

DESSERT à Emporter

Take away dessert



Tarte citron meringuée 8,00
Sablé breton, crémeux citron jaune, meringue
Lemon meringue pie. Breton shortbread biscuit, creamy lemon, meringue

Tarte chocolat praliné 8,00
(Valrhona 62 satillia)
Pâte sucrée chocolat noir, praliné noisette, crémeux chocolat. Mousse chocolat noir et ganache montée
Dark chocolate sweet pastry, hazelnut praline, creamy chocolate. Dark chocolate mousse and whipped ganache

BOISSONS à Emporter

Take away drink

SODAS & JUS 33cl
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta, Sprite, Fuzetea, Orangina, Jus de pomme, Jus d'orange 3,80

BIÈRES 33cl
Bière locale de la Brasserie Tarine 6,50
Blonde, Blanche ou IPA Blonde
White or IPA

EAUX MINÉRALES

Perrier 33cl 3,60
Vittel, San Pellegrino 50cl 4,30
Vittel, San Pellegrino 1L 5,50



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODÉRATION - PRIX NETS AFFICHÉ EN EUROS - A EMPORTER

Commandez votre repas au BC7
TEL : 04 79 31 72 81

BASE CAMP LODGE

Quartier des Alpains, Impasse des Peupliers- 73700 Bourg Saint Maurice
www.hotel-basecamlodge.com

10-31-3358 / Certifié PEFC / Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. / pefc-france.org

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE - UN RESTAURANT DU GROUPE BASE CAMP LODGE - BC7 BSM - VIE - PZ2 - CRÉATION GRAPHIQUE: WWW.RESTOILEL.COM - IMPRESSION: PRINTOCCIO.COM



PLATS à Emporter

Take away food



HORAIRE 18h30 - 22h00 - 7/7 JOURS
TEL : 04 79 31 72 81

SALADES ET PLATS à Emporter Take away salad

LES SALADES

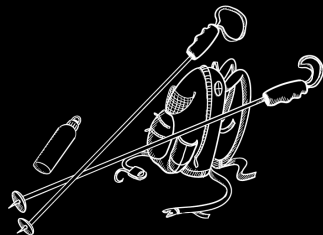
Salade chèvre miel 10,90
Mélange de salade, toasts de chèvre, miel et éclats de noix
*Honey and goat's cheese salad
Mixed salad, goat's cheese on toasts,
honey and nuts slivers*

Salade lentilles et oeuf mollet 11,50
Salade de lentilles aux herbes fraîches, chou rouge, oeuf mollet, pickles et croûtons
*Lentils salad with soft-boiled egg
Lentils salad with fresh herbs, red cabbage, soft-boiled egg, pickles and croutons*

LES PLATS

Orecchiette 14,90
Tomates, petits pois, céleri branche et ses herbes du jardin
Tomatoes, petits pois, celery and herbs

Burger BC7 19,00
Pain burger, steak haché frais Charolais, fromage à raclette, mayonnaise estragon, pickles de concombre, Tomme de Savoie et sucrine
Buns, fresh minced beef, raclette cheese, mayonnaise with tarragon, pickles, Tomme cheese, salad



RELAX

Recette régionale Plat Végétarien

LES PIZZAS

Apéritivo 5,00
Beurre maître d'hôtel, parmesan / *Spiced butter, parmesan*

Focaccia 8,00
Huile d'olive, origan
Olive oil, oregano

Margarita 9,50
Tomate, mozzarella, basilic frais, olives / *Tomato, mozzarella, fresh basil, olives*

Reine 12,50
Tomate, mozzarella, jambon, champignons de Paris, olives
Tomato, mozzarella, ham, button mushrooms, olives

Savoyarde 13,90
Base blanche, mozzarella, Reblochon, pommes de terre, oignons, lardons
Cream base, mozzarella, potatoes, Reblochon, onions, bacon

4 Formaggi 13,50
Base blanche, mozzarella, chèvre, gorgonzola, parmesan, olives & origan
Cream base, mozzarella, gorgonzola, parmesan, goat's cheese, olives & oregano

Napolitaine 13,50
Tomate, câpres, anchois, olives, origan
Tomato, capers, anchovies, olives, oregano

Chèvre & Miel 15,00
Base blanche, oignons, chèvre, miel de Savoie, noix, herbes de Provence
Cream base, onions, goat's cheese, local honey, walnuts, herbes de Provence

Veggie 13,90
Tomate, mozzarella, courgette, oignons, poivrons, champignons, persillade
Tomato, mozzarella, onions, peppers, mushrooms, zucchini, parsley

Calzone Chausson 15,00
Tomate, ricotta, mozzarella, jambon, oeuf, champignons, accompagnée de salade verte
Tomato, ricotta, mozzarella, ham, egg, mushrooms, served with green salad, cooked in a half-moon shape

Amore 15,00
Tomate, tomates cerises, après cuisson : mozzarella di bufala, jambon cru de Savoie, roquette, copeaux de parmesan et balsamique
Tomato, cherry tomatoes, after cooking: mozzarella, Savoy raw ham, arugula, parmesan shavings, balsamic vinegar

Caprese 13,90
Tomate, tomates cerises, après cuisson : mozzarella burrata, basilic, huile d'olive
Tomato, cherry tomatoes, after cooking: mozzarella, basil, olive oil

Dolcezza del fiume 15,00
Base blanche, truite, roquette, noix, ricotta, agrumes
Cream base, trout, arugula, nuts, ricotta, citrus fruits

BC7 15,00
Base blanche, jambon, champignons, copeaux de parmesan, roquette, huile de truffe
Cream base, ham, mushrooms, parmesan shavings, arugula, truffle oil

EXTRA
1,00
Oeuf, fromages...
Egg, cheese...

