

LE BASE CAMP

LA TABLE DU PASHMINA

Entrées à partager / Starters to share

- Salade Fraîcheur Pashmina à partager, 12 € / pers.
Tomate, Concombre, Avocat, Salade verte et Vinaigrette maison à part
Pashmina veggie salad to share,
Tomatoes, cucumber, avocado, green salad, and homemade vinaigrette on the side
- 8 Huîtres Boudeuses n°5 de David Hervé 28 €
Beurre d'Issigny, Citron et Vinaigre à l'Échalote
8 Oysters Boudeuses n°5,
Issigny Butter, Lemon and Shallots Vinegar
- Sardines Pétrossian à l'huile d'Olive 17 €
Pain de Seigle, Citron et Beurre d'Isigny
Pétrossian Sardines,
Rye Bread, Lemon and Isigny Butter
- Planche de Charcuterie, Fromages et Antipasti 13 € / pers.
Our selection of cold cuts meat, Cheeses and antipasti
- Caviar « Œil du Tigre Daurenki Royal » Pétrossian 20gr 65 €
Blinis et Crème de Bresse
"Eye of the Tiger Royal Daurenki" Caviar Petrossian 20gr
Blinis and Bresse Cream

LE BASE CAMP

LA TABLE DU PASHMINA

Entrées / Starters

Velouté d'Asperges Françaises Ravioles de foie Gras et Noisettes <i>French Asparagus Velouté Foie Gras Ravioli and Hazelnut</i>	22 €
Potage, Soupe, ou Velouté du Base Camp <i>Base Camp's Casserole Soup</i>	18 €
Cé'Zaatar, ma version de la Salade César Cuisse de Poulet Français croustillante au Zaatar, Halloumi, Toum et Pita <i>Cé'Zaatar, my version of the Caesar salad Crispy Chicken legs with Zaatar, Halloumi, Toum, and Pita</i>	23 €
Saumon Gravelax, Condiment Moutarde, Miel, Aneth, croustillant de Seigle et Œuf de Saumon <i>Gravelax Salmon, Mustard, Honey, Dill condiment, Crispy Rye and Salmon Egg</i>	28 €
Poke Bowl, Riz à Sushi, Avocat, Carotte, Concombre, Betterave, Poisson mariné au lait de Coco, Fruits exotiques et sauce Ponzu <i>Poke Bowl, Sushi Rice, Avocado, Carrot, Cucumber, Beetroot, marinated Fish with Coconut Milk, exotic Fruits and Ponzu sauce</i>	28 €
Pâté Croûte du Pashmina Cornichons des sous-bois et petite Salade <i>Pashmina Pâté en Croûte, Gherking and small Salad</i>	25 €
Suggestion d'entrée du Base Camp <i>Base Camp's starter</i>	18 €

LE BASE CAMP

LA TABLE DU PASHMINA

Plats / Main Courses

Linguine « Garofalo IGP » au Parmesan, Jambon blanc italien, Artichaut et Truffe <i>Linguine « Garofalo IGP » with Parmesan Cheese, Italian Ham, Artichoke and Truffle</i>	35 €
Cocotte de Volaille fermière Française aux Morilles, Riz trois couleurs, et sauce Vin jaune <i>Casserole of farm Poultry with Morels, Three colors Rice, and Vin jaune sauce</i>	39 €
Filet de Bœuf Charolais à l'Échalote ou Maître d'Hôtel, 150 g Pommes de terre grenaille, et Légumes de saison <i>Beef fillet 150 gr with Shallot or Maître d'Hôtel sauce, Sauteed Potatoes and seasonal Vegetables</i>	35 €
Filet de Bœuf Charolais Rossini, (150 g) Pommes de terre grenaille, et Légumes de saison <i>Rossini Beef fillet 150gr, Sauteed Potatoes, seasonal Vegetables</i>	48 €
Saint Jacques snackées, Risotto Carnaroli et rapé de Truffe <i>Snacked Scallops, Carnaroli Risotto and grated Truffle</i>	39 €
Suggestion de Viande du Base Camp <i>Base Camp's Meat Suggestion</i>	28 €
Poisson du Jour <i>Base Camp's Fish of the day</i>	28 €
Tartiflette au Reblochon fermier, Carvi et Salade verte <i>Farmer's Reblochon Tartiflette, Caraway and green Salad</i>	24 €

Le Chef vous propose une alternative végétarienne sur demande pour toutes les entrées et les plats de la carte.

The Chief proposes a vegetarian option for each dishes on request.

LE BASE CÂMP

LA TABLE DU PASHMINA

Fromages et Desserts / Cheeses and Desserts

Planche de Fromages affinés 13 € / pers.
Plate of affinated Cheeses

Ardoise de Desserts 17 € / pers.
Selection of Desserts of our pastry Chef

Assiette de Fruits Frais 15 €
Plate of Fresh Fruits

Moelleux Chocolat en cocotte 22 €
à partager pour 2 personnes (10 minutes d'attente)
Moelleux Chocolate Casserole
To share for 2 people (10min wait)

Petit pot de La Manufacture des Belles Glaces 8 €
Parfum : Vanille Bourbon de Madagascar, Barbe à Papa, Chocolat ou
Caramel Beurre Salé / Sorbet : Citron Vert, Mangue ou Fraise
Small Ice Cream Pot from "Manufacture des Belles Glaces"
Flavors: Madagascar Bourbon Vanilla, Cotton Candy, Chocolate or Salted
Butter Caramel / Sorbet: Lime, Mango or Strawberry

Menu des Petits Montagnards (- de 13 ans)

Children menu 27 € (- 13 years old)

Linguine à la Bolognaise, Parmesan ou Fromage râpé
Linguine with Bolognese, Parmesan or grated Cheese

Poisson du jour, Epinard et Riz blanc, Citron
Fish of the day, Spinach and Rice, Lemon

Petit filet de Bœuf Rôti, et Pomme de Terre Rissolées
Small Roasted Beef fillet, and Roasted potatoes

Glace de la « Manufacture des Belles Glaces » ou
Mousse au Chocolat Gourmande
Ice Cream from "Manufacture des Belles Glaces" or
Gourmet Chocolate Mousse



LE BASE CAMP

LA TABLE DU PASHMINA

Soirée Transalpine / Transalpine Dinner

58 €

Chaque vendredi soir, nous vous proposons un buffet orienté autour de fines sélections de produits savoyards et italiens.
Antipasti, plats, fromages et desserts.

*Every friday evening, we propose to you a tasting buffet between Savoy & Italy.
Antipasti, dishes, cheeses, and desserts.*

Spécialités de Montagne / Mountain Dishes

Envie d'une soirée typiquement savoyarde dans un panorama grandiose ?

Nous vous invitons à découvrir nos soirées traditionnelles au Chalet de la Marine ou au Chalet des 2 Lacs, les mercredis et jeudis soirs, avec montée en chenillette. Renseignements à la réception.



Looking for a typical Savoyard evening in a breathtaking view?

We invite you to discover our traditional evenings at the Chalet de la Marine or the Chalet des 2 Lacs, on wednesday and thursday evenings, way up with snowbully. Informations at the reception.



Découvrez L'Olympiski / Discover Olympiski

A l'Hôtel 3 Vallées, le chef Sebastiaan Reinders propose une cuisine sincère, d'inspiration française et de réalisation cosmopolite.
Olympiski rime avec la tradition savoyarde ! Chaque mercredi, venez partager une soirée montagnarde autour de plats typiques.



At the Hotel 3 Vallées, chef Sebastiaan Reinders offers sincere, French-inspired and cosmopolitan cuisine.

Olympiski goes with Savoyard tradition! Every Wednesday, come and share a evening typical mountain dishes.