

BASE CAMP BRUNCH

59 € - 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.*

MENU TOUT SCHUSS

MENU 49 €

Tartare de Bœuf à l'italienne et frites maison 

Sauce cocktail, Artichauts, Tomates confites et Roquette

Beef tartare Italian style served with homemade fries

Cocktail Sauce, Artichokes, Sundried Tomatoes and Arugula salad

Ou/Or

Blanquette de Veau à la graine de moutarde, Riz Pilaf

"Blanquette de Veau" with mustard seed and Pilaf rice

Buffet de desserts de notre chef pâtissier

Desserts buffet by our pastry chef



Sans gluten / *Gluten-free*



ON
REQUEST

Sans gluten sur demande / *Gluten-free on request*



Végétarien / *Vegetarian*

LE BASE CAMP

BRASSERIE BISTRONOMIQUE

ENTRÉES

STARTERS

Salade Fraîcheur Pashmina



Tomate, Concombre, Avocat, Salade Verte et vinaigrette maison à part

Pashmina's fresh salad : Tomato, Cucumber, Avocado, Green salad and homemade vinaigrette

12 €

Sardines millésimées à l'huile d'Olive bio



Pain de seigle, Citron, Beurre d'Isigny

"Matured" Sardines in Olive oil, served with Rye bread, Lemon and Butter

21 €

Planche Transalpine Antipasti



Charcuterie de la Maison Rullier et Fromages de la Cave de Rognaix (Savoie)

Mix plate of antipasti, cold cut meats and a selection of cheeses

20 €

Caviar bio français de la Maison de Neuvic 20gr

Blinis et Crème de Bresse

Organic French Caviar 20gr served with blinis and Bresse cream

68 €

Velouté de Potimarron rôti



Croustillant de Guanciaie et Noisettes

Roasted pumkin soup with bacon craps and hazelnuts

23 €

Poke Bowl de poisson mariné au lait de Coco



Riz à sushi, Avocat, Concombre, Betterave, Mangue et Sauce Ponzu

Marinated Fish in Coconut Milk, Sushi Rice, Avocado, Cucumber, Beetroot, Mango and Ponzu Sauce

29 €

Pâté en Croûte du Pashmina, Condiments et salade de mâche

Pashmina's pastry encrusted Pâté, served with condiments and salad

27 €

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 (voir ardoise) <i>Daily suggestion</i>
Cé'Zaatar Ma version de la salade César Cuisse de poulet croustillante au Zaatar, Halloumi, Tournon, Pita <i>Chicken Caesar salad with Crispy chicken thighs with Zaatar seasoning, Halloumi, aioli sauce and Pita</i>	25 €
Aïoli de Cabillaud et Légumes vapeur  <i>Poached Cod fish with Aioli sauce and steamed vegetables</i>	32 €
Tartare de Bœuf à l'italienne et frites maison  Sauce cocktail, Artichauts, Tomates confites et Roquette <i>Beef tartare Italian style served with homemade fries</i> <i>Cocktail Sauce, Artichokes, Sundried Tomatoes and Arugula salad</i>	35 €
Blanquette de Veau à la graine de moutarde, Riz Pilaf <i>"Blanquette de Veau" with mustard seed and Pilaf rice</i>	35 €
Cheese Burger Transalpin et Frites maison <i>Cheese Burger with Italian cheese and homemade Fries</i>	37 €
Filet de Bœuf Charolais à l'échalote ou Beurre Maître d'Hôtel (150 g)  Pommes de terre grenaille et légumes de saison <i>Charolais Beef filet with shallots, potatoes and seasonal vegetables</i>	48 €
Linguine « Garofalo IGP » au Parmesan  ON REQUEST Jambon blanc italien à la Truffe, Artichaut et Truffe noire Mélanosporum <i>Linguine 'Garofalo IGP' with Parmesan cheese, Italian truffled Ham, Artichoke and grated black Truffles</i>	38 €


Toutes nos viandes sont d'origine française. *All our meat is of French origin.*

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

DESSERTS

Sélection de desserts selon l'inspiration du Chef <i>Selection of desserts from our pastry Chef</i>	19 € / pers
Profiteroles, glace vanille Bourbon, sauce chocolat <i>Profiteroles with vanilla ice-cream and chocolate sauce</i>	15 €
Verrine de graines de Chia au lait végétal et fruits exotiques  <i>Verrine of Chia seeds with vegetable milk and exotic fruits</i>	14 €
Sélection de Crème Glacée Chuck ou Sorbets artisanaux de l'Atelier des Écrins (pot de 140ml) <i>Selection of Chuck Ice Cream or Artisal sorbets from Atelier des Ecrins</i>	8,5 €

MENU « Petits Montagnards »

CHILD MENU 29 €

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

ou / or

Aiguillettes de Poulet panées et Frites
Chicken Nuggets and Fries



Choix de glaces ou Mousse au Chocolat gourmande
Choice of ice cream or Gourmet Chocolate mousse



Soirée Transalpine / Transalpine Dinner

59 €

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 of the flavors of 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, with transport on snowcat. More 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 an evening of typical mountain dishes.



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