

# MENU DU MIDI

V Végétarien  
Vegetarian

VG Végétalien  
Vegan

## Menu du Jour

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 19.50€

ENTRÉE + PLAT (start + Dessert)

### Formule 18€

PLAT + DESSERT (Main+ Dessert)



## À PARTAGER / TO SHARE



### Planche de charcuterie locale

Local charcuterie board

17€

V **Planche de fromages locaux**

Local cheese board

18.50€

### Planche mixte

Local charcuterie and cheese board

19.50€



## ENTRÉES / STARTERS



### Entrée du jour (voir l'ardoise)

Starter of the day (see the board)

14€

### Bouillon, soupe ou velouté (voir l'ardoise)

Broth, soup or velouté (see the board)

15€

V **Toast de chèvre chaud des Hauts Forts à la bergamote, figues de Solliès AOC**

Warm goat cheese from Hauts Forts farm with on a toast with bergamot and AOC Solliès figs

18.50€



## PLATS / MAIN COURSES



### Plat du jour (voir l'ardoise)

Dish of the day (see the board)

17.50€

### Omble chevalier du lac Léman, rappé de fenouil à la cardamome & raisins frais Romanesco, coulis d'épinard à l'ail

Local Arctic char from Lemane lake, fennel flavoured with cardamom and Romanesco fresh grapes

30€

VG **Aubergine en texture, petit épeautre et courgettes, artichauts rôtis & coulis de cresson à l'oseille**

Eggplant, spelt, zucchini, roasted artichokes with watercress and sorrel coulis

25€

### Biska Burger

Steak haché (150gr), bacon grillé, salade, tomate fraîche, 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 and homemade BBQ sauce.

Served with homemade french fries and salad

### Faux-filet Charolais (300gr) servi avec frites maison & salade - sauce Poivre

Charolais prime beef Sirloin (300gr), homemade french fries, salad and pepper sauce

31€

### Sauces :

Sauce au Poivre (pepper)

5.50€

Sauce au Bleu de Gex (blue cheese)

5.50€

Sauce aux cèpes (ceps mushrooms)

6.50€



## SPÉCIALITÉS SAVOYARDES



<b>Cassolette de fromages fondus, pommes de terre et charcuterie</b> <i>Mixed melted cheese in a pot, potatoes and charcuterie</i>	24.50€
<b>Toutes nos spécialités Savoyardes à partager sont servies avec de la salade et assortiment de charcuterie locale</b> <i>Our local specialities come with green salad &amp; local charcuterie assortment</i>	
<b>Raclette Savoyarde, accompagnée de pommes de terre (min 2 pers.)</b> <i>Savoyarde Raclette, served with potatoes</i>	25.00€
<b>Fondue Savoyarde aux trois fromages (min 2 pers.)</b> <i>Savoyarde three cheese fondue (min 2 pers.)</i>	27.50€/pers.
<b>Fondue Savoyarde aux cèpes (min 2 pers.)</b> <i>Savoyarde three cheese fondue with ceps mushrooms (min 2 pers.)</i>	31.50€/pers.
<b>Fondue Savoyarde à la tomate (min 2 pers), servi à la louche sur des pommes de terre</b> <i>Savoyarde tomatoes three cheeses fondue served with a laddle on potatoes (min 2 pers.)</i>	28.50€/pers.

### Suppléments :

<b>Pommes de terre</b>   Potatoes	8€
<b>Charcuterie</b>   Charcuterie	8€
<b>Salade verte</b>   Green salad	5€
<b>Frites maison</b>   Homemade French fries	7€



## DESSERTS



<b>Assiette de fromages</b> <i>Cheese plate</i>	8€
<b>Buffet de desserts maison</b> Les desserts maison vous sont proposés avec un choix de pâtisseries. Rendez-vous au buffet pour faire votre choix et nous vous servirons sur place. <i>Homemade dessert buffet</i> A selection of homemade desserts is on display at the buffet. Come to the buffet to make your choice and someone from the staff will serve you.	8€

## MENU KIDS 15€

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

VG **Végétalien**  
Vegan

## À PARTAGER / TO SHARE

### Planche de charcuterie locale

Local charcuterie board

17€

V **Planche de fromages locaux**

Local cheese board

18.50€

### Planche mixte

Local charcuterie and cheese board

19.50€

## ENTRÉES / STARTERS

### Bouillon, soupe ou velouté (voir l'ardoise)

Broth, soup or velouté (see the board)

15€

V **Toast de chèvre chaud des Hauts Forts à la bergamote, figues de Solliès AOC**

Warm goat cheese from Hauts Forts farm on a toast with bergamot and AOC Solliès figs

18.50€

V **Sucrine braisée et glacée au bouillon iodé, mousseline de chou-fleur au beurre brûlé**

Braised and glazed sucrine with iodized broth, cauliflower mousseline with burnt butter

16.50€

VG **Quinoa au sarrasin en taboulé, pousses d'épinard et gomazzio de graines. Tuile sarrasin et vinaigrette à la noisette**

Buckwheat quinoa tabbouleh, spinach, seeds « gomazzio ». Buckwheat tuile and hazelnut vinegar dressing

17.50€

### Œuf Bio de Marin façon Meurette, sauce au vin rouge, toast grillé, petits oignons grelots, lardons & champignons

Local organic egg from Marin cooked « Meurette » style, red wine sauce, grilled toast, spring onions, bacon and mushrooms

16€

## PLATS / MAIN COURSES

### Omble chevalier du lac Léman, rappé de fenouil à la cardamome & raisins frais Romanesco, coulis d'épinard à l'ail

Local Arctic char from Lemane lake, fennel flavoured with cardamom and Romanesco fresh grapes

30€

V **Mijoté de céleri braisé et confit, bouillon aux épices, haricots rouges, poivrons et oignons rouges, salade d'herbes**

Stew of candied and braised celery, spices broth, kidney beans, peppers, red onions and herb salad

29.50€

### Pièce de veau de la ferme de Chalonges\*, cuite en basse température, salsifis rôtis, oignons brûlés, mousseline & coulis de courges.

\*La ferme locale de Chalonges est située à seulement une heure d'ici.

Local piece of veal from Chalonges farm, cooked at low temperature, roasted salsify, burnt onions, squash mousseline and coulis.

\*The local Chalonges farm is only an hour away.

34€

V **Aubergine en texture, petit épeautre et courgettes, artichauts rôtis & coulis de cresson à l'oseille**

Eggplant, spelt, zucchini, roasted artichokes with watercress and sorrel coulis

25€

### Biska Burger

**Steak haché (150gr), bacon grillé, salade, tomate fraîche, cheddar mûré, pickles, confit d'oignons et sauce BBQ maison - servi avec frites maison et salade**

Minced steak, bacon, mature cheddar, pickles, candied onions and homemade BBQ sauce.

Served with homemade french fries and salad.

23.50€

### Côte de bœuf Charolaise (1 kilo), frites maison, salade et sauce poivre - À partager

Charolaise prime rib of beef (1kg), homemade french fries, salad and pepper sauce - To share

80€

**V** **Cocotte de reblochon & pommes de terre, aux cèpes et Porto, salade verte - À partager** 55€  
*Reblochon cheese, potatoes stew, ceps & Porto, served with a salad - To share*

**Les pâtes du moment (voir l'ardoise)** 25€  
*Pasta of the moment (see the board)*

**Sauces :**

**Sauce au Poivre** (*pepper*) 5.50€    **Sauce aux cèpes** (*ceps mushrooms*) 6.50€  
**Sauce au Bleu de Gex** (*blue cheese*) 5.50€

➤➤➤ **SPECIALITÉS SAVOYARDES** ➤➤➤

**Cassolette de fromages fondus, pommes de terre et charcuterie** 24.50€  
*Mixed melted cheese in a pot, potatoes and charcuterie*

**Toutes nos spécialités Savoyardes à partager sont servies avec de la salade et assortiment de charcuterie locale**  
*Our local specialities come with green salad & local charcuterie assortment*

**Raclette Savoyarde, accompagnée de pommes de terre (min 2 pers.)** 25.00€  
*Savoyarde Raclette, served with potatoes*

**Fondue Savoyarde aux trois fromages (min 2 pers.)** 27.50€/pers.  
*Savoyarde three cheese fondue (min 2 pers.)*

**Fondue Savoyarde aux cèpes (min 2 pers.)** 31.50€/pers.  
*Savoyarde three cheese fondue with ceps mushrooms (min 2 pers.)*

**Fondue Savoyarde à la tomate (min 2 pers), servi à la louche sur des pommes de terre** 28.50€/pers.  
*Savoyard tomatoes three cheeses fondue served with a ladle on potatoes (min 2 pers.)*

**Suppléments :**

**Pommes de terre** | *Potatoes* 8€

**Charcuterie** | *Charcuterie* 8€

**Salade verte** | *Green salad* 5€

**Frites maison** | *Homemade French fries* 7€

➤➤➤ **DESSERTS** ➤➤➤

**Assiette de fromages** 8€  
*Cheese plate*

**Buffet de desserts maison** | *Homemade dessert buffet* 8€

Les desserts maison vous sont proposés avec un choix de pâtisseries. Rendez-vous au buffet pour faire votre choix et nous vous servirons sur place.

*A selection of homemade desserts is on display at the buffet. Come to the buffet to make your choice and someone from the staff will serve you.*

**MENU KIDS 15€**

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)*

