

BASE CAMP BRUNCH

58€ - ENFANT -13 ANS : 29 €

Chaque jour, le chef vous propose une sélection de mets sucrés et salés, de 12h à 14h30.
Buffet chaud, froid et pâtisseries.

*Every day, the chef proposes a selection of sweet and savory food, from 12:00 to 14:30.
Hot and cold buffet, pastry.*

HEALTHY AND DELICIOUS

MENU 39 €

Poke Bowl

Riz à Sushi, Avocat, Carotte, Concombre, Betterave,
Poisson mariné au Lait de Coco, Fruits exotiques et sauce Ponzu
*Sushi Rice, Avocado, Carrot, Cucumber, Beetroot,
Marinated Fish with Coconut Milk, exotic Fruits and Ponzu sauce*

—
Verrine de graines de Chia au lait végétal et fruits exotiques
Verrine of Chia seeds with vegetable milk and exotic fruits



PARCE QUE LA GOURMANDISE N'EST PLUS UN DÉFAUT

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 home made: locally developed from raw products. All taxes included

LE BASE CAMP

BRASSERIE BISTRONOMIQUE


À PARTAGER

TO SHARE

- Sardines "Pétrossian" à l'Huile d'Olive**  **17 €**
Pain de seigle, citron, Beurre D'Isigny
"Petrossian" Sardines with Olive Oil, lemon rye bread, Isigny butter
- Planche Transalpine Antipasti, Charcuterie et Fromages**  **13 € / pers.**
Mix of antipasti, cold cuts & cheeses from here and there
- 8 Huîtres Boudeuses N°5 de David Hervé**  **28 €**
Beurre d'Isigny, citron et vinaigre à l'échalote
8 oysters Boudeuses n°5, Isigny butter, lemon and shallots vinegar
- Caviar « Œil du Tigre Daurencki Royal » 20 gr**  **65 €**
Blinis et Crème de Bresse
Petrossian Caviar in 20gr served on a bed of snow with blinis and sour cream

ENTRÉES

STARTERS

- Pâté Croûte du Pashmina, Cornichons des Sous-Bois et Petite Salade** **25 €**
Pashmina crusted pie, Mushroom Pickles and Small Salad
- Velouté d'Asperges Françaises** **22 €**
Ravioles de foie Gras et Noisettes
French Asparagus Velouté
Foie Gras Ravioli and Hazelnut
- Poke Bowl**  **28 €**
Riz à Sushi, Avocat, Carotte, Concombre, Betterave, Poisson marinée au Lait de Coco,
Fruits Exotiques et Sauce Ponzu
Sushi Rice, Avocado, Carrot, Cucumber, Beetroot, Marinated Fish with Coconut Milk,
Exotic Fruits and Ponzu Sauce
- Cé'Zaatar Ma version de la salade César** **23 €**
Cuisse de poulet croustillante au Zaatar, Halloumi, Tournon, Pita
Cé'Zaatar My version of the Caesar salad Crispy chicken thigh with Zaatar, Halloumi, Tournon, Pita

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 home made: locally developed from raw products. All taxes included

LE BASE CAMP

BRASSERIE BISTRONOMIQUE

PLATS

MAIN COURSES

Suggestion du marché, selon les produits et la saison <i>Market suggestion, depending on products and season</i>	Voir ardoise
Saint Jacques Snackées Risotto Carnaroli, et râpé de Truffe <i>Snacked Scallops, Carnaroli Risotto and grated Truffle</i>	39 €
Filet de Bœuf Charolais à l'échalote (150 g) Pommes de Terre Grenaille, et Légumes de saison <i>Charolais Beef Tenderloin with shallot Sauteed Potatoes, Seasonal Vegetables</i>	35 €
Tartare de Boeuf Charolais au Couteau, a l'Italienne et frites Maison Sauce Cocktail, Artichauts, Tomates confite et Roquette <i>Charolais beef tartare, Italian style and homemade fries</i> <i>Cocktail Sauce, Artichokes, Sundried Tomatoes and Arugula</i>	28 €
Cocotte de Volaille fermière aux Morilles, Riz trois couleurs, et sauce Vin jaune <i>Casserole of farm Poultry with Morels,</i> <i>Three colors Rice, and Vin jaune sauce</i>	39 €
Brouillade d'Œufs Bio à la crème de Bresse à la truffe noire <i>Organic Egg Scramble with Bresse Cream and Black Truffle</i>	25 €
Linguine « Garofalo IGP » au parmesan Jambon blanc italien, artichaut et Truffes <i>Linguine 'Garofalo IGP' with Parmesan cheese, Italian Ham, Artichoke and Grated Truffles</i>	35 €

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 home made: locally developed from raw products. All taxes included

SPÉCIALITÉS DE MONTAGNE

MOUNTAIN LOCAL DISHES

Envie d'un repas typiquement savoyard 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.

Renseignements auprès de votre serveur ou de la réception.



Looking for a typical Savoyard meal 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.

Information from your waiter or the reception.



DESSERTS

Profiterole by Pashmina

Profiterole by Pashmina

18 €

Verrine de graines de Chia au lait végétal et fruits exotiques

Verrine of Chia seeds with vegetable milk and exotic fruits

14 €

Petit pot de La Manufacture des Belles Glaces

Glace Vanille bourbon de Madagascar, Barbe à Papa, Chocolat ou Caramel Beurre Salé
Sorbet Citron Vert, Mangue ou Fraise

Small jar of La Manufacture des Belles Glaces

*Madagascar Bourbon Vanilla Ice Cream, Cotton Candy, Chocolate or Salted Butter Caramel
Lime, Mango or Strawberry*

8 €

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 home made: locally developed from raw products. All taxes included

SUR LE POUCE

ON THE GO

Club Sandwich et Frites maison

23 €

Club Sandwich and French Fries

Bagel au Saumon Fumé et Frites maison

24 €

Smoked Salmon Bagel and French Fries

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 home made: locally developed from raw products. All taxes included

MENU « *Petits Montagnards* »

CHILD MENU 27 €

Les suggestions et plats du menu peuvent également être adaptés pour les enfants (- de 13 ans).

The recommendations and dishes can also be adapted for children (< 13 years old).

Linguine à la bolognaise, parmesan ou fromage râpé

Linguine with bolognese, parmesan or grated cheese

ou / or

Poisson du jour, épinard, riz et citron

Fish of the day, spinach and yellow rice, lemon

ou / or

Petit filet de bœuf rôti, et pommes de terre rissolées

Small roast beef fillet, and roasted potatoes

— — —

Choix de glace de la Manufacture des Belles Glaces

Choice of ice cream from the Manufacture des Belles Glaces

ou / or

Mousse au Chocolat gourmande

Gourmet Chocolate mousse



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 home made: locally developed from raw products. All taxes included