



TAPAS

- Croque Truffe** 9,00
Béchamel à la truffe (tartuffo), jambon blanc
Truffle bechamel (tartuffo), cooked ham
- Burrata au naturel** 9,00
Huile d'olive d'Alexis Muñoz, fleur de sel
Burrata, Alexis Munoz olive oil, fleur de sel
- Sardines BIO millésimées 115 gr** 13,00
Toasts de pain grillé, beurre demi-sel
Vintage organic sardines 115 gr,
toasted bread, salted butter
- Planche mixte** 15,00
Charcuterie de montagne & fromages de Savoie
Mountain charcuterie & Savoie cheeses

ENTRÉES

- Œuf parfait** 10,00
Crèmeux de petits pois, menthe et mélisse
Perfect egg, creamy peas, mint and lemon balm
- Aubergine confite** 9,00
Fromage blanc, pesto et Parmigiano Reggiano
Confit eggplant, fresh cheese, pesto, Parmigiano Reggiano
- 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
Petite Grande
Small Large

- 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,
Parmigiano Reggiano, crispy chicken,
marinated anchovies, croutons
Petite Grande
Small Large

- Entrée du jour** 9,00
Starter of the day



PRIX NETS - SERVICE COMPRIS
UN RESTAURANT DU GROUPE BASE CAMP LODGE - RCS CHAMBERY 833 225 774 - CARTE DEJ/ALB - P25
CREATION GRAPHIQUE : PAR NOS SOINS - ILLUSTRATIONS : WWW.ANFETAMINE.FR - IMPRESSION : VISTACOM

PLATS

- Coquillettes jambon & truffe** 1 Pers. 2 Pers. 3 Pers.
à partager... ou pas ! 19,00 35,00 49,00
Coquillettes, crème de truffe (tartuffo) & jambon blanc
Elbow pasta, truffle cream (tartuffo), white ham

- Pulled Pork** 19,00
Pain brioché du boulanger, salade verte, effiloché de porc confit,
mayonnaise à l'ail noir, cheddar, oignons crispy, frites maison
Pulled Pork : baker's brioche bun, green salad, pulled confit pork,
black garlic mayo, cheddar, crispy onions, homemade fries

- Burger Maison** 21,00
Bun du boulanger, steak du boucher 140 gr sélection bouchère,
sauce tartare, spianata calabraise, tomate, frites maison & salade
Artisan bun, 140 gr butcher's beef patty, tartar sauce,
calabrian spianata, tomato, homemade fries & salad

- Filet de Truite** 26,00
Piperade de légumes de saison, tapenade d'olive noire
Trout fillet served with seasonal vegetable piperade, black olive tapenade

- Tartare de Bœuf 140 gr** 21,00
Condiments traditionnels, frites maison & salade verte
Beef tartare 140 gr, traditional condiments,
served with homemade fries & green salad

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

- Demi-Poulet Rôti** 23,00
Marinade maison, servi avec frites maison & salade
Half roasted chicken, homemade marinade,
served with homemade fries & salad

- Entrecôte 300 gr** 32,00
Noix d'entrecôte persillée française, frites maison & salade
French marbled ribeye steak 300 gr
served with homemade fries & salad

- Plat du Jour** 14,90
Dish of the Day

MENU DU JOUR*

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

19,90

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 :
Plat du jour ou Salade Caesar

MAIN COURSE OPTION : Main dish or Caesar salad

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

26,90

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,
olives Taggiasche, basilic, huile d'olive / San Marzano tomato sauce,
mozzarella fior di latte, olives Taggiasche, 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** 15,00
En chausson : 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, cooked in a half-moon shape

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

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

- Bresaola** 18,00
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, Bresaola,
roquette, Parmigiano Reggiano / San Marzano tomato sauce,
mozzarella fior di latte, Bresaola, arugula, Parmigiano Reggiano

- Diavola** 17,00
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte,
spianata calabraise, huile d'olive / San Marzano tomato sauce,
mozzarella fior di latte, calabrian spianata, olive oil

DESSERTS

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

- Mousse au chocolat** Chocolat noir Valrhona 62 %
Chocolate Mousse with 62% Valrhona dark chocolate

- Vacherin glacé** 10,00
Fraise, vanille et meringue française
Frozen Vacherin : strawberry, vanilla and French meringue

- Île flottante** 8,00
Œuf à la neige, crème anglaise et caramel
Floating Island : Soft meringue, vanilla custard, and caramel

- Coupe de fruits de saison** 9,00
Fruits de saison, sorbet citron
Seasonal fruits, lemon sorbet

- Tarte citron basilic** 10,00
Biscuit moelleux, crèmeux au citron, meringue
Lemon basil tart : soft cake base, lemon cream, and meringue

- Café / Thé Gourmand** 11,00
Mignardises du moment + boisson chaude
Coffee or tea served with mini dessert selection

- Dessert du jour** 9,00
Daily Dessert

MENU BASE CAMP

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Servi uniquement le soir
Starter + Main dish + Dessert, served only at dinner

30€

ENTRÉE

- Œuf parfait** / Perfect egg
ou / or
Aubergine confite / Confit eggplant

PLAT

- Coquillettes jambon truffe** / Truffle & ham pasta
ou / or
Saucisse, purée grand-mère / Grandmother's sausage & mash

DESSERT

- Mousse au chocolat** / Chocolate mousse
ou / or
Île flottante / Floating Island

Offre également destinée à nos demi-pensionnaires !

MENU ENFANT

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON 20 cl
1 Main dish + 1 Dessert + 1 Drink 20 cl

12€
9 ans
9 years old

CHOISIS TON PLAT
Choose your main course

Aiguillettes
croustillantes de poulet,
frites maison
Chicken aiguillettes served
with homemade fries

Ou / or
Pâtes à la sauce
tomate et parmesan
Pastas with tomato sauce
& parmesan

Ou / or
Pizza Bambino
Tomate, fromage, jambon blanc
Tomato, cheese, ham

TON DESSERT
Choose your dessert

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

Ou / or
2 Boules de glace
2 Scoops of ice cream

Ou / or
Glace Push-up Haribo
Ice cream Push-Up Haribo

ET TA BOISSON 20cl
Choose your drink 20cl

Sirop à l'eau
Squash



MIXTE
Papier | Pour une gestion
forestière responsable
FSC® C174480