

LE BASE CAMP

Brunch

40 € (Enfants : 17 €)

Tous les midis (sauf les samedis), le chef vous propose une sélection de mets sucrés et salés, de 12h à 14h30.

Every midday (except Saturday), the chef offers you a selection of sweet and savory food, From 12:00 to 14:30.

Menu du jour / Menu of the day

55 €

Chaque soir, selon les produits et la saison, le chef vous propose une sélection d'entrées et de plats ainsi qu'un large choix de desserts faits maison par notre chef pâtissier.

Every evenings, depending on the products and the season, the chef offers you a selection of starters and main courses and a wide selection of homemade desserts by our pastry chef.

Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits.

Nos plats sont maisons : élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets T.V.A comprise.

We can indicate you the origin of our products. Our dishes are homemade : locally developed from raw products. All taxes included.

LE BASE CAMP

Entrées / Starters

Soupe du Refuge	20,00 €
<i>Base camp soup with vegetables, lardons, beaufort and croutons</i>	
Salade fraîcheur de Crozets, pomme fruit et noix, filet de truite fumée	17,00 €
<i>Salade of Savoie pasta with a walnut, curry, apple dressing and smoked trout</i>	
Suggestions d'entrées du Marché	17,00 €
<i>Our recommendation of the day</i>	
Huîtres N°3 Spéciales Gillardeau (par 6)	25,00 €
<i>Beurre d'Echiré, citron et vinaigre à l'échalote</i> <i>Special N°3 Gillardeau Oysters, butter from Echiré, lemon, shallots vinegar</i>	
Pâté en croûte de volaille de Bresse aux morilles et vin jaune, cornichons des sous-bois	28,00 €
<i>Poultry "De Bresse" en croute with foie gras, morel mushrooms and pickles from the forest</i>	
En K de Caviar, servi avec blinis et crème fraîche	55,00 €
<i>15gr of Oscietra Caviar® on a bed of snow and blinis</i>	

Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits.

Nos plats sont maisons : élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets T.V.A comprise.

We can indicate you the origin of our products. Our dishes are homemade : locally developed from raw products. All taxes included.

LE BASE CAMP

Plats / Main Courses

Filet de canette rôti au miel et aux épices	27,00 €
Embeurrée de chou et pommes fondantes <i>Roasted duckling with honey and spices buttery cabbage compote and melting potatoes</i>	
Suggestion du Marché, selon les produits et la saison	28,00 €
<i>Our recommendation of the day</i>	
Suggestion Pâtes du Jour	19,00 €
<i>Our Pasta of the Day</i>	
Risotto de St Jacques au lait de coco, émulsion et condiment tomates.....	29,00 €
<i>Asian style Risotto with coconut milk and tomato salsa</i>	
Burger Black Angus Rossini, pain sésame bio, pommes de terre Grenailles Rôtis	32,00 €
<i>Burger of Black Angus with seared Foie gras, organic sesame bun and stuffed baked potatoes</i>	
300gr d'Entrecôte sélection « Black Angus »	39,00 €
Pomme boulangère croustillante et salade verte <i>Black Angus Rib eye Steak grilled on the plancha served with crispy boulangere potatoe and salad</i>	
Lasagne al Forno, roquette et pesto	19,00 €
<i>Oven baked Lasagna served with arugula lettuce and pesto</i>	

Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits.

Nos plats sont maisons : élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets T.V.A comprise.

We can indicate you the origin of our products. Our dishes are homemade : locally developed from raw products. All taxes included.

LE BASE CAMP

Les spécialités de montagnes *Traditional local dishes*

Tartiflette au reblochon fermier 25,00 €
"Tartiflette" Oven cooked potatoes with bacon, onions, cream, and toasted farm reblochon cheese



Fondue Swiss avec pommes de terre & salade (min 2 pers) 25,00 € /pers
Mélange de 470g de Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP, parfumé au vin blanc
Swiss fondue, 470g of Gruyère and Vacherin Fribourgeois mixed with white wine (min 2 pers)

Fromages et Desserts *Cheeses and Desserts*

Buffet de Fromages 14,00 €

Sélection du refuge sucré 17,00 €
Selection of desserts of our pastry chef

Café ou thé des douceurs 15,00 €
Coffee or tea with a sample of desserts

Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits.

Nos plats sont maisons : élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets T.V.A comprise.

We can indicate you the origin of our products. Our dishes are homemade : locally developed from raw products. All taxes included.