

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 Endives rôties et glacées au vinaigre balsamique, pesto blanc, mélange de jeunes pousses et croûtons de pain maison** 16€
Roasted endives glazed with balsamic vinegar, white pesto, a mix of baby leaf salad and homemade bread croutons
- Pain perdu au Beaufort AOP, aux champignons et aux escargots de Bourgogne, coulis d'épinards aillé, tuile de parmesan** 18€
French toast with Beaufort AOP, mushrooms and Burgundy snails, garlicky spinach coulis, and a Parmesan tuile
- V Soupe, bouillon ou potage selon la couleur du ciel** 17€
Soup, broth or stew, depending on the colour of the sky
- Entrée du jour (voir l'ardoise)** 13€
Starter of the day (see the board)

PLATS / MAIN COURSES

- V Tortiglioni crème de parmesan et pignon de pin torréfiés, artichaud rôti, stracciatella** 23.50€
Tortiglioni with Parmesan cream and roasted pine nuts, roasted artichoke, stracciatella
- Pavé de truite française, butternut et endives braisées aux agrumes, mousse légère à la passion** 30.50€
French trout steak, butternut squash and endives braised with citrus, served with a light passion fruit mousse
- Biska Burger : steak haché VBF (150g), bacon grillé, salade, tomme de Savoie IGP, pickles, confit d'oignons et sauce BBQ maison. Servi avec frites maison et salade** 25€
Biska Burger: French beef (150g), grilled bacon, salad, Tomme de Savoie IGP, pickles, caramelised onion and homemade BBQ sauce. Served with homemade fries and salad
- Faux-filet 250g VBF, servi avec frites maison et salade** 31€
French sirloin steak 250g, served with homemade fries and salad
- Côte de boeuf VBF environ 1kg, accompagnée de frites maison, salade, os à moelle et sauce au poivre** 90€/2 pers.
French rib of beef, approx. 1kg, served with homemade fries, salad, marrowbone and pepper sauce
- Plat du jour (voir l'ardoise)** 18€
Dish of the day (see the board)
- 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 and salad



SPÉCIALITÉS SAVOYARDES / SAVOYARD DISHES



Cassolette de fromages fondus, pommes de terre et charcuterie locale <i>Mixed melted cheese in a pot, potatoes and local charcuterie</i>	26€
Fondue Savoyarde aux trois fromages servie avec une salade verte et charcuterie locale (min 2 pers.) <i>Savoyarde three cheese fondue, served with salad and local charcuterie (min 2 pers.)</i>	28€/pers
Fondue Savoyarde aux cèpes servie avec une salade verte et charcuterie locale (min 2 pers.) <i>Savoyarde three cheese fondue with porcini mushrooms, served with salad and local charcuterie (min 2 pers.)</i>	32€/pers
Fondue Savoyarde à la tomate servie avec une salade verte et charcuterie locale (min 2 pers.) <i>Savoyarde three cheese fondue with tomatoes, served with salad and local charcuterie (min 2 pers.)</i>	29€/pers
Raclette Savoyarde accompagnée de pommes de terre, salade et charcuterie locale (min 2 pers.) <i>Savoyarde raclette, served with potatoes, salad and local charcuterie (min 2 pers.)</i>	28€/pers
Cocotte de reblochon rôti aux cèpes et porto, servie avec pommes de terre en robe des champs et toasts (2 pers.) <i>Roasted reblochon casserole with porcini mushrooms and port wine, served with jacket potatoes and toast (2 pers.)</i>	31.50€/pers

Suppléments :

Pommes de terre Charlotte ou grenaille (<i>Charlotte or baby potatoes</i>)	5€
Charcuterie (<i>Charcuterie</i>)	8€
Salade verte (<i>Green salad</i>)	5€
Frites maison (<i>Homemade fries</i>)	7€
Assiette de légumes de saison (<i>Seasonable vegetables</i>)	7€

Sauces :

Sauce au poivre (<i>Pepper sauce</i>)	5.50€
Sauce aux morilles (<i>Morels sauce</i>)	6.50€
Sauce au bleu (<i>Blue cheese sauce</i>)	5€



DESSERTS



Vitrine de desserts maison <i>Display of homemade desserts</i> Rendez vous près de la vitrine des desserts pour faire votre choix et nous vous servirons sur place. <i>Please come over to the dessert display case 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)

Dos de cabillaud, suprême de volaille, steak haché ou pâtes Bolognaise

Accompagnement : Pâtes ou légumes ou frites maison

Un pot de glace (vanille, chocolat, fraise)

Served with a drink (water and syrup, fruits juice or soda)

Fish fillet, chicken breast, minced beef or Bolognaise pasta

Side dish: *Pasta or vegetables or homemade fries*

Ice cream (vanilla, chocolate, strawberry)



MENU DU SOIR

V Végétarien
Vegetarian

Vg Végétalien
Vegan

ENTRÉES / STARTERS

- Paillason de pommes de terre, Fera du Léman en gravlax : servi avec caviar d'aubergine, condiment verdé verveine et mayonnaise citronnelle** 19€
Potato crumble, Fera gravlax from Lake Geneva: served with aubergine caviar, verbena-infused condiments and lemongrass mayonnaise
- Pain perdu au Beaufort AOP, aux champignons et aux escargots de Bourgogne, coulis d'épinards aillé, tuile de parmesan** 18€
French toast with Beaufort AOP, mushrooms and Burgundy snails, garlicky spinach coulis, and a Parmesan tuile
- V Carpaccio de fruits de saison, coulis de kaki, éclats de noix de pécan torréfiées, pousses de moutarde, figues de Solliès IGP, chèvre frais de la Ferme des Félires** 18€
Carpaccio of seasonal fruit, persimmon coulis, roasted pecan nut pieces, mustard shoots, Solliès IGP figs, fresh goat's cheese from the Ferme des Félires
- V Endives rôties et glacées au vinaigre balsamique, pesto blanc, mélange de jeunes pousses et croûtons de pain maison** 16€
Roasted endives glazed with balsamic vinegar, white pesto, a mix of baby leaf salad and homemade bread croutons
- V Soupe, bouillon ou potage selon la couleur du ciel** 17€
Soup, broth or stew, depending on the colour of the sky

PLATS / MAIN COURSES

- Pavé de truite française, butternut et endives braisées aux agrumes, mousse légère à la passion** 30.50€
French trout steak, butternut squash and endives braised with citrus, served with a light passion fruit mousse
- Côte de veau origine Rhône-Alpes 250g, crémeux de panais à la châtaigne, maïs rôti au sirop d'érable, jus de veau réduit au Cognac** 34.50€
Veal chop from the Rhône-Alpes region, 250g, creamy parsnip purée with chestnuts, roasted sweetcorn with maple syrup, veal jus reduced with Cognac
- V Pleurote rôtie au satay, jus de champignon corsé au beurre noisette, confit d'oignon et topinambour** 26€
Roasted oyster mushrooms with satay sauce, a rich mushroom jus with brown butter, onion confit and Jerusalem artichoke
- V Tortiglioni crème de parmesan et pignon de pin torréfiés, artichaut rôti, stracciatella** 23.50€
Tortiglioni with Parmesan cream and roasted pine nuts, roasted artichoke, stracciatella
- Vg Crumble de légumes de saison, tofu soyeux au sésame, coulis de butternut et pickles de piment** 25.50€
Seasonal vegetable crumble, silky tofu with sesame, butternut squash purée and chilli pickles
- Biska Burger : steak haché VBF (150g), bacon grillé, salade, tomme de Savoie IGP, pickles, confit d'oignons et sauce BBQ maison. Servi avec frites maison et salade** 25€
Biska Burger: French beef (150g), grilled bacon, salad, Tomme de Savoie IGP, pickles, caramelised onion and homemade BBQ sauce. Served with homemade fries and salad
- Faux-filet 250g VBF, servi avec frites maison et salade** 31€
French sirloin steak 250g, served with homemade fries and salad
- Côte de boeuf VBF environ 1kg, accompagnée de frites maison, salade, os à moelle et sauce au poivre** 90€/2 pers
French rib of beef, approx. 1kg, served with homemade fries, salad, marrowbone and pepper sauce



GRILL



Viande ou poisson suivant arrivage
Meat or fish, subject to availability

Prix à l'ardoise

Uniquement le vendredi et samedi soir
Tous nos plats au grill sont accompagnés de notre garniture du moment (voir ardoise de suggestions).
Only on Friday and Saturday evenings
All our grilled dishes are served with our seasonal side garnish (see specials board).



SPÉCIALITÉS SAVOYARDES / SAVOYARD DISHES



Cassolette de fromages fondus, pommes de terre et charcuterie locale <i>Mixed melted cheese in a pot, potatoes and local charcuterie</i>	26€
Fondue Savoyarde aux trois fromages servie avec une salade verte et charcuterie locale (min 2 pers.) <i>Savoyarde three cheese fondue, served with salad and local charcuterie (min 2 pers.)</i>	28€/pers
Fondue Savoyarde aux cèpes servie avec une salade verte et charcuterie locale (min 2 pers.) <i>Savoyarde three cheese fondue with porcini mushrooms, served with salad and local charcuterie (min 2 pers.)</i>	32€/pers
Fondue Savoyarde à la tomate servie avec une salade verte et charcuterie locale (min 2 pers.) <i>Savoyarde three cheese fondue with tomatoes, served with salad and local charcuterie (min 2 pers.)</i>	29€/pers
Raclette Savoyarde accompagnée de pommes de terre, salade et charcuterie locale (min 2 pers.) <i>Savoyarde raclette, served with potatoes, salad and local charcuterie (min 2 pers.)</i>	28€/pers
Cocotte de reblochon rôti aux cèpes et porto, servie avec pommes de terre en robe des champs et toasts (2 pers.) <i>Roasted reblochon casserole with porcini mushrooms and port wine, served with jacket potatoes and toast (2 pers.)</i>	31.50€/pers

Suppléments :

Pommes de terre Charlotte ou grenaille (<i>Charlotte or baby potatoes</i>)	5€
Charcuterie (<i>Charcuterie</i>)	8€
Salade verte (<i>Green salad</i>)	5€
Frites maison (<i>Homemade fries</i>)	7€
Assiette de légumes de saison (<i>Seasonable vegetables</i>)	7€

Sauces :

Sauce au poivre (<i>Pepper sauce</i>)	5.50€
Sauce aux morilles (<i>Morels sauce</i>)	6.50€
Sauce au bleu (<i>Blue cheese sauce</i>)	5€



DESSERTS



Vitrine de desserts maison | *Display of homemade desserts*

9€

Rendez vous près de la vitrine des desserts pour faire votre choix et nous vous servirons sur place.

Please come over to the dessert display case 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, jus de fruits ou soda)

Dos de cabillaud, suprême de volaille, steak haché ou pâtes Bolognaise

Accompagnement : Pâtes ou légumes ou frites maison

Un pot de glace (vanille, chocolat, fraise)

Served with a drink (water and syrup, fruits juice or soda)

Fish fillet, chicken breast, minced beef or Bolognaise pasta

Side dish: Pasta or vegetables or homemade fries

Ice cream (vanilla, chocolate, strawberry)

