



**BASE CAMP**  
LODGE






## L'APÉRO

|   |            |
|---|------------|
|  Planche de Fromages de Savoie <br><i>Savoy cheese board</i> | 15,90      |
|  Planche de Charcuteries<br><i>Cold meat board</i>  | 15,90      |
|  Planche Mixte <i>Charcuteries &amp; fromages</i><br><i>Mixed cold meat &amp; cheese board</i>  | 16,50      |
|  Saucisson de Aime <i>Nature, Beaufort, Noisettes</i><br><i>Saucisson : plain, Beaufort, Walnuts</i>  | 8,90 pièce |
|  Tapenade d'olives noires, anchois et ail<br><i>Black olives tapenade with anchovy and garlic</i>   | 7,00       |

## LES PLATS

Main courses

|  |       |
|--|-------|
|  <b>Burger BC7</b> Frites maison & salade<br>Buns aux céréales, steak haché frais, salade romaine, ricotta, tomates, oignons, fromage à raclette<br><i>Cereal buns, fresh minced steak, romaine salad, tomatoes, ricotta, onions, raclette cheese, served with homemade fries &amp; salad</i> | 21,90 |
|--|-------|

### Tajine de volaille

Semoule de blé, cuisse de volaille fermière, légumes cuits au bouillon, légèrement épicés et tomates, fruits secs  
*Poultry tagine, wheat semolina, free-range chicken leg, vegetables cooked in a lightly spiced broth with tomatoes, dried fruits*

23,00

### Entrecôte de bœuf (± 300g) Frites maison & salade

*Ribsteak ± 300g, homemade fries & salad*

33,00

### Paleron de bœuf confit puis snacké (± 220g)

Sauce chimichurri, pommes boulangère  
*Confit of beef chuck ± 220g, then snacked with chimichurrisauce, boulangère potatoes*

23,50

### Accompagnement supplémentaire

Salade verte, fusilli, poêlée de légumes, pommes boulangère ou frites maison  
*Salad, fusilli pasta, pan-fried vegetables, boulangère potatoes or homemade fries*

5,00

## NOS PÂTES MAISON

*Homemade pasta*

### Fusilli

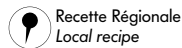
Pâtes maison, épinard, ricotta, parmesan et noix  
*Homemade pasta with spinach, ricotta, parmesan and walnuts*

19,00

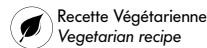
### Pâtes du jour

Pâtes maison du jour servies au déjeuner uniquement  
*Homemade pasta of the day, served only at lunch*

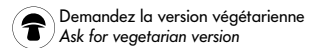
15,90



Recette Régionale  
Local recipe



Recette Végétarienne  
Vegetarian recipe



Demandez la version végétarienne  
Ask for vegetarian version

## LES ENTRÉES

Starters

Petit Grand  
Small Large

### Salade Caesar

Salade romaine, œuf dur, anchois, parmesan, poulet fermier, croûtons / *Romaine salad, anchovies, hard-boiled egg, parmesan, free-range chicken, croutons*

12,90 18,50

### Tataki de bœuf

Pièce de bœuf marinée, grillée puis taillée finement, crue, comme un carpaccio, pois gourmand, tagliatelles de carotte, sauce soja. *La grande version est servie avec frites maison & salade*  
*Piece of beef marinated, grilled then carved like a carpaccio, snow peas, carrot tagliatelle, soy sauce. Large version is served with homemade fries & salad*

12,00 21,00

### Poke bowl de truite

Avocat grillé, chou rouge émincé, concombre, radis, grenade, tartare de truite et quinoa  
*Grilled avocado, radish, sliced red cabbage, cucumber, pomegranate, trout tartar, quinoa. Ask for vegetarian version.*

12,00 21,00

### Velouté de petits pois, menthe & féta

*Peas soup, mint & feta cheese*

11,00

### Taboulé de chou-fleur au paprika fumé & oeuf mimosa

*Cauliflower tabbouleh with smoked paprika & mimosa egg*

11,00

## LES ENTRÉES & PLATS



# LES 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 ethic and tradition.

**EXTRA +3€**  
Oeuf, fromage..  
Egg, cheese..

## BASE TOMATE

Tomato base

### Marguerita

Tomate, fior di latte, olives, basilic

Tomato sauce, fior di latte, basil, olives

### Reine

Tomate, fior di latte, champignons, jambon blanc, olives

Tomato sauce, fior di latte, mushrooms, ham, olives

### Napolitana

Tomate, câpres, anchois, olives, origan

Tomato sauce, capers, anchovies, olives, oregano

### Calzone Chausson

Tomate, fior di latte, champignons, jambon blanc, ricotta, œuf

Tomato sauce, fior di latte, mushrooms, ham, ricotta, egg, cooked in a half-moon shape

### Amore

Tomate, tomates cerises, après cuisson : mozzarella di bufala, jambon cru, basilic

Tomato, cherry tomatoes, after cooking : mozzarella di bufala, raw ham, basil

### Charcutière

Tomate, fior di latte, diot de Savoie, lardons, jambon blanc, jaune d'œuf après cuisson

Tomato sauce, fior di latte, local sausage, bacon strips, ham, egg yolk after cooking

### Veggie

Tomate, légumes de saison rôtis, basilic frais

Tomato sauce, roasted seasonal vegetables, fresh basil

### Manzo

Tomate, boeuf haché, oignons, spianata, ricotta, jaune d'œuf et persillade

Tomato, ground beef, onions, spianata, ricotta, egg yolk, garlic and parsley

## BASE BLANCHE

Cream base

### Savoyarde

Base blanche, fior di latte, lardons, pommes de terre, oignons, Reblochon

Cream base, fior di latte, bacon strips, potatoes, onions, Reblochon cheese

### 5 Formaggi

Base blanche, fior di latte, chèvre, gorgonzola, tomme de Savoie, parmesan

Cream base, fior di latte, goat's cheese, gorgonzola, local tomme, parmesan

### Chèvre & Miel

Base blanche, fior di latte, chèvre, oignons, miel de Savoie, herbes de Provence

Cream base, fior di latte, goat's cheese, onions, local honey, herbes de Provence

### BC7

Base blanche, fior di latte, pommes de terre, tomme de Savoie, jambon de pays

Cream base, fior di latte, potatoes, local tomme, cured ham

11,90

14,50

15,00

15,00

16,50

15,50

13,90

16,00

15,00

16,00

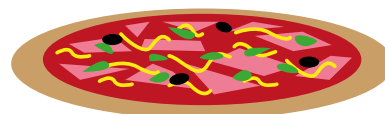
15,00

15,00

 **Hot 15,00**

Tomate, fior di latte, oignon, piment oiseau, après cuisson : spianata, jambon blanc, pignons de pin, persillade

Tomato sauce, fior di latte, chilli, onion. After cooking : spianata, ham, pine nuts, parsley and garlic



Recette Régionale



Recette Végétarienne

LES PIZZAS



## LES SPÉCIALITÉS *Specialities*

Minimum 2 pers. sauf tartiflette et Boîte Chaude - Prix par personne  
*Minimum 2 pers. except for tartiflette and Boîte Chaude - Price per person*

**Tartiflette, jambon de pays** 21,90

Pommes de terre sautées, lardons, oignons,  
Reblochon fondu et gratiné, salade verte  
*Sautéed potatoes, bacon strips, onions, melted &  
grated Reblochon served with cured ham & green salad*

**P'tiou Savoyard** 23,00

P'tiou Savoyard cuit au four, charcuterie,  
salade verte et pommes de terre vapeur  
*Baked P'tiou Savoyard cheese, cold meats,  
green salad & steamed potatoes*

**Raclette IGP Grande Tradition** 28,00

Fromage à raclette IGP Médaille d'Or au concours général  
agricole de Paris 2020, 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** 24,00

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de Margéraz  
des Bauges, Beaufort AOP & Abondance AOP fondus,  
parfumée au vin blanc et Kirsch, salade verte  
*Croutons of bread ready to dip into a pot of melted Margéraz,  
Beaufort AOP & Abondance AOP cheeses, flavoured with  
white wine & Kirsch, served with green salad*

**Pierrade Gourmande (± 220g)** 27,00

Tranches de bœuf Simmental à griller,  
servies avec frites maison, sauces : tartare, cocktail, aioli  
*Slices of Simmental beef (± 220g) ready to grill on a hot stone,  
served with homemade fries & 3 sauces : tartare, cocktail, aioli*

**Assiette de charcuterie supplémentaire** 10,00

*Extra cold meat platter*

**Assiette de viande 100g supplémentaire** 13,00

*Extra meat 100g platter*



Recette Régionale



Recette Végétarienne

## FORMULE DÉJEUNER

Du lundi au vendredi,  
au déjeuner uniquement  
*Monday to Friday - Lunchtime only*

Plat du jour  
*Dish of the day*

Ou / or

Pâtes du jour  
*Pasta of the day*

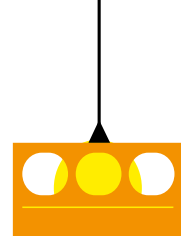
+

Dessert du jour  
*Dessert of the day*

2 Plats | 2 Courses | **19<sup>90</sup>**

# NOS PRODUCTEURS LOCAUX

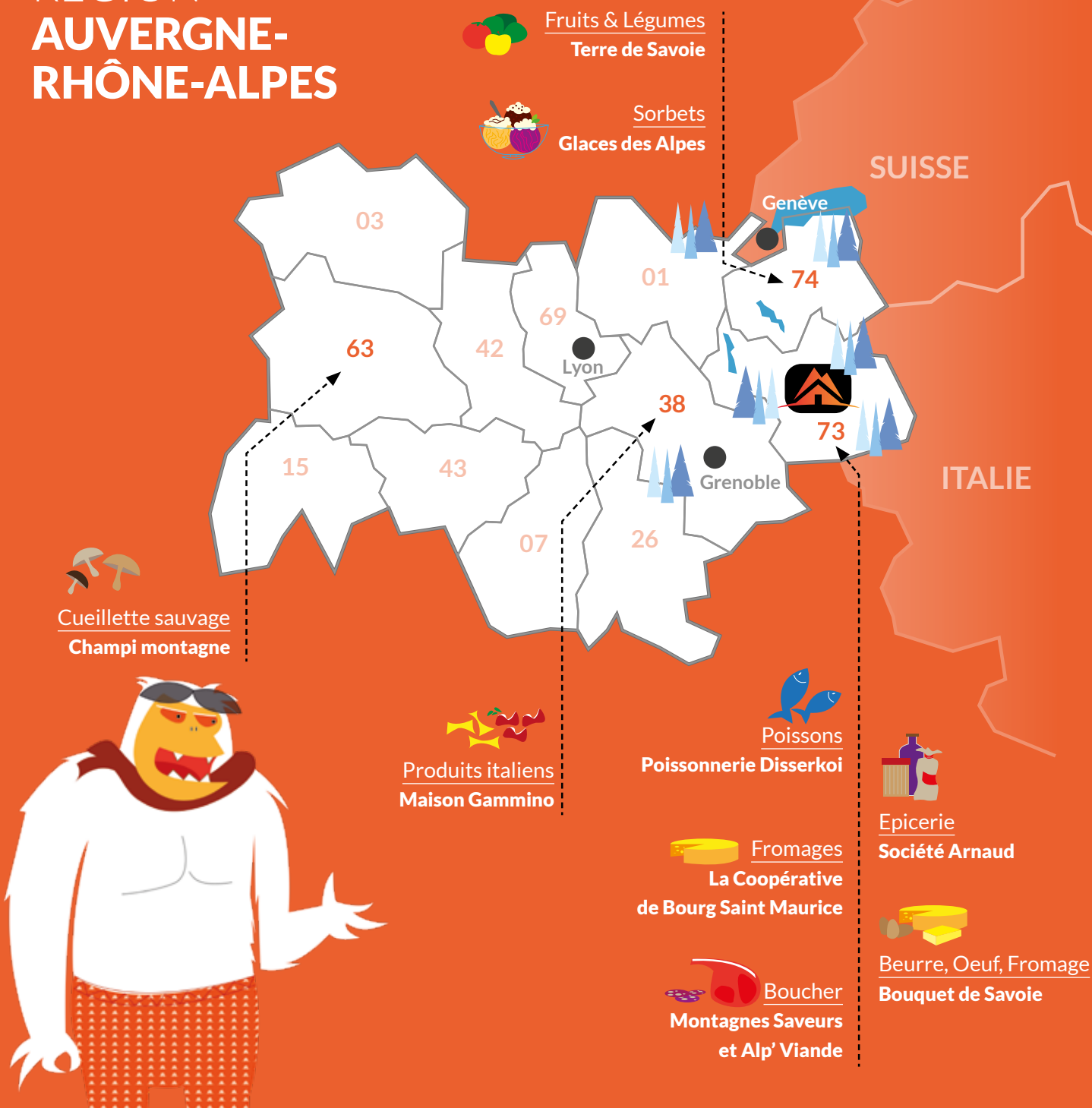
our local producers



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.

## RÉGION AUVERGNE- RHÔNE-ALPES





## LA CAVE

### LA SAVOIE

#### VINS BLANCS *White wines*

Apremont, AOP, Terre de famille, Cuvée les Roches Brisées, BIO 2022

Chardonnay, AOP, J. Perrier, Cuvée Gastronomie 2022

Chignin Bergeron, AOC, Domaine Ravier 2022

Mondeuse Blanche, IGP, Domaine Perceval 2021

Roussette, AOP, F. Trosset, Cuvée La Devire 2022

#### VINS ROUGES *Red wines*

Gamay, AOP, J. Perrier, Haute Sélection 2023

Pinot, AOP, Cep Noir, Vieilles Vignes 2022

Mondeuse Arbin, AOP, F. Trosset, Terre d'Origine 2022

## LA VALLÉE DU RHÔNE

#### VINS BLANCS *White wines*

Côtes-du-Rhône, AOC, Vidal Fleury

Crozes-Hermitage, AOC, Vidal Fleury 2021

#### VINS ROUGES *Red wines*

Côtes-du-Rhône, AOC, Vidal Fleury

Crozes-Hermitage, AOC, Vidal Fleury 2022

Gigondas, AOC, Vidal Fleury 2018

Châteauneuf-du-Pape, AOC, Vidal Fleury 2019

## LA PROVENCE

#### VINS ROSÉS *Rose wines*

Côtes de Provence, AOP, Princesse Clara 2022

IGP Méditerranée, Studio by Miraval

AOC Provence, Miraval

## LE BEAUJOLAIS

#### VIN ROUGE *Red wine*

AOP Fleurie, Domaine Matray & Filles, Montgenas

## LE BORDEAUX

#### VINS ROUGES *Red wines*

Blaye, Côtes de Bordeaux, AOP, BIO Château Peybonhomme-Les-Tours

Graves AOP, Château Vimont 2019

Lussac Saint-Emilion, AOC Château La Fleur Terrien 2015 et 2016

37,5 cl 50 cl 75 cl 150 cl

17,00 27,00

29,00

36,00

33,00

27,00

17,00 27,00

29,00

34,00

18,00 29,00 52,00

45,00

18,00 29,00 52,00

45,00 85,00

59,00

80,00

26,00

29,00 56,00

22,00 42,00 82,00

37,5 cl 50 cl 75 cl 150 cl

20,00 35,00

42,00

18,00 33,00

## LA BOURGOGNE

#### VINS BLANCS *White wines*

Bourgogne Aligoté, AOC, Domaine Félix 2021

Mâcon-Villages, AOC, Antonin Point 2020

Chablis, AOC, Domaine de Charmoy 2022

#### VINS ROUGES *Red wines*

Pinot Noir, Domaine Félix, AOC

Givry, AOP, Antonin Point 2020

Mercurey AOP Domaine Narjoux-Normand 2022

## LE LANGUEDOC

#### VIN BLANC *White wine*

Saint-Guilhem-Le-Désert, Viognier, IGP, Les Déesses Muettes 2022

#### VINS ROUGES *Red wines*

Black Wolf, Pic Saint Loup, AOP, Vignobles Vellas, BIO 2022

Faugères, AOP,

Château Fardel Laurens, BIO 2019

## LE VAL DE LOIRE

#### VINS BLANCS *White wines*

Les Lunelus, Touraine Sauvignon, AOC 2020

Sancerre, AOP, Domaine des Tayaux 2022

#### VINS ROUGES *Red wines*

Saint-Nicolas de Bourgueil,

AOC, Domaine Bruneau 2020/2022

Chinon, AOP,

Domaine de la Roche Honneur, BIO

## VINS ÉTRANGERS

#### VINS ROUGES *Red wines*

Nero d'Avola, DOC, Merlot,

Famiglia Castellani, BIO - Italie 2021

Amarone della Valpolicella, DOC,

Giuseppe Campagnola - Italie 2018

La Linda, Malbec, Bodega Luigi Bosca,

Familia Arizu - Argentine 2020

## VINS PRESTIGES

#### VINS ROUGES *Red wines*

Bordeaux, La Sirène de Giscours,

Margaux, AOC, Château Giscours 2018

Bourgogne, Les Pluchots, Volnay, AOC,

Domaine Prunier-Damy 2017

Vallée du Rhône, Brune & Blonde,

Côte-Rôtie, AOC, Vidal-Fleury 2020

#### VINS BLANCS *White wines*

Bourgogne, Chassagne-Montrachet, AOC,

Domaine Bertrand Bachelet 2020

Vallée du Rhône, Condrieu, AOC,

Vidal-Fleury 2019

37,5 cl 50 cl 75 cl 150 cl

30,00

32,00

45,00

32,00

57,00

45,00

25,00

42,00

30,00

25,00

35,00

19,00

33,00

28,00

26,00

68,00

40,00

99,00

95,00

100,00

95,00

85,00

TOUT MILLÉSIME ÉPUISE SERA REMPLACÉ PAR LE SUIVANT SANS PRÉAVIS

L' ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION - PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - SERVICE COMPRIS

IMPRIMÉ SUR PAPIER ISSU DE FORÊTS GÉRÉES DURABLEMENT ET DE SOURCES CONTRÔLÉES.

UN RESTAURANT DU GROUPE BASE CAMP LODGE - RCS CHAMBERY 83323774 - RESTAURANT/ETC - CARTES/BLANC - ILLUSTRATIONS: ANETA/MAINEFR - IMPRESSION: PRINT/DOCK/COM