

LE BASE CAMP

BRASSERIE BISTRONOMIQUE

— 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.*

LES BOISSONS DU BRUNCH

Mimosa au crémant de Savoie 15€

Mimosa au Champagne 21 €

LE DUO RÉCONFORTANT 19€

Un jus de fruits frais (orange ou pomelos)
Fresh Fruit Juices (orange or grapefruit)
+
Une boisson chaude (café, cappuccino,
latte, infusion, chocolat chaud)
*Hot drinks (Coffee, Cappuccino, Latte, Tea,
Hot chocolate)*

LA MONTAGNE EN 3 ACTES 29 €

Un jus de fruits frais (orange ou pomelos)
Fresh Fruit Juices (orange or grapefruit)
+
Un verre de vin
parmi la sélection du moment
Glass of wine (among the current selection)
+
Une boisson chaude (café, cappuccino,
latte, infusion, chocolat chaud)
*Hot drinks (Coffee, Cappuccino, Latte, Tea,
Hot chocolate)*

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 homemade: locally developed from raw products.



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

LE BASE CÂMP

BRASSERIE BISTRONOMIQUE

— ENTRÉES · STARTERS —

Soupe du Jour prix en salle
Soup of the day



Salade du Pashmina   12 €
Pignons de pins, Pomme de Savoie, Agrumes, Radis rose
Pashmina'Salad: Pine nuts, Savoy Apple, Citrus, Pink Radish

Planche Transalpine  23 €
Charcuterie de la Maison Rullier et Fromages de la Cave de Rognaix (Savoie)
Mix plate of antipasti, Charcuterie and Cheeses selection

Salade César du Pashmina Entrée : 25 € / Plat : 29 €
Haut de Cuisse de Poulet croustillant et Halloumi
César Salad: Crispy chicken and Halloumi

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 of marinated fish in Coconut milk
Sushi Rice, Avocado, Cucumber, Edamame, Beetroot, Mango and Ponzu sauce

Gravlax de Truite de la Maison Petit 20 €
Œufs de truite, crème Aneth à la mascarpone et Citron vert
Trout Gravlax, dill cream mascarpone and green lemon

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

 Sans gluten / Gluten-free  Sans gluten sur demande / Gluten-free on request  Végétarien / Vegetarian




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

LE BASE CÀMP

BRASSERIE BISTRONOMIQUE

— PLATS · MAIN COURSES —

Suggestion du marché (voir ardoise) <i>Daily suggestion</i>
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>	34 €
Magret de Canard grillé au Barbecue Sauce à l'Orange, Polenta et Légumes de saison <i>Barbecued Duck Breast with Orange Sauce, Polenta and seasonal vegetables</i>	36 €
Filet de Bœuf Charolais à l'Échalote ou Beurre Maître d'Hôtel (160 g) Pommes de terre grenaille et légumes de saison <i>Charolais Beef Filet, with shallot sauce or Maître d'hôtel butter</i> <i>Potatoes and seasonal vegetables</i>	48 €
Cheese Burger Transalpin et Frites fraîche <i>Cheese Burger with Italian cheese and French Fries</i>	37 €
Linguine « Garofalo IGP » au Parmesan  Jambon blanc Italien à la Truffe d'été, Artichaut et Truffe Noire <i>Garofalo IGP" Linguine with Parmesan</i> <i>Truffle Italian ham, artichoke and autumn truffle</i>	42 €

— MENU TOUT SCHUSS —

MENU 51 €

Cheese Burger Transalpin et Frites fraîches OU Blanquette de Veau à la graine de Moutarde, Riz Pilaf
Cheese Burger with Italian cheese and French Fries OR "Blanquette de Veau" with mustard seed and Pilaf rice

—
Buffet de desserts de notre chef pâtissier OU Profiteroles, glace vanille Bourbon, sauce chocolat
Desserts buffet by our pastry chef OR Profiteroles with vanilla ice-cream and chocolate sauce



LE BASE CAMP

BRASSERIE BISTRONOMIQUE

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 €
Verrine de graines de Chia au lait végétal noisette et fruits exotiques 🌾 <i>Verrine of Chia seeds with hazelnut 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 Artisanal sorbets from Atelier des Ecrins</i>	8,5 €

MENU Petit Montagnard

CHILD MENU 29 €

Linguine à la bolognaise, sous une avalanche de Parmesan
Bolognese Linguine Pasta, with Parmesan or grated Cheese

ou / or

Croustillant de Poulet panées 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.