

# LE BASE CAMP

LA TABLE DU PASHMINA


## — ENTRÉES · STARTERS —

Soupe du Jour  
*Soup of the day*

prix en salle

Suggestion du Jour  
*Suggestion of the day*

Voir menu du jour

Salade du Pashmina  

12 €

Noix de Grenoble, Pomme de Savoie, Agrumes, Frisée et Endives

*Pashmina'Salad: Walnuts, Savoy apple, Citrus, Frisée salad and Endives*

Salade César du Pashmina

Entrée : 25 € / Plat : 29 €

Cuisse de poulet croustillante au Zaatar, Halloumi, Tournon

*César Salad: Zataar crispy chicken, Halloumi, Tournon*

Planche Transalpine 

23 €

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

*Mix plate of antipasti, Charcuterie and Cheeses selection*

Huîtres Gillardeau n°3

par 6 : 28 € / par 9 : 38 € / par 12 : 48 €

Beurre d'Isigny, Citron et Vinaigre à l'Échalote

*Oysters Gillardeau n°3 with Isigny Butter, Lemon and Shallot vinegar*

Poke Bowl de poisson mariné au lait de Coco 

Entrée : 29 € / Plat : 34 €

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

*Poke Bowl with marinated fish in Coconut milk*

*Sushi Rice, Avocado, Cucumber, Beetroot, Mango and Ponzu sauce*

Terrine de Foie Gras de Canard confit

29 €

Confiture de Noël et Pain d'épices

*Foie gras terrine, Christmas jam and gingerbread*

Carte élaborée par le chef Josselin JEANBLANC

Récompensé d'une étoile au Guide Michelin pour le restaurant Les Explorateurs

Chef pâtissier : Sébastien DELÉGLISE



Nous pouvons vous indiquer l'origine de nos produits. Nos plats sont maisons : élaborés sur place à partir de produits bruts.  
*We can indicate you the origin of our products. Our dishes are home made: locally developed from raw products.*



Sans gluten / Gluten-free



Sans gluten sur demande / Gluten-free on request





Végétarien / Vegetarian

# 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, depending on availability and season</i>	29 €
Choucroute de la Mer, condiment Raifort et Pommes Vapeur Gambas, Saint-Jacques, Boudin de Homard, Filet de Bar <i>Seafood Choucroute, Horseradish Condiment and Steamed Potatoes, Prawns, Scallops, Lobster Boudin, Sea Bass filet</i>	38 €
Blanquette de Veau à la graine de moutarde, riz Pilaf <i>"Blanquette de Veau" with mustard seed, Pilaf rice</i>	36 €
Cheese Burger Transalpin et Frites fraîches <i>Cheese Burger with Italian cheese and French 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 sauce or Maître d'hôtel butter, Potatoes and seasonal vegetables</i>	48 €
Magret de Canard grillé au Barbecue (240 g) Sauce à l'Orange, Polenta et Légumes de saison <i>Barbecued Duck Breast with Orange Sauce, Polenta and seasonal vegetables</i>	38 €
Linguine « Garofalo IGP » au Parmesan  Jambon blanc Italien à la Truffe, Artichaut et Truffe d'Automne <i>Garofalo IGP" Linguine with Parmesan Truffle Italian ham, artichoke and autumn truffle</i>	42 €

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



Prix nets T.V.A comprise. All taxes included.

# LE BASE CAMP

LA TABLE DU PASHMINA

## — FROMAGES ET DESSERTS —

Sélection de Fromages des Alpagnes <i>Alpine Cheeses Selection</i>	19 €
Sélection de desserts selon l'inspiration du Chef <i>Desserts selection from our pastry Chef</i>	19 € / pers.
Profiteroles, glace vanille Bourbon, sauce chocolat <i>Profiteroles with vanilla ice-cream and chocolate sauce</i>	15 €
Assiette de fruits frais 🌾 <i>Fresh fruits plate</i>	13 €
Crème Glacée Chuck ou Sorbets artisanaux de l'Atelier des Écrins (140 ml) Mangue / Fraise / Orange-Carotte-Citron / Chocolat / Caramel / Vanille et noix de macadamia <i>Selection of Chuck Ice Cream or Artisanal sorbets from Atelier des Ecrins</i> <i>Mango / Strawberry / Orange-Carrot-Lemon / Chocolate / Caramel / Vanilla and macadamia nuts</i>	8,5 €

## — MENU Petit Montagnard —

CHILD MENU 29 € (-13 ans)

Linguine à la bolognaise, sous une avalanche de Parmesan  
*Bolognese Linguine pasta, with Parmesan*

ou / or

Croustillant de Poulet panée et Frites fraîches 🌾  
*Chicken Nuggets and French Fries*

—

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



Prix nets T.V.A comprise. All taxes included.