

# LA BISKATCHA

## ENTRÉES / STARTERS

<b>L'assiette croquante printanière :</b> Asperges rôties, chou kalé, lentilles corail, fraises, gomasio et tuile noisette Spring chef special : Roasted asparagus, kale, red lentils, strawberries & gomasio	<b>19€</b>
<b>Gravelax de truite, condiment pamplemousse rôti</b> Trout gravlax & roasted grapefruit relish	<b>18€</b>
<b>Pain perdu au parmesan, tombée de champignons de saison et coulis de petit pois au génépi</b> Parmesiano french toast, seasonal mushrooms, green pea coulis made with genepi	<b>16€50</b>
<b>Bouillon, soupe ou velouté</b> Broth or soupe	<b>13€</b>
<b>Endives braisées et caramélisées, mousse légère au comté et croûtons de pain aux fruits secs</b> Braised anchovy served with a "comté" mousse and fruit bread croutons	<b>15€</b>

## PLATS / MAIN COURSES

<b>Lentilles du Puy et aubergines en risotto, émulsion à l'ail des ours, tuile verveine</b> AOC Lentils du Puy & eggplant risotto, wild garlic emulsion and verbena tuiles	<b>22€50</b>
<b>Fera du lac Léman, crème de pignons de pin aux petits pois, pommes de terre ratte, mousse au beurre noisette</b> Lac Lemman fera fish, green peas & pine nuts cream, ratte potatoes and brown butter	<b>31€50</b>
<b>Cœur de chou-fleur rôti et confit au foin, grenade et herbes fraîches, émulsion aux graines de sarrasin</b> Glazed roasted cauliflower, pomegranate, buckwheat emulsion	<b>24€50</b>
<b>BISKA BURGER</b> Steak du boucher, bacon, salade, tomate fraîche, cheddar, pickles, confit d'oignons & sauce BBQ maison Steak, BLT, cheddar cheese, pickles, candied onions and homemade BBQ sauce	<b>21€50</b>
<b>Cocotte de pommes de terre, reblochon aux morilles et porto / salade verte (A PARTAGER)</b> Reblochon cheese & potatoes stew made with port and morels and side salad	<b>45€</b>
<b>Filet de bœuf français, coulis à l'ail noir, échalote confite à la peau, artichauts poivrade et mousseline d'oignons rouges au porto</b> Beef tenderloin, served with glazed shallots, artichoke & port red onions mousseline and black garlic coulis,	<b>35€</b>
<b>Côte de bœuf, à partager   to share</b>	<b>80€</b>

➤➤➤ **SPECIALITES SAVOYARDES / SIGNATURE CHEESE DISHES** ➤➤➤

**Cassolette de fromages fondus, pommes de terre et charcuterie** **24€50**  
 Mixed melted cheeses in a pot, potatoes and cured meat

Toutes nos spécialité savoyardes à partager sont servies avec de la salade et de la charcuterie

**Raclette Savoyarde \* (min 2pers.)** **25€50/pers**

**Fondue savoyarde aux trois fromages \* (min 2 pers.)** **25€50/pers**  
 Savoyarde three cheese fondue (min 2pers.)

**Fondue savoyarde aux morilles \* (min 2 pers.)** **26€50/pers**  
 Savoyarde three cheese fondue with morel (min 2pers.)

**Fondue savoyarde à la tomate \* (min 2 pers.) servi à la louche sur des pommes de terre** **28€50/pers**  
 Tomatoes Savoyarde three cheese fondue served with a laddle on potatoes (min 2pers.)

\*Supplément: 5€

➤➤➤ ————— | **DESSERT** ————— ➤➤➤

**Assiette de fromages** **8€**  
 Cheeses plate

**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 servirons 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** 14€

servi avec une boisson (sirop à l'eau, thé glacé ou coca de Savoie)

**Pavé de poisson, suprême de volaille ou pâte bolognaise**

Accompagnements :

**Pâtes, légumes ou frites maison**

**Un dessert du buffet ou un pot de glace**

Fish fillet, Chicken breast or pasta bolognaise

side dish:

Pasta, vegetables or French fries

A piece of pudding from the buffet or an ice cream

