



MENU DU JOUR*

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

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

ENTRÉES Starters

🍷 **Salade Caprese** 11,00

Tomates d'antan, burrata, basilic et huile d'olive
Heirloom tomatoes, burrata, 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
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, croutons,
Parmigiano Reggiano, crispy chicken, marinated anchovies
Petite Grande
Small Large

🍷 **Tartare de truite** 16,00 24,00
Salade de chou, agrumes et granny smith
Trout tartare, cabbage salad with citrus and apple
Petite Grande
Small Large

Entrée du jour 9,00
Starter of the day

PLATS Main courses

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, pesto, tomates sechées,
gorgonzola, frites maison & salade
Bun, ground beef patty, pesto, dried tomatoes,
gorgonzola cheese, homemade fries & salad

🍷 **Filet de Truite** 26,00
Ratatouille, coulis de piquillos, crumble d'olives
Trout fillet served with ratatouille, piquillo pepper coulis,
olive crumble

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

🍷 **Fusilli** 16,00
Pesto de basilic, ail, Parmigiano Reggiano et citron
Fusilli pasta with basil pesto, garlic, Parmigiano Reggiano & lemon

🍷 **Gnocchi, crémeux de gorgonzola et noix** 18,00
Gnocchi 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 / Conchiglie pasta
served with ragù : slow-cooked minced beef and pork in a
tomato sauce with garlic, rosemary, and olive oil

➤ **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

🍷 **Melenzana** 15,00
Sauce tomate San Marzano, aubergine, provolone, tomates cerises,
pesto, ail / San Marzano tomato sauce, eggplant, provolone cheese,
cherry tomatoes, pesto, garlic

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,

Diavola 16,00
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

🍷 **4 Formaggi** 17,00
Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, provolone, burrata
Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, provolone, burrata

Carciofo 17,00
Base blanche, artichauts, burrata, roquette, pesto
Cream base, artichokes, burrata, arugula, pesto

🍷 **Boscaiola** 18,00
Base blanche, mozzarella fior di latte, champignons, 'Nduya, reblochon
Cream base, mozzarella fior di latte, mushrooms, 'Nduya, reblochon cheese

🍷 **Pistacchio** 18,00
Base blanche, burrata, pistaches, oignons rouges, roquette
Cream base, burrata, pistachios, red onions, arugula

➤ **Extra +3€** ⬅
Oeuf, fromage,... / Egg, cheese,...

SPÉCIALITÉS Specialities

Minimum 2 pers. Prix par personne
Minimum 2 pers. Price per person

🍷 **Raclette IGP Grande Tradition** 30,00
Fromage à raclette IGP Médaille d'Or au concours
général agricole de Paris 2024, servie avec son assiette
de charcuteries, pommes de terre vapeur, salade verte
Melted raclette cheese IGP served with cold meats platter,
steamed potatoes, green salad

🍷 **Fondue Savoyarde Traditionnelle** 27,00
Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de
fromages fondus : Margéraz des Bauges et/ou
Meule d'alpage, Beaufort, Abondance AOP médaille
d'argent Paris 2023, parfumée au vin blanc et Kirsch,
servie avec salade verte
Croutons of bread to dip in pot of melted Margéraz
des Bauges and/or Meule d'alpage, Beaufort,
Abondance flavoured with white wine and Kirsch,
served with green salad

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, verbena 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

🍷 **Recette Végétarienne**
Vegetarian recipe

MIXTE
Papier | Pour une gestion
forestière responsable
FSC® C174480

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS
UN RESTAURANT DU GROUPE BASE CAMP LODGE - RCS CHAMBERY 833 225 774 - SET - BCL BOURG SAINT MAURICE - EZS
CRÉATION GRAPHIQUE : JNR NOS SOINS - ILLUSTRATIONS : WWW.ANÉTAMINE.FR - IMPRESSION : VISTACOM