

LA BISKATCHA

ENTRÉES / STARTERS

Soupe du jour, chaude ou froide, selon la couleur du ciel <i>Soup of the day, warm or cold, depending on the weather</i>	10€
Carpaccio de légumes de saison et mousse de fromage de chèvre de chez Caroline <i>Carpaccio of seasonal vegetables, goat cheese mousse</i>	13€
Plateau de charcuteries et fromages régionaux, miel de Haute-Savoie <i>Platter of local cured meats and cheeses, honey from around</i>	16€
Salade de truite marinée, oignon rouge, coriandre et huile d'olive, façon ceviche <i>Marinated trout salad, red onion, coriander and olive oil</i>	14€50
Samossas au bœuf ou végétariens, servis avec un curry de légumes maison <i>Beef or vegetarian samossas served with homemade vegetable curry</i>	16€
Pousses d'épinards et Saint Marcellin IGP fondant, sauce aux airelles et pain à l'ail <i>Melted goat cheese on baby spinach, cranberries and garlic bread</i>	15€
Tatin de pommes de terre, magret de canard fumé maison <i>Up side down potato cake and homemade smoked duck</i>	16€

GRILLADES AU FEU DE BOIS / ON THE GRILL

Pièce de cochon Ibérique <i>Piece of pig from duroc batalé</i>	25€
Filet de bœuf <i>Filet of beef</i>	Au poids: 10.50€ les 100 grs /200 grs Min
Côte de veau <i>Veal rib</i>	28€
Supplément : Sauce aux cèpes / boletus mushrooms sauce 5€ Sauce au Gorgonzola / blue cheese sauce 4.50€	Sauce au poivre / pepper sauce 4.50€

SPECIALITES SAVOYARDES / SIGNATURE CHEESE DISHES

Toutes nos spécialités sont servies avec de la salade et de la charcuterie

Raclette de nos montagnes <i>Raclette cheese to melt</i>	24€
Fondue savoyarde aux trois fromages <i>Savoyarde three cheese fondue</i>	23€50
Boitée de fromages fondus maison <i>Homemade pot of melted cheeses</i>	22€50



PLATS / MAIN COURSES



Bonite comme un tataki, salade de fenouil et pois chiches frits <i>Bonito tataki, fenel and fried chick peas salad</i>	22€50
Magret de canard servi tranché, sauce vin rouge et poire <i>Duck filet served sliced, pears and red wine sauce</i>	24€
Agneau à la crème en cocotte, sauce citron, pommes grenaille <i>Lamb casserole with cream, lemon and white wine sauce</i>	23€
Filet de bar poêlé, sauce oseille et basilic, trio de céréales et garniture printanière <i>Seabass filet, sorrel and basil juice...</i>	25€
Tartare de bœuf à notre façon, viande coupée au couteau <i>Our way of the raw beef tartar, handcut meat</i>	23€
Biska'cheeseburger : Bacon, oignons frits et pickles, frites fraîches et salade <i>Burger bun, butcher's steak, cheddar and raclette cheese, bacon, fried onions, fresh fries and salad</i>	19€
Pâtes faites maison au choix :	
Truite fumée et épinards <i>Smoked trout and spinach</i>	16€50
Légumes de saison et huile d'olive <i>Seasonal vegetables and olive oil</i>	15€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 servirons sur place. <i>Homemade desserts buffet</i> <i>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.</i>	7€
---	----

MENU KIDS

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

Saumon fumé ou assiette de crudités

Pâtes bolognaise ou poisson pané maison ou poulet frit maison

Accompagnements: Pâtes, légumes ou pommes de terre

Un dessert du buffet ou un pot de glace

—

Smoked salmon or mixed salad

*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



MENU DU MIDI

ENTRÉES / STARTERS

Soupe du jour, chaude ou froide, selon la couleur du ciel <i>Soup of the day, warm or cold, depending on the weather</i>	10€
Carpaccio de légumes et mousse de fromage de chèvre de chez Caroline au basilic <i>Carpaccio of vegetables, basil goat cheese mousse</i>	13€
Plateau de charcuteries et fromages régionaux, miel de Haute-Savoie <i>Platter of local cured meats and cheeses, honey from around</i>	16€
Salade de truite marinée, oignon rouge, coriandre et huile d'olive, façon ceviche <i>Marinated trout salad, red onion, coriander and olive oil</i>	14€50
Pousses d'épinards et Saint Marcellin fondant, sauce aux airelles et pain à l'ail <i>Melted goat cheese on baby spinach, cranberries and garlic bread</i>	17€50
Tatin de pommes de terre, magret de canard fumé maison <i>Up side down potato cake and homemade smoked duck</i>	16€

GRILLADES AU FEU DE BOIS / ON THE GRILL

Pièce de cochon Ibérique <i>Piece of pig from duroc batalé</i>	25€
Filet de bœuf <i>Filet of beef</i>	Au poids: 10.50€ les 100 grs /200 grs Min
Côte de veau <i>Veal rib</i>	28€
Supplément : Sauce aux cèpes / boletus mushrooms sauce 5€ Sauce au Gorgonzola / blue cheese sauce 4.50€	Sauce au poivre / pepper sauce 4.50€

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES / SIGNATURE CHEESE DISHES

Toutes nos spécialités sont servies avec de la salade et de la charcuterie

Raclette de nos montagnes <i>Raclette cheese to melt</i>	24€
Boitée de fromages fondus maison <i>Homemade pot of melted cheeses</i>	22€50



PLATS / MAIN COURSES



Agneau à la crème en cocotte, sauce citron/vin blanc, pommes grenaille <i>Lamb casserole with cream, lemon and white wine sauce, "grenaille" potatoes</i>	23€
Filet de bar poêlé, sauce oseille et basilic, trio de céréales et garniture printanière <i>Seabass filet, sorrel and basil juice, cereals mix and spring veg</i>	25€
Curry de légumes maison <i>Homemade vegetable curry</i>	16€50
Tartare de bœuf à notre façon, viande coupée au couteau <i>Our way of the raw beef tartar, handcut meat</i>	22€
Biska'cheeseburger : Pain bun, steak du boucher, cheddar et raclette fumée Bacon, oignons frits et pickles, frites fraîches et salade <i>Burger bun, butcher's steak, cheddar and raclette cheeses, bacon, fried onions, fresh fries and salad</i>	19€
Linguine au choix	
Truite fumée et épinards <i>Smoked trout and spinach</i>	16€50
Légumes de saison et huile d'olive bio <i>Seasonal vegetables and olive oil</i>	15€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 servirons sur place. <i>Homemade desserts buffet</i> 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	7€
---	----

MENU KIDS

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

Saumon fumé ou assiette de crudités

Pâtes bolognaise ou poisson pané maison ou poulet frit maison

Accompagnements: Pâtes, légumes ou pommes de terre

Un dessert du buffet ou un pot de glace

—

Smoked salmon or mixed salad

*Bolognaise 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

