

LE BASE CÂMP

LA TABLE DU PASHMINA

Entrées à partager / Starters to share

- Salade Fraîcheur Pashmina   12 €
Tomate, Concombre, Avocat, Salade verte et vinaigrette maison à part
Pashmina's fresh salad
Tomatoes, cucumber, avocado, green salad, and homemade vinaigrette on the side
- 8 Huîtres Boudeuses Marennes d'Oléron n°5 de David Hervé 28 €
Beurre d'Isigny, Citron et vinaigre à l'Échalote
8 Oysters Boudeuses n°5
Isigny Butter, Lemon and Shallot vinegar
- Sardines Millésimées à l'Huile d'Olive bio   21 €
Pain de seigle, Citron, Beurre d'Isigny
"Matured" Sardines in Olive Oil,
Served with Rye bread, Lemon, and Isigny Butter
- Planche Transalpine Antipasti  20 €
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
- Caviar bio français de la Maison de Neuvic 20gr 68 €
Blinis et Crème de Bresse
Organic French Caviar 20gr served with blinis and Bresse cream



Sans gluten / *Gluten-free*



Végétarien / *Vegetarian*



 **ON
REQUEST**

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

Chef des cuisines : Josselin JEANBLANC, étoilé Michelin au restaurant Les Explorateurs
Chef pâtissier : Sébastien DELÉGLISE

Nos plats sont maisons : élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets T.V.A comprise.
Our dishes are homemade: locally developed from raw products. All taxes included

LE BASE CAMP

LA TABLE DU PASHMINA

Entrées / Starters

Suggestion du jour (Voir Menu Base Camp) <i>Daily starter suggestion</i>	19 €
Soupe du jour  <i>Soup of the day</i>	19 €
Velouté de Potimarron rôti  ON REQUEST Croustillant de Guanciale et Noisettes <i>Roasted pumkin soup</i> <i>Bacon crisps and hazelnuts</i>	23 €
Cé'Zaatar, ma version de la Salade César Cuisse de Poulet Français croustillante au Zaatar, Halloumi, Toum et Pita <i>Chicken Cé'Zaatar Caesar salad</i> <i>Crispy chicken thighs with Zaatar seasoning, Halloumi, aioli sauce and Pita</i>	25 €
Pâté Croûte du Pashmina, Condiments et Salade de mâche <i>Pashmina's pastry encrusted Pâté, served with Condiments and Salad</i>	27 €
Saumon de Norvège en Gravlax  Condiment Moutarde, Miel, Aneth, croustillant de Seigle et Œufs de Saumon <i>Norwegian Gravlax Salmon</i> <i>Honey, mustard and Dill sauce, Crispy Rye cracker and Salmon Eggs</i>	28 €
Poke Bowl de Poisson mariné au lait de Coco  Riz à sushi, Avocat, Concombre, Betterave, Mangue et sauce Ponzu <i>Poke Bowl of marinated fish in Coconut milk</i> <i>Sushi Rice, Avocado, Cucumber, Beetroot, Mango and Ponzu sauce</i>	29 €



Sans gluten / *Gluten-free*



Végétarien / *Vegetarian*



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


LE BASE CAMP

LA TABLE DU PASHMINA

Plats / Main Courses

En suggestion, la viande du Menu Base Camp 29 €
Daily meat suggestion


En suggestion, le poisson du Menu Base Camp 29 €
Fish of the day, depending on availability and season


En suggestion, le plat végétarien du Menu Base Camp  29 €
Vegetarian dish suggestion

Aïoli de Cabillaud et Légumes vapeur  32 €
Poached Cod fish with Aioli sauce and steamed vegetables

Blanquette de Veau à la graine de moutarde, Riz Pilaf 35 €
"Blanquette de Veau" with mustard seed, Pilaf rice

Cheese Burger Transalpin et Frites maison 37 €
Cheese Burger with Italian cheese and homemade Fries

Filet de Bœuf Charolais à l'Échalote ou Beurre Maître d'Hôtel (150 g) 48 €
Pommes de terre grenaille et légumes de saison 
Charolais Beef Filet, with shallot or butter sauce, Potatoes and seasonal vegetables

Filet de Bœuf Charolais Rossini (150 g), escalope de Foie Gras poêlée 57 €
Pommes de terre grenaille, et légumes de saison  ON REQUEST
Rossini Beef fillet 150gr with sauteed Foie Gras Roasted baby Potatoes and seasonal Vegetables

Linguine « Garofalo IGP » au Parmesan  ON REQUEST 38 €
Jambon blanc italien à la Truffe, Artichaut et Truffe noire Mélanosporum
Linguine « Garofalo IGP » with Parmesan Cheese Italian Ham with Truffle, Artichoke and black Truffle

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

LE BASE CAMP

LA TABLE DU PASHMINA

Fromages et Desserts / Cheeses and Desserts

Planche de Fromages de la cave de Rognaix (Savoie) 19 € / pers.
Selection of local cheeses



Sélection de desserts, selon l'inspiration du Chef 19 € / pers.
Selection of desserts from our pastry Chef

Assiette de Fruits frais  15 €
Plate of fresh Fruits

Profiteroles, glace vanille Bourbon, sauce chocolat 15 €
Profiteroles with vanilla ice-cream and chocolate sauce

Crème Glacée Chuck ou sorbets artisanaux de l'Atelier des Écrins (140ml) 8,5 €
Mangue / Fraise / Orange-Carotte-Citron / Chocolat / Caramel / Vanille et noix de macadamia
Selection of Chuck Ice Cream or Artisanal sorbets from l'Atelier des Écrins
Mango / Strawberry / Orange-Carrot-Lemon / Chocolate / Caramel / Vanilla and macadamia nuts

Menu des Petits Montagnards (- de 13 ans)

/ Children Menu (- 13 years old)

29 €

Linguine à la bolognaise avec parmesan ou fromage râpé
Bolognese Linguine 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



Nos plats sont maisons : élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets T.V.A comprise.
Our dishes are homemade: locally developed from raw products. All taxes included

LE BASE CAMP

LA TABLE DU PASHMINA

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 soir, 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.