

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



- V Soupe, bouillon ou velouté selon la couleur du ciel** 14.50€
Soup, broth or velouté (see the board)
- V Endives rôties, pesto blanc, pecorino & croûtons dorés, jus réduit** 15.50€
Roasted endives, white pesto, aged pecorino, golden croutons & vegetable reduction
- V Salade de jeunes pousses, chèvre frais des fêlères artichauts rôtis, fèves et radis** 18.50€
Baby leaf salad, fresh goat cheese from Les fêlères, roasted artichokes, broad beans, and radishes
- Entrée du jour (voir l'ardoise)** 13.00€
Starter of the day (see the board)



PLATS / MAIN COURSES



- V Tortiglioni, crème de petits pois, noix, stracciatella et pousses de moutarde** 23.50€
Tortiglioni with pea creams with walnuts, stracciatella, & mustard sprouts
- Filet d'omble Chevalier français cuit à l'unilatéral accompagné de pommes de terre grenailles confites, étuvé de petit pois et épinard, mousse légère au beurre noisette** 32.00€
Lake fish fillet, cooked skin-side only, & baby potatoes and breaded peas and spinach airy butter mousse
- 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 & salad
- Biska Burger :** 24.50€
Steak haché (150g), bacon grillé, salade, cheddar mûré, pickles, confit d'oignons et sauce BBQ maison.
Servi avec frites maison et salade
Minced steak, bacon, mature cheddar, pickles, candied onions, homemade BBQ sauce. Served with homemade French fries & salad
- Faux filet français 250g, avec frites maison et salade** 29.50€
French Charolais sirloin steak 250g, French fries, salad
- Côte de bœuf, os à moelle, frites maison, servie avec salade et sauce au poivre** 90.00€/2pers
Prime rib, marrow bones, french fries served with salad and pepper sauce
- Plat du jour (voir l'ardoise)** 18.00€
Dish of the day (see the board)



SPÉCIALITÉS SAVOYARDES / SAVOYARD DISHES



Cassolette de fromages fondus, pommes de terre et charcuterie <i>Mixed melted cheese in a pot, potatoes and charcuterie</i>	26.00€
Fondue Savoyarde aux trois fromages servie avec une salade verte et charcuterie locale (min 2 pers.) <i>Savoyard three cheeses fondue served with salad & local charcuterie (min 2 pers.)</i>	27.50/pers.
Fondue Savoyarde aux morilles servie avec une salade verte et charcuterie locale (min 2 pers.) <i>Savoyarde three cheese fondue with porcini mushrooms served with salad & local charcuterie (min 2 pers.)</i>	35.00€/pers.
Fondue Savoyarde à la tomate servie avec pommes de terre et charcuterie locale (min 2 pers.) <i>Savoyarde three cheese fondue with tomatoes served with potatoes & local charcuterie (min 2 pers.)</i>	29.50€/pers.
Raclette Savoyarde accompagnée de pommes de terre, salade et un assortiment de charcuterie locale (min 2 pers) <i>Savoyard raclette served with potatoes, salad and local charcuterie (min 2 pers.).</i>	27.5€/pers.

Suppléments :

Pommes de terre Charlotte (<i>Charlotte potatoes</i>)	5€
Charcuterie (<i>Cured meat</i>)	8€
Salade verte (<i>Green salad</i>)	5€
Frites maison (<i>Homemade French fries</i>)	7€
Assiette de légumes de saison (<i>Seasonal vegetables</i>)	7€

Sauces :

Sauce au poivre (<i>Pepper sauce</i>)	5.50€
Sauce aux morilles (<i>Morels mushrooms sauce</i>)	6.50€
Sauce fromagère (<i>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)

Pavé de poisson, suprême de volaille, steak haché ou pâtes Bolognaise
Accompagnement : Pâtes, légumes ou frites maison

Un pot de glace (vanille, chocolat, fraise)



Served with a drink (sirop, fruits juice or soda)

Fish fillet, chicken breast, minced beef or Bolognaise pasta
Side dish: Pasta, vegetables or homemade French fries



MENU DU SOIR

V Végétarien
Vegetarian

Vg Végétalien
Vegan

ENTRÉES / STARTERS

- V Soupe, bouillon ou velouté selon la couleur du ciel** 14.50€
Soup, broth or velouté (see the board)
- V Endives rôties, pesto blanc, pecorino & croûtons dorés, jus réduit** 15.50€
Roasted endives, white pesto, aged pecorino, golden croutons & vegetable reduction
- Pain perdu au beaufort, poêlé d'escargots persillés et champignons, sauce épinard et pickels de romanesco, tuile de fromage** 18.50€
Beaufort French toast escargots in parsley butter, mushrooms, spinach emulsion, romanesco pickles & crispy cheese tuile
- Vg Tataki de patate douce aux deux sésames, labneh maison au citron confit BIO** 15.50€
Sweet potato tataki, duo of sesame seeds, homemade labneh with organic preserved lemon
- V Salade de jeunes pousses, chèvre frais des fêlères artichauts rôtis, fèves et radis** 18.50€
Baby leaf salad, fresh goat cheese from Les fêlères, roasted artichokes, broad beans, and radishes

PLATS / MAIN COURSES

- V Tortiglioni, crème de petits pois, noix, stracciatella et pousses de moutarde** 23.50€
Tortiglioni with pea cream, walnuts, stracciatella, & mustard sprouts
- Filet d'omble Chevalier français cuit à l'unilatéral accompagné de pommes de terre grenailles confites, étuvé de petit pois et épinard mousse légère au beurre noisette** 32.00€
Lake fish fillet, cooked skin-side only, baby potatoes and breaded peas and spinach & light butter mousse
- Vg Pièce de chou-fleur rôtie au gingembre, légumes de saison confits, réduction végétale et condiment de blette** 25.50€
Roasted cauliflower with ginger, confit autumn vegetables, vegetable reduction & chard leaf condiment
- Côte de veau rôtie et son jus au cognac, mousseline de pommes de terre maison, navets confits et oignons jaune rôtis** 35.00€
Roasted veal chop with cognac jus, homemade mashed potatoes, confit turnips & roasted yellow onions
- Biska Burger :** 24.50€
Steak haché (150g), bacon grillé, salade, cheddar mûré, pickles, confit d'oignons et sauce BBQ maison.
Servi avec frites maison et salade
Minced steak, bacon, mature cheddar, pickles, candied onions, homemade BBQ sauce. Served with homemade French fries & salad



NOS VIANDES



Côte de bœuf, os à moelle, frites maison, servie avec salade et sauce au poivre

Prime rib, marrow bones, french fries served with salad and pepper sauce

90.00€/2pers

Faux-filet, frites maison et salade

Sirloin steak

31.00€



SPÉCIALITÉS SAVOYARDES / SAVOYARD DISHES



Cassolette de fromages fondus, pommes de terre et charcuterie

Mixed melted cheese in a pot, potatoes and charcuterie

26.00€

Fondue Savoyarde aux trois fromages servie avec une salade verte et charcuterie locale (min 2 pers.)

Savoynard three cheeses fondue served with salad & local charcuterie (min 2 pers.)

27.50/pers.

Fondue Savoyarde aux morilles servie avec une salade verte et charcuterie locale (min 2 pers.)

Savoynard three cheese fondue with porcini mushrooms served with salad & local charcuterie (min 2 pers.)

35.00€/pers.

Fondue Savoyarde à la tomate servie avec pommes de terre et charcuterie locale (min 2 pers.)

Savoynard three cheese fondue with tomatoes served with potatoes & local charcuterie (min 2 pers.)

29.50€/pers.

Raclette Savoyarde accompagnée de pommes de terre, salade et charcuterie locale (min 2 pers.)

Savoynard raclette served with potatoes, salad and local charcuterie (min 2 pers.)

27.5€/pers.

Cocotte de Reblochon rôtie aux morilles et porto & pommes de terre, toasts et salade verte (2 pers.)

Reblochon with mushrooms ans porto

31.50€

Suppléments :

Pommes de terre Charlotte (Charlotte potatoes) 5€

Charcuterie (Cured meat) 8€

Salade verte (Green salad) 5€

Frites maison (Homemade French fries) 7€

Assiette de légumes de saison (Seasonal vegetables) 7€

Sauces :

Sauce au poivre (Pepper sauce) 5.5€

Sauce aux morilles (Morels mushrooms sauce) 6.5€

Sauce fromagère (Cheese sauce) 5€



DESSERTS



Buffet de desserts maison | Homemade dessert buffet

Rendez vous au buffet pour faire votre choix et nous vous servirons sur place.

Please visit the buffet to make your selection, and one of our waiters will be delighted to serve you.

9€

MENU KIDS 16€

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

Pavé de poisson, suprême de volaille, steak haché ou pâtes Bolognaise

Accompagnement au choix : Pâtes, légumes ou frites maison

Un pot de glace (vanille, chocolat, fraise)

Served with a drink (sirop, fruits juice or soda)

Fish fillet, chicken breast, minced beef or Bolognaise pasta

Side dish: Pasta, vegetables or homemade French fries

