

BASE CAMP LODGE

MENU DU JOUR

Du Lundi au Vendredi, uniquement le midi

Monday to friday, only for lunchtime

19,90€

PLAT DU JOUR

Main dish of the day

ou / or

SALADE CAESAR

Caesar salad

+

DESSERT DU JOUR + CAFÉ

Dessert of the day + coffee

ENTRÉES

Starters

Œuf parfait Crèmeux de petits pois, menthe et mélisse <i>Perfect egg, creamy peas, mint and lemon balm</i>	10,00
Aubergine confite Fromage blanc, pesto et Parmigiano Reggiano <i>Confit eggplant, fresh cheese, pesto and Parmigiano Reggiano</i>	9,00
Salade de chèvre chaud Salade feuille de chêne, croustade de chèvre et noix <i>Warm goat's cheese salad, oak leaf salad, goat's cheese croustade and walnuts</i>	10,00 Petite Grande Small Large
Salade Caesar Salade romaine, œuf dur, Parmigiano Reggiano, poulet croustillant, anchois marinés, croûtons de pain <i>Caesar Salad : romaine lettuce, hard-boiled egg, Parmigiano Reggiano, crispy chicken, marinated anchovies, croutons</i>	11,00 Petite Grande Small Large

Recette Végétarienne
Vegetarian recipe

PLATS

Main courses

Coquillettes jambon & truffe Coquillettes, crème de tartuffo et jambon blanc <i>Elbow pasta, truffle cream, white ham</i>	19,00
Burger Bun du boulanger, steak du boucher 140 g, sauce tartare, spianata calabraise, tomate, frites, salade <i>Artisan bun, 140g butcher's beef patty, tartar sauce, Calabrian spianata, tomato, fries, salad</i>	21,00
Filet de truite Piperade de légumes de saison, tapenade d'olive <i>Trout fillet served with seasonal vegetable piperade, olive tapenade</i>	26,00
Demi poulet rôti Marinade maison, servi avec frites et salade <i>Half roasted chicken, home-made marinade, served with fries and salad</i>	23,00
Entrecôte 300g Noix d'entrecôte persillée française, frites, salade <i>French marbled ribeye steak 300g served with fries and salad</i>	32,00

Plat du jour <i>Dish of the Day</i>	14,90
---	-------

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 Sauce tomate San Marzano, fior di latte, basilic, huile d'olive <i>San Marzano tomato sauce, fior di latte, basil, olive oil</i>	13,00
Parmigiana Sauce tomate San Marzano, aubergines, Parmigiano Reggiano, basilic, huile d'olive <i>San Marzano tomato sauce, eggplant, Parmigiano Reggiano, basil, olive oil</i>	14,00
Prosciutto e Funghi Sauce tomate San Marzano, fior di latte, champignons, jambon blanc, Parmigiano Reggiano, huile d'olive / <i>San Marzano tomato sauce, fior di latte, funghi, prosciutto ham, Parmigiano Reggiano, olive oil</i>	15,00
Savoyarde Base blanche, fior di latte, lardons, pommes de terre, oignons, Reblochon <i>Cream base, fior di latte, bacon strips, potatoes, onions, Reblochon cheese</i>	15,00
Diavola Sauce tomate San Marzano, fior di latte, spianata, huile d'olive <i>San Marzano tomato sauce, fior di latte, spianata, olive oil</i>	16,00
Calzone Pizza en chausson - <i>Cooked in a half-moon shape</i> Sauce tomate San Marzano, fior di latte, ricotta, jaune d'œuf, champignons, jambon blanc <i>San Marzano tomato sauce, fior di latte, ricotta, egg yolk, funghi, prosciutto ham,</i>	16,00
Tartufo Fior di latte, crème de parmesan au tartufo, jambon cru, éclats de noisettes <i>Fior di latte, parmesan cream with tartufo, raw ham, hazelnut pieces</i>	21,00
4 Formaggi Fior di latte, gorgonzola, Parmigiano Reggiano, burratina <i>Fior di latte, gorgonzola, Parmigiano Reggiano, burratina</i>	17,00

MENU BASE CAMP

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Starter + Main dish + Dessert

30€

ENTRÉE / Starter	PLAT / Main Course	DESSERT / Dessert
Œuf parfait <i>Perfect egg</i>	Coquillettes jambon truffe <i>Truffle & ham pasta</i>	Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>
ou / or	ou / or	ou / or
Aubergine confite <i>Confit eggplant</i>	Burger <i>Burger</i>	Île flottante <i>Floating Island</i>

DESSERTS

Desserts

Dessert du jour Daily Dessert	9,00
Mousse au chocolat Chocolat noir Valrhona 62 % <i>Chocolate Mousse with 62% Valrhona dark chocolate</i>	9,00
Vacherin glacé Fraise, vanille et meringue française <i>Frozen Vacherin : strawberry, vanilla and French meringue</i>	10,00
Île flottante Œuf à la neige, crème anglaise et caramel <i>Floating Island : Soft meringue, vanilla custard, and caramel</i>	8,00
Coupe de fruits de saison Fruits de saison, sorbet citron <i>Seasonal fruits, lemon sorbet</i>	9,00
Tarte citron basilic Biscuit moelleux, crèmeux au citron, meringue <i>Lemon basil tart : soft cake base, lemon cream, and meringue</i>	10,00

GLACES

Ice creams

Dame blanche Glace vanille, chocolat chaud, crème en neige <i>Vanilla ice cream, warm chocolate & whipped cream</i>	9,50
Snickers Glaces vanille, caramel, morceaux de Snickers, crème en neige <i>Vanilla and caramel ice creams, Snickers chunks, whipped cream</i>	10,00
Coupe de Glace : <i>Ice Cream Cup : 2 or 3 scoops</i>	2 boules 5,50 3 boules 7,50
Parfums : Café, Citron, Fraise, Myrtille, Génépi <i>2 or 3 scoops : flavours of your choice</i> <i>Flavours : Coffee, Lemon, Strawberry, Blueberry, Génépi</i>	

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Our local producers

Nous entretenons des relations étroites avec nos fournisseurs locaux, amis depuis 40 ans pour certains, ce qui permet à notre Chef d'ajuster notre menu en fonction de la disponibilité des produits. Cette collaboration se traduit par une carte retravaillée à chaque nouvelle saison.

We maintain close relationships with our local suppliers, some of whom have been friends for 40 years, which enables our Chef to adjust our menu according to availability of products. This collaboration results in a reworked menu with each new season.

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
UN RESTAURANT DU GROUPE BASE CAMP LODGE - RCS CHAMBERY 633 225 774 - CARTE BCL - BSM - P25
CREATION GRAPHIQUE : PAR NOS SOINS - ILLUSTRATIONS : ANNE TAHINE FR - IMPRESSION : VISTACOM