

LA BISKATCHA

ENTRÉES / STARTERS

Soupe du jour, chaude ou froide, selon la couleur du ciel G	10€
<i>Soup of the day, warm or cold, depending on the weather</i>	
Carpaccio de légumes de saison et mousse de fromage de chèvre de chez Caroline G V	13€
<i>Seasonal vegetables carpaccio and goat cheese mousse</i>	
Plateau de charcuteries et fromages régionaux, miel de Haute-Savoie G	16€
<i>Platter of local cured meat and cheese, local honey</i>	
Salade de truite marinée, oignon rouge, coriandre et huile d'olive, façon ceviche G L	14€50
<i>Marinated trout salad, red onion, coriander and olive oil</i>	
Samossas végétariens, servis avec un curry de légumes maison de saison V	16€
<i>Vegetarian samossas served with homemade & seasonal vegetable curry</i>	
Pousses d'épinards et Saint Marcellin IGP fondant, sauce aux airelles et pain à l'ail V	15€
<i>Melted goat cheese on baby spinach, cranberry and garlic bread</i>	
Tatin de pommes de terre, magret de canard fumé maison G	16€
<i>Upside down potato cake and homemade smoked duck</i>	

GRILLADES AU FEU DE BOIS / ON THE GRILL

Pièce de cochon Ibérique G	25€
<i>Piece of pig from duroc batalé</i>	
Filet de bœuf G	Au poids: 10.50€ les 100 grs /200 grs Min
<i>Filet of beef</i>	
Côte de veau G	28€
<i>Veal rib</i>	
Supplément : Sauce aux cèpes / boletus mushrooms sauce 5€	Sauce au poivre / pepper sauce 4.50€
Sauce au Gorgonzola / blue cheese sauce 4.50€	

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES / SIGNATURE CHEESE DISHES

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

Raclette de nos montagnes (min 2 pers.) G	24€/pers.
<i>Raclette cheese to melt (2 pers. min.)</i>	
Fondue savoyarde aux trois fromages	23€50/pers.
<i>Savoyarde three cheese fondue</i>	
Boitée de fromages fondus maison G	22€50
<i>Homemade pot of melted cheeses</i>	



PLATS / MAIN COURSES



Brochettes de légumes de saison grillés, crème aux herbes fraîches V	18€
<i>Grilled seasonal vegetables skewer with herbs cream</i>	
Bonite comme un tataki, salade de fenouil et pois chiches frits G L	22€50
<i>Bonito tataki, fennel and fried chick peas salad</i>	
Magret de canard servi tranché, sauce vin rouge et poire G	24€
<i>Duck filet served sliced, pear and red wine sauce</i>	
Agneau à la crème en cocotte, sauce citron, pommes grenaille G	23€
<i>Lamb casserole with a creamy lemon and white wine sauce</i>	
Filet de bar poêlé, sauce oseille et basilic, trio de céréales et garniture printanière	25€
<i>Seabass filet, sorrel and basil juice, cereal mix & spring vegetables</i>	
Tartare de bœuf à notre façon, viande coupée au couteau L	22€
<i>Our way of the raw beef tartar, handcut meat</i>	
Biska cheeseburger : bacon, oignons frits et pickles, frites fraîches et salade	19€
<i>Burger bun, butcher's steak, cheddar and raclette cheese, bacon, fried onions, fresh fries and salad</i>	
Pâtes faites maison à la Truite fumée et aux épinards	16€50
<i>Smoked trout and spinach</i>	
Pâtes faites maison aux légumes de saison et huile d'olive VV	15€50
<i>Seasonal vegetables and olive oil</i>	
Assiette de fromage	7€
<i>Cheese plate</i>	



DESSERT



Buffet de desserts maison	7€
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.	
<i>Homemade desserts buffet</i>	
<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)

Saumon fumé ou assiette de crudités

Pâtes bolognaise ou poisson pané maison ou poulet frit maison

Accompagnements: Pâtes, légumes ou pommes de terre

Un dessert du buffet ou un pot de glace



Smoked salmon or mixed salad

*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



MENU DU MIDI

ENTRÉES / STARTERS

- Soupe du jour, chaude ou froide, selon la couleur du ciel** **G** 10€
Soup of the day, warm or cold, depending on the weather
- Carpaccio de légumes de saison et mousse de fromage de chèvre de chez Caroline** **G V** 13€
Seasonal vegetables carpaccio and goat cheese mousse
- Plateau de charcuteries et fromages régionaux, miel de Haute-Savoie** **G** 16€
Platter of local cured meat and cheese, local honey
- Salade de truite marinée, oignon rouge, coriandre et huile d'olive, façon ceviche** **G L** 14€50
Marinated trout salad, red onion, coriander and olive oil
- Pousses d'épinards et Saint Marcellin IGP fondant, sauce aux airelles et pain à l'ail** **V** 15€
Melted goat cheese on baby spinach, cranberry and garlic bread
- Tatin de pommes de terre, magret de canard fumé maison** **G** 16€
Upside down potato cake and homemade smoked duck

GRILLADES AU FEU DE BOIS / ON THE GRILL

- Pièce de cochon Ibérique** **G** 25€
Piece of pig from duroc batalé
- Filet de bœuf** **G** Au poids: 10.50€ les 100 grs /200 grs Min
Filet of beef
- Côte de veau** **G** 28€
Veal rib
- Supplément : *Sauce aux cèpes / boletus mushrooms sauce* 5€ *Sauce au poivre / pepper sauce* 4.50€
Sauce au Gorgonzola / blue cheese sauce 4.50€

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES / SIGNATURE CHEESE DISHES

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

- Raclette de nos montagnes (min. 2pers.)** **G** 24€/pers.
Raclette cheese to melt (min. 2 pers.)
- Boitée de fromages fondus maison** **G** 22€50/pers.
Homemade pot of melted cheeses



PLATS / MAIN COURSES



Agneau à la crème en cocotte, sauce citron, pommes grenaille 	23€
<i>Lamb casserole with a creamy lemon and white wine sauce</i>	
Filet de bar poêlé, sauce oseille et basilic, trio de céréales et garniture printanière	25€
<i>Seabass filet, sorrel and basil juice, cereal mix & spring vegetables</i>	
Curry de légumes maison de saison 	16€50
<i>Homemade & seasonal vegetable curry</i>	
Tartare de bœuf à notre façon, viande coupée au couteau 	22€
<i>Our way of the raw beef tartar, handcut meat</i>	
Biska cheeseburger : bacon, oignons frits et pickles, frites fraîches et salade	19€
<i>Burger bun, butcher's steak, cheddar and raclette cheese, bacon, fried onions, fresh fries and salad</i>	
Pâtes faites maison à la Truite fumée et aux épinards	16€50
<i>Smoked trout and spinach</i>	
Pâtes faites maison aux légumes de saison et huile d'olive 	15€50
<i>Seasonal vegetables and olive oil</i>	
Assiette de fromage	7€
<i>Cheese plate</i>	



DESSERT



Buffet de desserts maison	7€
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.	
<i>Homemade desserts buffet</i>	
<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)

Saumon fumé ou assiette de crudités

Pâtes bolognaise ou poisson pané maison ou poulet frit maison

Accompagnements: Pâtes, légumes ou pommes de terre

Un dessert du buffet ou un pot de glace

Smoked salmon or mixed salad

*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

