

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
- 6 Huîtres Gillardeau n°3 28 €
Beurre d'Isigny, Citron et vinaigre à l'Échalote
6 Oysters Gillardeau n°3
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 crouillante 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*



ON REQUEST

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 <i>Daily meat suggestion</i>	29 €
En suggestion, le poisson du Menu Base Camp <i>Fish of the day, depending on availability and season</i>	29 €
En suggestion, le plat végétarien du Menu Base Camp  <i>Vegetarian dish suggestion</i>	29 €
Aïoli de Cabillaud et Légumes vapeur  <i>Poached Cod fish with Aioli sauce and steamed vegetables</i>	32 €
Blanquette de Veau à la graine de moutarde, Riz Pilaf <i>"Blanquette de Veau" with mustard seed, 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 shallot or butter sauce, Potatoes and seasonal vegetables</i>	48 €
Filet de Bœuf Charolais Rossini (150 g), escalope de Foie Gras poêlée Pommes de terre grenaille, et légumes de saison  ON REQUEST <i>Rossini Beef fillet 150gr with sauteed Foie Gras Roasted baby Potatoes and seasonal Vegetables</i>	57 €
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 Ham with Truffle, Artichoke and black Truffle</i>	38 €

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

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 CÀMP

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.