

DESSERT à Emporter

Take away dessert

Tarte aux pommes façon tatin

Apple tart tatin style

10,00

Religieuse chocolat

Chocolat Valrhona satilia 62%

French pastry with chocolate

Valrhona satilia 62%

10,00

Cheesecake passion

Cheesecake passion

10,00

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

Blonde, Blanche ou IPA Blonde

White or IPA

6,50

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 Alpes, Impasse des Peupliers- 73700 Bourg Saint Maurice

www.hotel-basecamlodge.com



4000-8200 - Carte de la PSE - Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. pse.hogem.org

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE - UN RESTAURANT DU GROUPE BASE CAMP LODGE - BC7 BSM - VAE - A22 - CRÉATION GRAPHIQUE: WWW.RESTOILEL.COM - IMPRESSION: PRINTCLOCK.COM



PLATS à Emporter

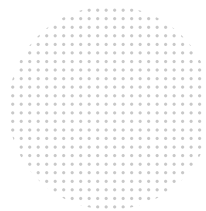
Take away food



HORAIRES 18h30 - 22h00 - 7/7 JOURS

TEL : 04 79 31 72 81

SALADES ET PLATS à Emporter Take away salad



LES ENTRÉES

Starters

- Salade BC7** 10,90
Salade, jambon de Savoie
12 mois d'affinage, Beaufort,
croûtons et noix
*Salad, Savoy ham 12 months
maturing, Beaufort cheese,
croutons and nuts*
- Soupe du moment** 10,90
Selon la récolte de nos maraîchers
*Soup of the moment, according to
our market gardener harvest*
- Tartelette champignon** 13,50
Crèmeux de champignon sur
sa pâte sablée au parmesan reggiano,
et champignons dans tous ses états
*Mushroom cream on shortcrust pastry
with Parmesan Reggiano, and
mushrooms in all its states*

LES PLATS

Main courses

- Wok de gambas façon thaï** 24,50
Légumes croquants, nouilles de riz,
sauce soja et huile de sésame
*Wok of king prawns Thai style,
crispy vegetables, rice noodles,
soy sauce & sesame oil*
- Conchiglie rigate** 19,00
Légèrement crémeuses, jambon blanc,
œuf parfait, parmesan & huile de truffe
*Conchiglie rigate pasta with cream,
white ham, poached egg, parmesan
& truffle oil*
- Burger BC7** 19,90
Pain buns, steak haché Charolais,
tomate, Emmental de Savoie IGP,
servi avec frites maison & salade verte
*Bread buns, Charolais minced steak,
tomato, Emmental de Savoie IGP,
served with green salad, home made fries*

LES PIZZAS

EXTRA +1€

Oeuf, fromage..
Egg, cheese..

BASE TOMATE

Tomato base

- Margherita** 11,00
Tomate, mozzarella, olives, basilic frais
Tomato, mozzarella, fresh basil, olives

- Reine** 13,50

Tomate, mozzarella, jambon,
champignons de Paris, olives
*Tomato, mozzarella, ham,
button mushrooms, olives*

- Napolitaine** 13,90

Tomate, câpres, anchois, olives, origan
Tomato, capers, anchovies, olives, oregano

- Calzone Chausson** 15,00

Tomate, ricotta, mozzarella, jambon,
œuf, champignons, et sa salade verte
*Tomato, ricotta, ham, mozzarella,
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, parmesan, basilic
*Tomato, cherry tomatoes, after cooking:
mozzarella di bufala, Savoy raw ham, arugula,
parmesan, balsamic*

- Caprese** 13,90

Tomate, tomates cerises, après cuisson :
mozzarella burrata, basilic, figues, huile d'olive
*Tomato, cherry tomatoes, after cooking:
basil, figs, mozzarella burrata, olive oil*

- Veggie** 13,90

Tomate, mozzarella, courgettes, carottes,
champignons, persillade
*Tomato, mozzarella, courgettes,
carrots, mushrooms, parsley*

BASE CRÈME

Cream base

- 4 Formaggi** 13,90

Base blanche, Beaufort, chèvre,
gorgonzola, parmesan, olives & origan
*Cream base, Beaufort, gorgonzola, parmesan,
goat's cheese, olives & oregano*

- Savoyarde** 13,90

Base blanche, mozzarella, Reblochon,
pommes de terre, oignons, lardons
*Cream base, mozzarella, potatoes,
Reblochon, onions, bacon*

- Chèvre & Miel** 15,00

Base blanche, oignons, miel de Savoie,
chèvre, noix, herbes de Provence
*Cream base, onions, goat's cheese,
local honey, walnuts, herbes de Provence*

- BC7** 15,00

Base blanche, mozzarella,
pommes de terre, diot, romarin
*Cream base, mozzarella, potatoes,
local sausage, rosemary*

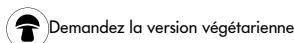
- Salmon** 15,00

Base blanche, mozzarella, saumon,
échalote, basilic, tomates cerises
*Cream base, mozzarella, salmon, shallots,
cherry tomatoes, basil*

NOTRE COUP DE

- Hot** 15,00

Tomate, mozzarella, piment, oignons,
après cuisson : spianata, jambon blanc,
pignons de pin, persillade
*Tomato, mozzarella, chilli, onions,
after cooking: Spianata, white ham,
pine nuts, parsley*



RELAX