

LA BISKATCHA

ENTRÉES / STARTERS

Foie gras au citron confit, brioche grillée

Lemon candied foie gras & toasted brioche bread

Ceviche de filet de bœuf aux olives, vinaigrette aux fruits rouges

Beef fillet ceviche with olives, red berries dressing

Soupe ou gaspacho selon la couleur du ciel

Soup or gaspacho according to the weather

Croquettes de petits pois et chèvre frais de Savoie aux épices, coulis de figues

Peas and local goat cheese croquette served with a fig coulis (2pcs)

Tacos de thon à la thaï, crème aux herbes fraîches et agrumes

Thai tuna tacos served with citrus & fresh herbs cream

Truite de Savoie fumée par nos soins, sauce chimichurri à la mangue

Homemade smoked trout & a mango chimichurri dressing

Salade d'aubergines aux pignons de pin grillés, crème double à la coriandre

Eggplants & pine nuts salad served with a coriander cream

SPÉCIALITÉS 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.)

23€/pers.

Raclette au chèvre de nos montagnes *(min 2 pers.)

Goat cheese raclette (2 pers. min.)

25€/pers.

Fondue savoyarde aux trois fromages * (affinage 12mois minimum)

Savoyarde three cheese fondue

23.50€/pers.

Cassolette de fromages fondus maison, pommes de terre, charcuterie & salade

Melted cheese cassolette served with potatoes, cured meat & salad

22€

*Supplément de fromage de 200 grammes ou de charcuterie

5€

PLATS / MAIN COURSES

Magret de canard rôti sur peau, sauce à l'orange sanguine, carottes en deux façons et légumes

Roasted duck breast & blood orange glaze, carrot 2-ways & vegetables

26€

Poisson du jour, nage de coques, beurre nantais et petits légumes d'été

Fish of the day & shellfish sauce served with garden vegetables

27€

Pièce de veau rôtie au sautoir, artichauts grillés et coulis de poivrons

Seared veal served with grilled artichokes and a red bell pepper coulis

23€

Poêlée de gnocchi frais, caviar d'aubergines, petits pois et chèvre frais de Savoie

Fresh gnocchi with eggplant caviar, peas & local goat cheese

19€

BISKA BURGER :

Steak du boucher, bacon, salade, fromage à raclette, pickles, oignons frits et sauce BBQ maison

Steak, bacon, lettuce, raclette cheese, pickles, crispy fried onions and homemade BBQ sauce

19,50€

Pâtes du moment

Today's pasta

18.50€

Risotto de courgettes, parmesan et amandes, espuma au foin brûlé

Courgette risotto with parmesan cheese, almond & smoked hay

17.50€

DESSERT

Buffet de desserts maison

Les desserts maison vous sont proposés chaque soir avec un choix de pâtisseries, rendez-vous au buffet pour faire votre choix et nous vous servons sur place.

8€

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

13€ avec une boisson (sirop à l'eau ou thé glacé maison)

assiette de charcuterie, assiette de crudités ou soupe

Pâtes bolognaise ou poisson pané maison ou poulet frit maison

Accompagnements: Pâtes, légumes ou frites

Un dessert du buffet ou un pot de glace

—
Cured meat, mixed salad or soup

*Bolognese 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

