

MENU DU MIDI

V Végétarien
Vegetarian

Vg Végétalien
Vegan

**Menu du jour
à 23.50€**

ENTRÉE, PLAT, DESSERT : Voir l'ardoise ou avec votre serveur.

STARTER, MAIN, DESSERT: for today's menu see the board or ask your waiter.

Formule du jour à 19.50€

ENTRÉE + PLAT (Starter + Main course)

Formule du jour à 18€

PLAT + DESSERT (Main course + Dessert)

ENTRÉES / STARTERS

Paillasson de pommes de terre, Fera du Léman en gravlax : servi avec caviar d'aubergine, condiment verdé verveine et mayonnaise citronnelle

19€

Potato crumble, Fera gravlax from Lake Geneva: served with aubergine caviar, verbena-infused condiments and lemongrass mayonnaise

V Salade estivale : mesclun maison, mizuna, pourpier, pousse de moutarde, fruits de saison rôtis, burrata, copeaux de légumes croquants, croûtons de pain maison

Entrée : 18€
Plat : 24,50€

Summer salad: homemade mixed salad leaves, mizuna, purslane, mustard sprouts, roasted seasonal fruit, burrata, crispy vegetable shavings, homemade bread croutons

V Pastèque marinée servie comme un carpaccio de bœuf, pesto basilic maison, échalote, câpres, nuage de parmesan

17€

Marinated watermelon served like beef carpaccio, homemade basil pesto, shallots, capers, parmesan sprinkling

V Soupe, bouillon ou gaspacho selon la couleur du ciel

16€

Soup, broth or gazpacho, depending on the colour of the sky

Entrée du jour (voir l'ardoise)

13€

Starter of the day (see the board)

PLATS / MAIN COURSES

V Pasta à la Napolitaine : sauce tomate maison, basilic frais, stracciatella

23,50€

Neapolitan-style pasta: homemade tomato sauce, fresh basil, stracciatella

Filet d'omble chevalier français cuit à l'unilatéral, accompagné de pommes de terre grenailles confites, déclinaison de courgettes (poêlée, coulis, pickles), mousse légère au beurre noisette

33€

Lake fish fillet, cooked skin-side only, served with confit baby potatoes, a selection of courgette preparations (pan-fried, coulis, pickled), and a light brown butter mousse

Biska Burger : steak haché VBF (150g), bacon grillé, salade, tomate fraîche, tomme de Savoie IGP, pickles, confit d'oignons et sauce BBQ maison. Servi avec frites maison et salade

24€

Biska Burger: French beef (150g), grilled bacon, salad, fresh tomato, Tomme de Savoie IGP, pickles, caramelised onion and homemade BBQ sauce. Served with homemade fries and salad

Faux-filet 250g VBF, servi avec frites maison et salade

31€

French sirloin steak 250g, served with homemade fries and salad

Croque Savoyard aux deux jambons, pain de campagne, sauce mornay, frites maison et salade

23,50€

Savoyard croque with two types of ham, country bread, Mornay sauce, homemade fries and salad

Côte de boeuf VBF environ 1kg, accompagnée de frites maison, salade, os à moelle et sauce au poivre

90€/2 pers.

French rib of beef, approx. 1kg, served with homemade fries, salad, marrowbone and pepper sauce

Plat du jour (voir l'ardoise)

18€

Dish of the day (see the board)



SPÉCIALITÉS SAVOYARDES / SAVOYARD DISHES



Cassolette de fromages fondus, pommes de terre et charcuterie locale <i>Mixed melted cheese in a pot, potatoes and local charcuterie</i>	26€
Fondue Savoyarde aux trois fromages servie avec une salade verte et charcuterie locale (min 2 pers.) <i>Savoyarde three cheese fondue, served with salad and local charcuterie (min 2 pers.)</i>	28€/pers
Fondue Savoyarde aux morilles servie avec une salade verte et charcuterie locale (min 2 pers.) <i>Savoyarde three cheese fondue with morels, served with salad and local charcuterie (min 2 pers.)</i>	35€/pers
Fondue Savoyarde à la tomate servie avec une salade verte et charcuterie locale (min 2 pers.) <i>Savoyarde three cheese fondue with tomatoes, served with salad and local charcuterie (min 2 pers.)</i>	29€/pers
Raclette Savoyarde accompagnée de pommes de terre, salade et charcuterie locale (min 2 pers.) <i>Savoyarde raclette, served with potatoes, salad and local charcuterie (min 2 pers.)</i>	28€/pers
Cocotte de reblochon rôti aux morilles et porto, servie avec pommes de terre en robe des champs et toasts (2 pers.) <i>Roasted reblochon casserole with morels and port wine, served with jacket potatoes and toast (2 pers.)</i>	31,50€/pers

Suppléments :

Pommes de terre Charlotte ou grenaille (<i>Charlotte or baby potatoes</i>)	5€
Charcuterie (<i>Charcuterie</i>)	8€
Salade verte (<i>Green salad</i>)	5€
Frites maison (<i>Homemade fries</i>)	7€
Assiette de légumes de saison (<i>Seasonable vegetables</i>)	7€

Sauces :

Sauce au poivre (<i>Pepper sauce</i>)	5,50€
Sauce aux morilles (<i>Morels sauce</i>)	6,50€
Sauce au bleu (<i>Blue cheese sauce</i>)	5€



DESSERTS



Buffet de desserts maison <i>Homemade desserts buffet</i> Rendez vous au buffet pour faire votre choix et nous vous servirons sur place. <i>Please visit the buffet to make your selection, and one of our waiters will be delighted to serve you.</i>	9€
---	----

MENU KIDS 16€

Servi avec une boisson (sirop à l'eau, jus de fruits ou soda)

Dos de cabillaud, suprême de volaille, steak haché ou pâtes Bolognaise

Accompagnement : Pâtes ou légumes ou frites maison

Un pot de glace (vanille, chocolat, fraise)

—
Served with a drink (water and syrup, fruits juice or soda)

Fish fillet, chicken breast, minced beef or Bolognaise pasta

Side dish: *Pasta or vegetables or homemade fries*

Ice cream (vanilla, chocolate, strawberry)



MENU DU SOIR

V Végétarien
Vegetarian

Vg Végétalien
Vegan

ENTRÉES / STARTERS

Paillason de pommes de terre, Fera du Léman en gravlax : servi avec caviar d'aubergine, condiment verdé verveine et mayonnaise citronnelle
Potato crumble, Fera gravlax from Lake Geneva: served with aubergine caviar, verbena-infused condiments and lemongrass mayonnaise

19€

Salade estivale : mesclun maison, mizuna, pourpier, pousse de moutarde, fruits de saison rôtis, burrata, copeaux de légumes croquants, croûtons de pain maison
Summer salad: homemade mixed salad leaves, mizuna, purslane, mustard sprouts, roasted seasonal fruit, burrata, crispy vegetable shavings, homemade bread croutons

Entrée : 18€
Plat : 24,50€

Salade romaine braisée dans l'esprit d'une César : aiguillettes de poulet français crispy, copeaux de parmesan, mimosa d'œuf aux olives noires, anchois de Collioure, sauce César
Braised romaine lettuce, Caesar-style: crispy strips of French chicken, shavings of parmesan, egg mimosa with black olives, Collioure anchovies, Caesar dressing

Entrée : 18,50€
Plat : 27€

Pastèque marinée servie comme un carpaccio de bœuf, pesto basilic maison, échalote, câpres, nuage de parmesan
Marinated watermelon served like beef carpaccio, homemade basil pesto, shallots, capers, parmesan sprinkling

17€

Soupe, bouillon ou gaspacho selon la couleur du ciel
Soup, broth or gazpacho, depending on the colour of the sky

16€

PLATS / MAIN COURSES

Pasta à la Napolitaine : sauce tomate maison, basilic frais, stracciatella
Neapolitan-style pasta: homemade tomato sauce, fresh basil, stracciatella

23.50€

Filet d'omble chevalier français cuit à l'unilatéral, accompagné de pommes de terre grenailles confites, déclinaison de courgettes (poêlée, coulis, pickles), mousse légère au beurre noisette
Lake fish fillet, cooked skin-side only, served with confit baby potatoes, a selection of courgette preparations (pan-fried, coulis, pickled), and a light brown butter mousse

33€

Aubergine à la milanaise servie avec ses suprêmes de citron, câpres et persil ciselé, crémeux de carotte au cumin, yaourt au tahini et coulis de poivron
Milanese-style aubergine served with lemon segments, capers and chopped parsley, a creamy carrot purée with cumin, tahini yoghurt and a pepper coulis

24€

Biska Burger : steak haché VBF (150g), bacon grillé, salade, tomate fraîche, tomme de Savoie IGP, pickles, confit d'oignons et sauce BBQ maison. Servi avec frites maison et salade
Biska Burger: French minced beef (150g), grilled bacon, salad, fresh tomato, Tomme de Savoie IGP, pickles, candied onion and homemade BBQ sauce. Served with homemade fries and salad

24€

Crumble de légumes de saison à la sarriette, tofu soyeux au sésame, pickles de piment doux et jalapeños
Seasonal vegetable crumble with savory, silken tofu with sesame, and pickled sweet peppers and jalapeños

23.50€

Côte de veau origine Rhône-Alpes 250g, crème de betterave à l'anguille fumée française, artichaut poivrade et girolles, coulis de cresson à la marjolaine
Veal chop from the Rhône-Alpes region, 250g, beetroot cream with French smoked eel, Poivrade artichokes and chanterelle mushrooms, watercress coulis with marjoram

38€



GRILL



Ribs façon Tennessee style <i>Tennessee-style ribs</i>	28€
Coquelet FR ou demi-poulet fermier FR <i>French young cockerel or half a free-range chicken</i>	29,50€
Faux filet 250g VBF <i>French sirloin steak, 250g</i>	31€
Entrecôte 250g VBF <i>French ribeye steak, 250g</i>	35€
Côte de boeuf VBF environ 1kg, accompagnée de frites maison, salade, os à moelle et sauce au poivre <i>French rib of beef, approx. 1kg, served with homemade fries, salad, marrowbone and pepper sauce</i>	90€/2 pers.
Poisson entier suivant arrivage <i>Whole fish, subject to availability</i>	Prix à l'ardoise

Tous nos plats au grill sont accompagnés de notre garniture du moment (voir ardoise de suggestions).
All our grilled dishes are served with our seasonal side garnish (see specials board).



SPÉCIALITÉS SAVOYARDES / SAVOYARD DISHES



Cassiolette de fromages fondus, pommes de terre et charcuterie locale <i>Mixed melted cheese in a pot, potatoes and local charcuterie</i>	26€
Fondue Savoyarde aux trois fromages servie avec une salade verte et charcuterie locale (min 2 pers.) <i>Savoyarde three cheese fondue, served with salad and local charcuterie (min 2 pers.)</i>	28€/pers
Fondue Savoyarde aux morilles servie avec une salade verte et charcuterie locale (min 2 pers.) <i>Savoyarde three cheese fondue with morels, served with salad and local charcuterie (min 2 pers.)</i>	35€/pers
Fondue Savoyarde à la tomate servie avec une salade verte et charcuterie locale (min 2 pers.) <i>Savoyarde three cheese fondue with tomatoes, served with salad and local charcuterie (min 2 pers.)</i>	29€/pers
Raclette Savoyarde accompagnée de pommes de terre, salade et charcuterie locale (min 2 pers.) <i>Savoyarde raclette, served with potatoes, salad and local charcuterie (min 2 pers.)</i>	28€/pers
Cocotte de reblochon rôti aux morilles et porto, servie avec pommes de terre en robe des champs et toasts (2 pers.) <i>Roasted reblochon casserole with morels and port wine, served with jacket potatoes and toast (2 pers.)</i>	31,50€/pers

Suppléments :

Pommes de terre Charlotte ou grenaille (<i>Charlotte or baby potatoes</i>)	5€
Charcuterie (<i>Charcuterie</i>)	8€
Salade verte (<i>Green salad</i>)	5€
Frites maison (<i>Homemade fries</i>)	7€
Assiette de légumes de saison (<i>Seasonable vegetables</i>)	7€

Sauces :

Sauce au poivre (<i>Pepper sauce</i>)	5,50€
Sauce aux morilles (<i>Morels sauce</i>)	6,50€
Sauce au bleu (<i>Blue cheese sauce</i>)	5€



DESSERTS



Buffet de desserts maison <i>Homemade desserts buffet</i>	9€
Rendez vous au buffet pour faire votre choix et nous vous servirons sur place. <i>Please visit the buffet to make your selection, and one of our waiters will be delighted to serve you.</i>	

MENU KIDS 16€

Servi avec une boisson (sirop à l'eau, jus de fruits ou soda)

Dos de cabillaud, suprême de volaille, steak haché ou pâtes Bolognaise
Accompagnement : Pâtes ou légumes ou frites maison

Un pot de glace (vanille, chocolat, fraise)

Served with a drink (water and syrup, fruits juice or soda)

Fish fillet, chicken breast, minced beef or Bolognese pasta

Side dish: Pasta or vegetables or homemade fries

Ice cream (vanilla, chocolate, strawberry)

