

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

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

18 €

Salade César du Pashmina
Haut de Cuisse de Poulet croustillant et Halloumi
César Salad: crispy chicken, and Halloumi

Entrée : 25 € / Plat : 29 €

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

23 €

Huîtres n°3 de notre sélection
Beurre d'Isigny, Citron et Vinaigre à l'Échalote
Oysters n°3 with Isigny Butter, Lemon and Shallot vinegar

par 6 : 23 € / par 9 : 33 € / par 12 : 43 €

Poke Bowl de poisson mariné au lait de Coco 
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




Entrée : 29 € / Plat : 34 €

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 €
Aïoli de Cabillaud et légumes vapeur <i>Poached Cod fish with Aioli sauce and steamed vegetables</i>	32 €
Cheese Burger Transalpin et Frites fraîches <i>Cheese Burger with Italian cheese and French Fries</i>	37 €
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 d'été, Artichaut et Truffe Noire <i>Garofalo IGP" Linguine with Parmesan</i> <i>Truffle Italian ham, artichoke and black 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 Alpes 19 €
Alpine Cheeses Selection

Sélection de desserts selon l'inspiration du Chef 19 € / pers
Desserts selection from our pastry Chef

Assiette de fruits frais  13 €
Fresh fruits plate


Crème Glacée Chuck ou Sorbets artisanaux de l'Atelier des Écrins (140 ml) 8,50 €
Mangue / Fraise / Orange-Carotte-Citron / Chocolat / Caramel / Vanille et noix de macadamia
Selection of Chuck Ice Cream or Artisanal sorbets from Atelier des Ecrins
Mango / Strawberry / Orange-Carrot-Lemon / Chocolate / Caramel / Vanilla and macadamia nuts

— 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.