

LA BISKATCHA

ENTRÉES / STARTERS

Foie gras de canard selon l'inspiration du moment en cuisine <i>Duck foie gras according to the chef's inspiration</i>	17€
Soupe, velouté ou bouillon faits avec amour <i>Soup or broth of the day made with love</i>	11€
Crèmeux de reblochon fermier, salade de pommes de terre, roquette et crumble au jambon de savoie <i>Creamy local "farm" reblochon cheese, potatoes salad, arugula, cured ham crumbs</i>	13€
L'oeuf ou la poule..? Un oeuf, son accompagnement, et une cuisson selon l'intuition du chef <i>Which came first? The chicken or the egg? According to the chef's inspiration</i>	12€
Tataki de bonite, salade de jeunes pousses, oeufs de caille et mayonnaise japonaise <i>Bonito tataki, young leaf salad, quail's eggs and japanese mayonnaise</i>	16€
Salade du Pèchoux: poulpe, parmesan, olives taggiasche, pommes de terre, pois chiches frits <i>Fisherman's salad: octopus, Parmesan cheese, olives, potatoes and fried chickpeas</i>	15.5€
Planche de fromages et charcuteries de nos montagnes <i>Local cheeses and cured meats board</i>	16.5€

GRILLADES AU FEU DE BOIS / ON THE GRILL

Pièce de cochon ibérique ou Duroc Batallé <i>Piece of iberican pork or Duroc batallé</i>	24€
Poisson frais entier selon arrivage <i>Whole fresh fish depending on the arrival</i>	Prix selon la marée (based on market price)
Brochette de Poulet façon tandoori <i>Tandoori chicken skewer</i>	23€
Carrée d'agneau français & jus du moment <i>French rack of lamb and gravy of the moment</i>	27€
Côte de bœuf - min. 1 kg <i>Rib of beef for two - 2.20 lb min.</i>	70€
Filet de bœuf au poids par 100 grammes <i>Beef filet by the weight for 100 grams</i>	12€ les 100 grammes
Faux filet au poids par 100 grammes <i>Sirloin by the weight for 100 grams</i>	10€ les 100 grammes
Supplément : Sauce morilles / morels sauce	5€
Sauce Gorgonzola / blue cheese sauce	4.50€
Sauce au poivre / pepper sauce	4€



PLATS / MAIN COURSES



- Poitrine d'agneau de 8h, au cumin et au citron de Nice, légumes rôtis et semoule torréfiée, jus réduit** 24€
8 hours cooked lamb breast, seasoned with cumin and Nice lemon, roasted vegetables and short gravy
- Cocotte de paleron de bœuf confit à la Mondeuse de Savoie, petits légumes de saison** 25€
Beef chuck casserole candied with a Mondeuse de Savoie wine, seasonal vegetables
- Pavé de truite légèrement fumé aux épices douces, herbes fraîches & légumes confits** 24€
Trout filet slightly smoked with sweet spices, "paëlla" rice, fresh herbs and vegetables
- Fricassée de volaille fermière à l'ancienne aux girolles et au vin jaune, servie avec des pâtes ou la garniture du jour** 23€
Old style "farm" poultry with girolles mushrooms & "vin jaune", served with pasta or side dish of the day
- Pâtes à la carbonara ou au pesto basilic et parmesan** 16€
Carbonara pasta with guanciale and pecorino cheese or pesto pasta with basil and parmesan cheese
- Tofu fumé et cèpes à la Bourguignone accompagné d'un duo de riz et quinoa** 16€
Smoked tofu and boletus mushrooms in a red wine sauce served with quinoa and rice
- Biska' cheeseburger: pain artisanal, steak du boucher, cheddar et raclette fumée, bacon, oignons frits et en pickles, frites fraîches maison et salade** 19€
Signature burger: homemade bread, butcher's steak, cheddar, smoked raclette cheese, bacon, fried onions, salad and homemade french fries
- Tartiflette et salade composée** 17.5€
Tartiflette and mixed salad
- Fondue savoyarde & charcuteries** 23€
Savoyarde fondue served with local cured meats
- Boitée de fromages fondus maison (reblochon & crémeux du Jura), pommes de terre, salade et charcuteries** 22€
Melted cheese in a pot, potatoes and cured meats



DESSERT



- Buffet de desserts maison, demandez à votre serveur** 7€
Ask your waiter for today's homemade desserts buffet

MENU KIDS 12€

Jusqu'à 10 ans / until 10 yrs old

Soupe maison ou assiette de charcuterie,
Mijoté concocté par nos soins ou une mini tartiflette et salade
Part de dessert maison ou glace

*Homemade soup or cured meat plate
Stew or mini tartiflette served with salad
Slice of dessert or ice cream*

