

MENU DU MIDI

V Végétarien
Vegetarian

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** **Carpaccio de poires IGP de Savoie, toast de chèvre frais des Lindarets, condiment poire et éclats de noix** 18.00€
Savoie pear carpaccio, fresh goat cheese toast from Lindarets, pear condiment, and walnut shards.
- Soupe selon la couleur du ciel** 16.00€
Homemade soup depending on the weather
- Oeuf bio de Marin mollet façon meurette sur son toast de pain de campagne, lardons, champignons de Paris et oignons grelots, miroir vin rouge** 18.00€
Soft-boiled egg in meurette style on a slice of country bread, with lardons, mushrooms and pearl onions, red wine sauce.
- Entrée du jour** 11.00€
Daily starter



PLATS / MAIN COURSES



- Truite cuite à blanc au beurre de mandarine, mousse légère passion, endives braisées et poudre de citron noir** 30.00€
Trout with mandarin butter, light passion fruit mousse, braised endives with black lemon powder
- Croque Savoyard aux deux jambons, pain de campagne, sauce mornay, frites maison et salade** 21.50€
Savoyard croque with two hams, country bread, Mornay sauce, homemade fries, and salad
- V** **Tortiglioni à la crème de courge, champignons d'automne, jeunes pousses et copeaux de parmesan** 26.00€
Tortiglioni with pumpkin cream, autumn mushrooms, young greens, and parmesan shavings
- Biska Burger :**
- Steak haché (150g), bacon grillé, salade, cheddar mûré, pickles, confit d'oignons et sauce BBQ maison servi avec frites maison et salade** 23.50€
Minced steak, bacon, mature cheddar, pickles, candied onions, homemade BBQ sauce, served with homemade French fries & salad.
- Plat du jour** 19.00€
Daily main course
- Faux filet français 300Gr, sauce au poivre servi avec frites maison et salade** 31.50€
French Charolais tenderloin 300Gr, pepper sauce served with homemade French fries & salad



SPÉCIALITÉS SAVOYARDES / SAVOYARD SPECIALS



Reblochon rôti aux Cépes et Porto, pour 2 personnes, pommes de terre, pain grillé et salade
Roasted Reblochon with porto and porcini mushrooms with potatoes, toasted bread and green salad

28.50€/pers.

Cassolette aux trois fromages fondus, pommes de terre et charcuteries
Three melted cheeses in a pot, potatoes and charcuteries

24.50€

Fondue Savoyarde aux trois fromages (Abondance, Beaufort, comté) servie avec une salade verte et charcuteries locales (min 2 pers.)

27.50€/pers.

Savoypad three cheeses fondue, served with salad & charcuteries (min 2 pers.)

Fondue Savoyarde à la tomate servie avec des pommes de terre, salade verte et charcuteries locales
Savoypad tomato and three cheeses fondue, served with potatoes, salad and charcuteries (min 2 pers.)

28.50€/pers.

Fondue Savoyarde aux Cèpes servie avec une salade verte et charcuteries locales (min 2 pers.)
Savoypad three cheeses fondue with porcini mushrooms, served with salad & charcuteries (min 2 pers.)

34€/pers.

Raclette Savoyarde accompagnée de pommes de terre, salade et charcuteries locales (min 2 pers)
Savoypad raclette served with potatoes, salad and charcuteries

26€/pers.

Suppléments :

Sauces :



Pommes de terre nouvelles (Baby potatoes)

7€

Sauce au Poivre (Pepper sauce)

6€

Charcuteries (Cured meats)

8€

Sauce aux Morilles (Morels mushrooms sauce)

8€



Salade verte (Green salad)

5€

Sauce fromagère (Cheese sauce)

6€



Frites maison (Homemade French fries)

7€



Assiette de légumes de saison (Seasonal vegetables)

8€



DESSERTS



Buffet de desserts maison | *Homemade dessert buffet*

9.00€

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.

MENU KIDS 16€

Servi avec une boisson (sirop à l'eau, thé glacé ou soda)

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

Un dessert du buffet ou un pot de glace (vanille, chocolat, fraise)

Served with a drink (sirop, iced tea or soda)

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

A dessert from the buffet or Ice cream (vanilla, chocolate, strawberry)



MENU DU SOIR

V Végétarien
Vegetarian

ENTREES / STARTERS

- Oeuf bio de Marin mollet façon meurette sur son toast de pain de campagne, lardons, champignons de Paris et oignons grelots, miroir vin rouge** 18.00€
Soft-boiled egg in meurette style on a slice of country bread, with lardons, mushrooms and pearl onions, red wine sauce.
- Soupe selon la couleur du ciel** 16.00€
Homemade soup depending on the weather.
- V Tarte fine au butternut et champignons de Paris, pickles de butternut, gel pamplemousse et cardamome** 19.50€
Thin butternut pie with mushrooms, butternut pickles, grapefruit and cardamome gel
- V Carpaccio de poires IGP de Savoie, toast de chèvre frais des Lindarets, condiment poire et éclats de noix** 18.00€
Savoie pear carpaccio, fresh goat cheese toast from Lindarets, pear condiment, and walnut shards.
- Salade de magret de canard et kaki frais, pommes fondantes au cidre et vinaigrette** 19.00€
Duck breast salad with fresh persimmon, melting apples with cider and dressing. Format entrée / starter 19.00€
Format plat / main course 25.50€
- V Possible de faire une version végétarienne / vegetarian options** 17.00€
Format entrée / starter 17.00€
Format plat / main course 23.00€

PLATS / MAIN COURSES

- Truite cuite à blanc au beurre de mandarine, mousse légère passion, endives braisées et poudre de citron noir** 30.00€
Lac Trout with mandarin butter, light passion fruit mousse, braised endives with black lemon powder
- Suprême de poulet "jaune" français, risotto d'avoines savoisiennes, coulis de cresson et chou frisés fondants** 29.00€
French chicken supreme, Savoy oat risotto, cress coulis and melting kale.
- V Tortiglioni à la crème de courge, champignons d'automne, jeunes pousses et copeaux de parmesan** 26.00€
Tortiglioni with pumpkin cream, autumn mushrooms, young greens, and parmesan shavings
- Biska Burger :**
Steak haché (150g), bacon grillé, salade, cheddar mûré, pickles, confit d'oignons et sauce BBQ maison 23.50€
Minced steak, bacon, mature cheddar, pickles, candied onions, homemade BBQ sauce, served with homemade French fries & salad.
- V Pot au feu végétarien** 27.50€
Bouillon de légumes réduit et corsé, panais rôtis et farcis à la duxelle de champignons, légumes grillés et confits 27.50€
Vegetarian Pot-au-feu
Rich and concentrated vegetable broth, roasted parsnips stuffed with mushroom duxelles, grilled and confit vegetables.
- V Courge "Jack Be Little" surprise au sarasin, butternut et éclats de marrons, emulsion lait de coco, citronnelle et combawa** 28.00€
"Jack Be Little" squash with sarasin, butternut and chestnuts slivers, coconut milk with lemongrass and combawa emulsion
- Côte de Boeuf Charolaise française (1kilo), frites maison, salade et sauce au poivre - À Partager** 80.00€
Charolaise french prime rib of beef (1kg), homemade French fries, salad and pepper sauce - To share



SPÉCIALITÉS SAVOYARDES / SAVOYARD SPECIALS



- V** **Reblochon rôti aux Cèpes et Porto, pour 2 personnes, pommes de terre, pain grillé et salade** 28.50€/pers.
Roasted Reblochon with porto and porcini mushrooms with potatoes, toasted bread and green salad
- Cassiolette aux trois fromages fondus, pommes de terre et charcuteries** 24.50€
Three melted cheeses in a pot, potatoes and charcuteries
- Fondue Savoyarde aux trois fromages (Abondance, Beaufort, comté) servie avec une salade verte et charcuteries locales (min 2 pers.)** 27.50€/pers.
Savoyard three cheeses fondue, served with salad & charcuteries (min 2 pers.)
- Fondue Savoyarde à la tomate servie avec des pommes de terre, salade verte et charcuteries locales** 28.50€/pers.
Savoyard tomato and three cheeses fondue, served with potatoes, salad and charcuteries (min 2 pers.)
- Fondue Savoyarde aux Cèpes servie avec une salade verte et charcuteries locales (min 2 pers.)** 34€/pers.
Savoyard three cheeses fondue with porcini mushrooms, served with salad & charcuteries (min 2 pers.)
- Raclette IGP Savoie accompagnée de pommes de terre, salade et charcuteries locales (min 2 pers)** 26€/pers.
Savoyard raclette served with potatoes, salad and charcuteries

Suppléments :

Sauces :

- | | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| V Pommes de terre nouvelles (<i>Baby potatoes</i>) | 7€ | Sauce au Poivre (<i>Pepper sauce</i>) | 6€ |
| Charcuteries (<i>Cured meats</i>) | 8€ | Sauce aux Morilles (<i>Morels mushrooms sauce</i>) | 8€ |
| V Salade verte (<i>Green salad</i>) | 5€ | Sauce fromagère (<i>Cheese sauce</i>) | 6€ |
| V Frites maison (<i>Homemade French fries</i>) | 7€ | | |
| V Assiette de légumes de saison (<i>Seasonal vegetables</i>) | 8€ | | |



DESSERTS



- Buffet de desserts maison** | *Homemade dessert buffet* 9.00€
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.

MENU KIDS 16€

Servi avec une boisson (sirop à l'eau, thé glacé ou soda)

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

Un dessert du buffet ou un pot de glace (vanille, chocolat, fraise)

Served with a drink (sirop, iced tea or soda)

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

A dessert from the buffet or Ice cream (vanilla, chocolate, strawberry)

