



TAPAS

Houmous de pois chiche et tahini * 8,00
Chickpea hummus with tahini

Tapenade de tomates séchées & olives Taggiasche* 8,00
Sun-dried tomato and Taggiasca olive tapenade

Caviar d'aubergine, coriandre & citron vert* 8,00
Aubergine caviar with coriander and lime

Burrata au naturel 9,00
*Huile d'olive d'Alexis Muñoz, fleur de sel
Burrata, Alexis Munoz olive oil, fleur de sel*

Bruschetta 11,00
*Tomate, mozzarella et jambon sec
Bruschetta with tomato, mozzarella & cured ham*

Sardines BIO millésimées ± 115g 13,00
*Toasts de pain grillé, beurre demi-sel
Vintage organic sardines ± 115 g, toasted bread, salted butter*

Planche Mixte 15,00
*Assortiment de charcuteries fines et de fromages affinés
Selection of fine cured meats and aged cheeses*

* Servis avec des gressini artisanaux
Served with artisan grissini

ENTRÉES

Starters

Œuf parfait 10,00
*Crèmeux de petits pois et huile d'olive
Perfect egg, creamy peas and olive oil*

Salade Caprese 11,00
*Tomates d'antan, burratina, basilic et huile d'olive
Heirloom tomatoes, burratina, basil and olive oil*

Salade de chèvre chaud 10,00 16,00
*Salade feuille de chêne, croustade de chèvre et noix
Warm goat's cheese salad, oak leaf salad, goat's cheese croustade and walnuts*

Salade Caesar 11,00 18,00
*Salade romaine, œuf dur, Parmigiano Reggiano, poulet crispy maison, anchois marinés, croûtons de pain
Caesar Salad : romaine lettuce, hard-boiled egg, croutons, Parmigiano Reggiano, crispy chicken, marinated anchovies,*

Entrée du jour 9,00
Starter of the day

PLATS

Main courses

Risotto d'épeautre aux courgettes 17,00
Risotto léger et fondant à base de grains d'épeautre & courgettes délicatement poêlées / Light and creamy spelt risotto with delicately pan-seared courgettes

Saucisse, purée grand-mère 18,00
*Saucisse brasse au couteau, purée maison, jus de rôti
Knife-cut sausage, homemade mashed potatoes, roast gravy*

Carpaccio de bœuf 19,00
Roquette, huile d'olive, Parmigiano Reggiano, tomates confites, servi avec frites maison & salade / Beef carpaccio, arugula, olive oil, Parmigiano Reggiano, sun-dried tomatoes, homemade fries & salad

Pulled Pork 19,00
*Pain brioché, échine de porc confite, mayonnaise à l'ail noir, cheddar, oignons crispy, salade romaine & frites maison
Brioche bun, confit pork shoulder, crispy onions, cheddar, black garlic mayonnaise, romaine lettuce, homemade fries*

Burger Maison 21,00
Bun, steak haché, sauce tartare, tomate, spianata calabraise, frites maison & salade / Bun, ground beef patty, tartar sauce, tomato, Calabrian spianata, homemade fries & salad

Fondue Savoyarde Traditionnelle Pour 2 pers. Prix par pers. 26,00
Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de Margériaz des Bauges, Beaufort AOP & Abondance AOP fondus, parfumée au vin blanc et Kirsch, salade verte / For 2 people. Price per person. Croutons of bread ready to dip into a pot of melted Margériaz, Beaufort AOP & Abondance AOP cheeses, flavoured with white wine & Kirsch, served with green salad

Filet de Truite 26,00
*Primavera, courgettes plurielles, basilic, sauce vierge
Trout fillet served with primavera, courgettes, basil, virgin sauce*

Entrecôte ± 300 g 32,00
*Noix d'entrecôte persillée française, frites maison & salade
French marbled ribeye steak ± 300 g, homemade fries & salad*

Plat du Jour 14,90
Dish of the Day

PASTAS

Gnocchi, crémeux de gorgonzola et noix 18,00
Pasta with creamy gorgonzola cheese and walnuts

Conchiglie al ragù 19,00
Viandes de bœuf et de porc hachées, mijotées dans une sauce tomate à l'ail, au romarin et à l'huile d'olive / Pasta with ragù : slow-cooked minced beef and pork in a tomato sauce with garlic, rosemary, and olive oil

Pâtes du jour, Selon l'humeur du chef 14,90
Pasta of the day, according to the chef's inspiration

Extra Burratina +5€
Extra Burratina

PIZZAS

Nos empâtements sont réalisés à partir de farines BIO soigneusement choisies selon l'éthique et la tradition italienne.
Our dough is made from carefully selected organic flours according to Italian ethics and tradition.

Margherita 13,00
*Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive
San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, basil, olive oil*

Parmigiana 14,00
Sauce tomate San Marzano, aubergine, Parmigiano Reggiano, basilic, huile d'olive / San Marzano tomato sauce, eggplant, Parmigiano Reggiano, basil, olive oil

Prosciutto e Funghi 15,00
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, champignons, jambon, Parmigiano Reggiano, huile d'olive / San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, mushroom, ham, Parmigiano Reggiano, olive oil

Calzone En chausson / cooked in a half-moon shape 15,00
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, ricotta, jaune d'œuf, champignons, jambon blanc / San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, ricotta, egg yolk, mushroom, ham, olive oil,

4 Formaggi 16,00
*Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, burratina
Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, burratina*

Diavola 17,00
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata calabraise, ricotta, pickles d'oignons, huile d'olive / San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, calabrian spianata, ricotta, onion pickles, olive oil

Savoyarde 18,00
*Mozzarella fior di latte, diot fumé, oignons confits, Reblochon
Fior di latte mozzarella, smoked Diot sausage, caramelized onions, Reblochon cheese*

Bresaola 19,00
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, Bresaola, roquette, Parmigiano Reggiano / San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, Bresaola, arugula, Parmigiano Reggiano

Extra +3€
Oeuf, fromage... / Egg, cheese...

DESSERTS

Desserts

Mousse au chocolat Chocolat noir Valrhona 62 % 9,00
Chocolate Mousse with 62% Valrhona dark chocolate

Coupe de fruits rouges 10,00
*Accompagnée d'un sorbet à la framboise
Fresh red berries with raspberry sorbet*

Vacherin glacé 10,00
*Pêche, verveine et meringue française
Frozen Vacherin : peach, vervena and French meringue*

Tartelette caramel vanille 10,00
*Pâte sucrée, crème d'amande, Chantilly à la vanille, crémeux caramel
Caramel & vanilla tartlet : sweet pastry, almond cream, vanilla whipped cream, caramel crémeux*

Fraisier 10,00
*Biscuit à l'amande, ganache montée à la vanille, confit de fraise
Almond sponge, vanilla whipped ganache, strawberry confit*

Café / Thé Gourmand 12,00
*Mignardises du moment + boisson chaude
Coffee or tea served with mini dessert selection*

Cookie à Partager (2-3 pers) Servi chaud, glace vanille 18,00
Cookie to share (2-3 people) served warm, vanilla ice cream

Dessert du jour 9,00
Daily Dessert

MENU DU JOUR*

Du Lundi au Vendredi, uniquement le midi
Monday to friday, only for lunchtime

19⁹⁰

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

CAFÉ OFFERT

Starter + Main dish or Main dish + Dessert + Free coffee

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

CAFÉ OFFERT

Starter + Main dish + Dessert + Free coffee

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX :

Salade Caesar ou Plat du jour ou Pâtes du jour

MAIN COURSE OPTION : Caesar salad or Main dish or Daily pasta

*Concerne uniquement les entrées, plats & desserts du jour
*Only for starters, main courses and desserts of the day

Recette Végétarienne
Vegetarian recipe

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS
UN RESTAURANT DU GROUPE BASE CAMP LODGE: REC'S HAMBBURY RD 222 274 - CARTE DEJ - BCL ALBERTVILLE - E25
CREATION GRAPHIQUE: PAR NOS SOINS - ILLUSTRATIONS: WWW.ANANFETAMINE.FR - IMPRESSION: VISTACOM

MIXTE
Papier | Pour une gestion
forestière responsable
FSC® C174460