pot de glace

Mixed salad, cured meat or soup

Fish fillet or Chicken

side dish: Pasta, vegetables or French fries

A piece of pudding from the buffet or an ice cream

