

# 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 CÀMP

BRASSERIE BISTRONOMIQUE

## — ENTRÉES · STARTERS —

Soupe du Jour  
*Soup of the day*

prix en salle

Summer Salade du Pashmina    18 €  
Pignons de pins, Tomates, Burratina, Roquette et Pesto  
*Pine nuts, Tomatoes, Burratina, Arugula and Pesto*



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 n°3 de notre sélection par 6 : 23 € / par 9 : 33 € / par 12 : 43 €  
Beurre d'Isigny, Citron et Vinaigre à l'Échalote  
*Oysters 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*

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 CAMP

BRASSERIE BISTRONOMIQUE

## — PLATS · MAIN COURSES —

Suggestion du marché (voir ardoise) <i>Daily suggestion</i>	....
Aïoli de Cabillaud et légumes vapeur <i>Poched Cod fish with Aïoli sauce and steamed vegetables</i>	32 €
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 €
Cheese Burger Transalpin et Frites fraîches <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 €



# LE BASE CAMP

BRASSERIE BISTRONOMIQUE

## DESSERTS

Sélection de Fromages des Alpes <i>Alpine Cheeses Selection</i>	19 €
Sélection de desserts selon l'inspiration du Chef <i>Desserts selection from our pastry Chef</i>	19 € / pers
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>	8,50 €

## 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 panés 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*

