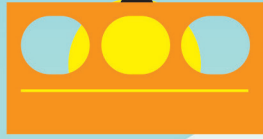


BASE CAMP
LODGE



L'APÉRO		
* Planche de Fromages de Savoie <i>Savoy cheese board</i>		15,90
* Planche de Charcuteries de Savoie <i>Savoy cold meat board</i>		15,90
* Planche Mixte Charcuteries & fromages <i>Mixed cold meat & cheese board</i>		16,50
* Saucisson de Aime Nature, Beaufort, Noisettes <i>Saucisson : plain, Beaufort, Walnuts</i>		8,90 pièce
** Focaccia Huile d'olive, origan / Olive oil, oregano		9,00
*Servie toute la journée. Served all day. **Servie à partir de 18h00. Served from 6.00 p.m.		

LES ENTRÉES

Starters

	Petit Small	Grand Large
🍴 Salade gourmande Pommes de terre rattes confites, pancetta, Beaufort, œuf parfait <i>Candied ratte potatoes, pancetta, Beaufort cheese, poached egg</i>	12,90	17,90
🌱 Salade Végan Mélange de salades, butternut, graines de courge, grenade et agrumes <i>Mixed salad, butternut, pumpkin seeds, pomegranate and citrus fruits</i>	10,90	15,50
Gravlax de truite Blinis et crème aigrette <i>Trout gravlax served with blinis & sour cream</i>	12,90	17,50
🍴🌱 Velouté de courges Ricotta, noix et huile de noix <i>Squash creamy soup Ricotta, walnuts and olive oil</i>	10,50	15,50
🍴🌱 Reblochon pané Confiture de piquillos et salade verte <i>Breaded Reblochon cheese Piquillo pepper jam & green salad</i>		11,90

LES PLATS

Main courses

🍴 Burger BC7 Pain buns, steak haché, compotée d'échalotes, fromage à raclette <i>Bread buns, minced steak, shallot compote, raclette cheese</i>	21,00
Cuisse de canard confite Sauce forestière, girolles et purée de pommes de terre <i>Candied duck leg, girolle mushrooms and mashed potatoes</i>	23,90
🍴🌱 Conchiglie rigate, gorgonzola, courges et noix <i>Conchiglie rigate pasta, gorgonzola cheese, squashes & walnuts</i>	19,90
Paella negra Riz arborio à l'encre de seiche, calamars et spianata <i>Paella negra : arborio rice with squid ink, squid and spianata</i>	20,50
Paleron de bœuf braisé Pommes de terre rattes, salade verte, sauce chimichurri <i>Braised beef chuck : ratte potatoes, green salad, chimichurri sauce</i>	21,90

Accompagnement supplémentaire	5,00
Salade verte, Conchiglie rigate, Poêlée de légumes, Pommes de terre ratte ou Frites <i>Salad, Conchiglie rigate pasta, Pan-fried vegetables, Potatoes or French fries</i>	



Nous privilégions
les circuits courts



Végétarien



Recette régionale



Demandez la version végétarienne

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** 11,00

Tomate, fiore di latte, olives, basilic
Tomato sauce, fiore di latte, basil, olives

Reine 13,50

Tomate, fiore di latte, champignons, jambon blanc, olives
Tomato sauce, fiore di latte, mushrooms, ham, olives

Napolitana 13,90

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

Calzone Chausson 15,00

Tomate, fiore di latte, champignons, jambon blanc, ricotta, œuf
Tomato sauce, fiore di latte, mushrooms, ham, ricotta, egg, 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, basil

Hot 15,00

Tomate, fiore di latte, piment oiseau, oignon, après cuisson : spianata, jambon blanc, pignons de pin, persillade
Tomato sauce, fiore di latte, chilli, onion. After cooking : spianata, ham, pine nuts, parsley and garlic

 **Charcutière** 15,00

Tomate, fiore di latte, diot de Savoie, lardons, jambon blanc, jaune d'œuf après cuisson
Tomato sauce, fiore di latte, local sausage, bacon strips, ham, egg yolk after cooking

 **Veggie** 13,90

Tomate, légumes de saison rôtis, basilic frais
Tomato sauce, roasted seasonal vegetables, fresh basil

BASE BLANCHE

Cream base

 **Savoyarde** 13,90

Base blanche, fiore di latte, lardons, pommes de terre, oignons, Reblochon
Cream base, fiore di latte, bacon strips, potatoes, onions, Reblochon cheese

 **5 Formaggi** 13,90

Base blanche, fiore di latte, chèvre, gorgonzola, parmesan, Beaufort, olives
Cream base, fiore di latte, goat's cheese, gorgonzola, parmesan, Beaufort, olives

 **Chèvre & Miel** 15,00

Base blanche, fiore di latte, chèvre, oignons, miel de Savoie, herbes de Provence
Cream base, fiore di latte, goat's cheese, onions, local honey, herbes de Provence

 **BC7** 15,00

Base blanche, fiore di latte, pommes de terre, diot de Savoie, romarin, Beaufort
Cream base, fiore di latte, potatoes, local sausage, rosemary, Beaufort cheese



Zucca e pancetta 16,50

Base courge, fiore di latte, ricotta, noisettes et pancetta
Squash base, fiore di latte, ricotta hazelnuts and pancetta



LES PIZZAS



LES SPÉCIALITÉS *Specialities*

Minimum 2 pers. sauf tartiflette - Prix par personne
Minimum 2 pers. except for tartiflette - Price per person

Tartiflette, jambon de pays

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*

Boîte chaude des Alpes

Boîte chaude, charcuterie, salade verte
et pommes de terre vapeur
*Melted cheese served in its box, cold meats,
green salad & steamed potatoes*

Raclette IGP Grande Tradition

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*

20,50

20,50

28,00



Fondue Savoyarde Traditionnelle
Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de Margériaz
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 Margériaz,
Beaufort AOP & Abondance AOP cheeses, flavoured with
white wine & Kirsch, served with green salad*

23,50

Pierrade Gourmande

Tranches de bœuf Simmental à griller
servies avec frites, sauces : tartare, cocktail, aioli
*Slices of Simmental beef ready to grill on a hot stone,
served with french fries & 3 sauces : tartare, cocktail, aioli*

27,00

Assiette de charcuterie supplémentaire

Extra cold meat platter

9,50

Assiette de viande 100gr supplémentaire

Extra meat platter

12,50



FORMULE EXPRESS

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

Salade Végan
Vegan salad

Ou / or

Plat du jour
Dish of the Day

Ou / or

Pizza Marguerita
Pizza Marguerita

+

Café Gourmand
Gourmet coffee

2 Plats | 2 Courses | **20⁵⁰**



Végétarien



Recette régionale



Demandez la version végétarienne

MENU BRASSERIE

Les Entrées *Starters*

Salade Végan
Vegan salad

ou Velouté de Courges
or Squash creamy soup

Les Plats *Main courses*

Conchiglie rigate,
gorgonzola, courge et noix
*Conchiglie rigate pasta, gorgonzola cheese,
squash & walnuts*

ou Paleron de bœuf braisé
or Braised beef chuck

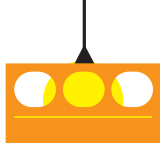
Les Desserts *Desserts*

Café gourmand
Coffee or tea served with mini desserts

ou Clafoutis myrtille
or Blueberry clafoutis

2 Plats | 2 Courses | **29⁰⁰**

3 Plats | 3 Courses | **39⁰⁰**



LES DESSERTS

 **Clafoutis myrtille** 9,50

Blueberry clafoutis

Tarte citron vanille 11,00

Croustillant amande, crémeux citron, ganache vanille

Lemon and vanilla pie : Almond crisp, creamy lemon, vanilla ganache

Forêt noire 11,00

Biscuit pim's chocolat, crémeux chocolat confit griotte, crème en neige Kirsch

Black Forest cake : Pim's chocolate biscuit, creamy chocolate confit with morello cherries, whipped cream with Kirsch

Brownie 11,00

Brownie classique, amandes, noix, noisettes enrobées d'un glaçage chocolat
Traditional brownie, almond, nuts, hazelnuts with chocolate glaze

Moelleux marron 11,00

Biscuit moelleux aux marrons
Soft chestnut biscuit

Café Gourmand 9,50

Café ou thé servi avec ses minis desserts
Coffee or tea served with mini desserts

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



LES GLACES ARTISANALES DES ALPES

Local ice cream

Coupe 2 boules Parfum au choix 5,50

Coupe 3 boules Parfum au choix 6,50
2 or 3 scoops: choice of flavours

Parfums : café, citron, fraise, framboise, myrtille, génépi / *Flavours :* coffee, lemon, strawberry, raspberry, blueberry, génépi

LES GLACES

Dame blanche 9,00

Glace vanille, chocolat chaud, crème en neige
Vanilla ice cream, warm chocolate & whipped cream

Café Liégeois 9,00

Glace café, café chaud, crème en neige
Coffee ice cream, warm coffee & whipped cream

Chocolat Liégeois 9,00

Glace chocolat, chocolat chaud, crème en neige
Chocolate ice cream, warm chocolate & whipped cream

 **Savoisienne** 9,00

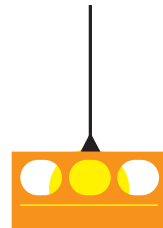
Sorbet citron, Génépi (2cl)
Lemon sorbet & Génépi (2cl)

Italienne 9,00

Sorbet citron, Limoncello (2cl)
Lemon sorbet & Limoncello (2cl)

Framboise 9,00

Sorbet framboise, Eau de vie framboise (2cl)
Strawberry sorbet, strawberry brandy (2cl)



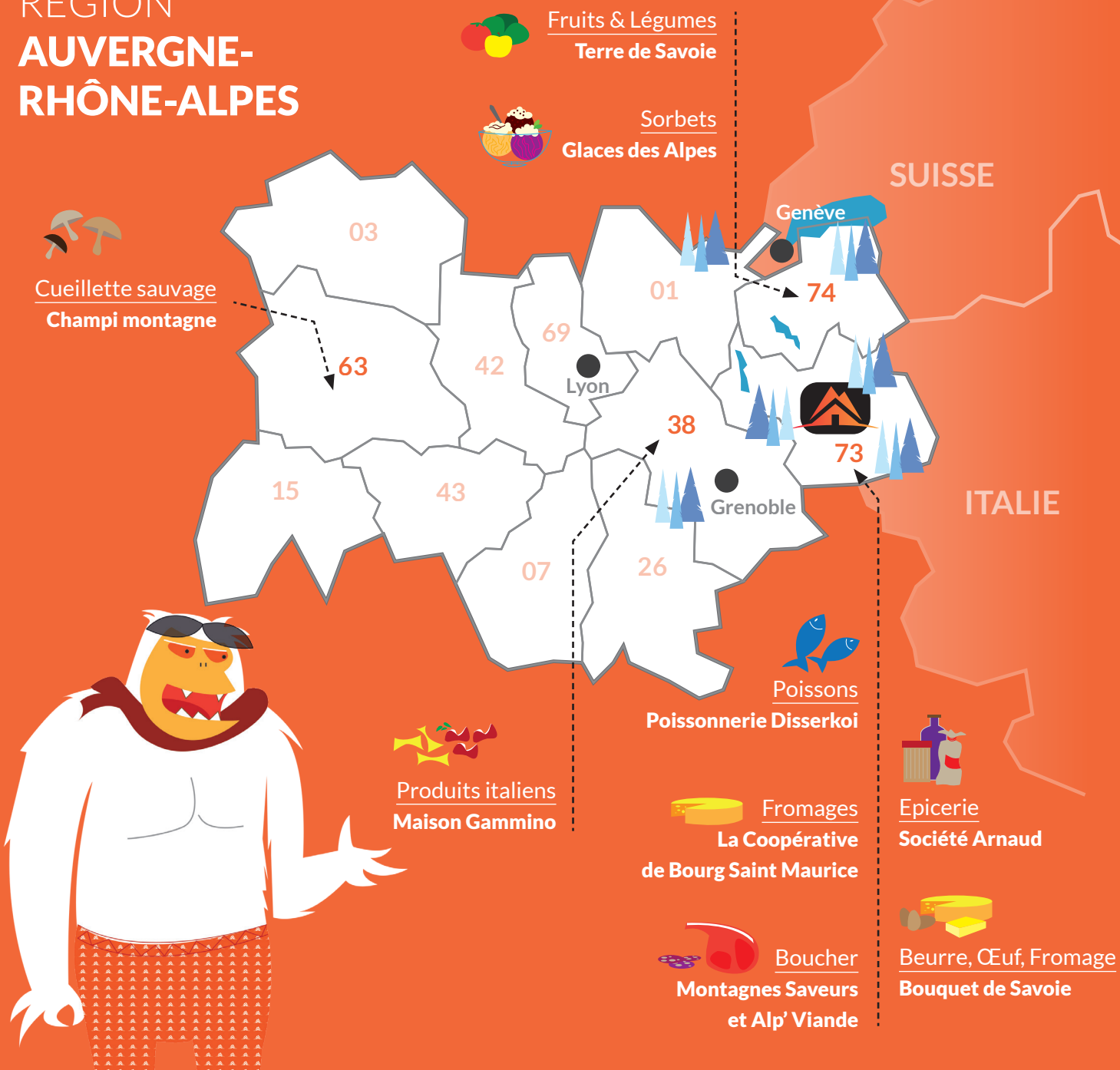
NOS PRODUCTEURS LOCAUX

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 wine*

 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 wine*

Gamay, AOP, J. Perrier, Haute Sélection 2021

Pinot, AOP, Cep Noir, Vieilles Vignes 2022

Mondeuse Arbin, AOP, F. Trosset, Terre d'Origine 2021

LA VALLÉE DU RHÔNE

VINS BLANCS *White wine*

Côtes-du-Rhône, AOC, Vidal Fleury 2020/2021

Crozes-Hermitage, AOC, Vidal Fleury 2021

VINS ROUGES *Red wine*

Côtes-du-Rhône, AOC, Vidal Fleury

Crozes-Hermitage, AOC, Vidal Fleury 2021

Vaqueyras, AOC, Domaine La Garrigue 2021

Saint-Joseph, AOP, Les Vignerons du Mont Ventoux 2021

Gigondas, AOC, Vidal Fleury 2018

Châteauneuf-du-Pape, AOC, Vidal Fleury 2019

LA PROVENCE

VINS ROSÉS *Rose wine*

Côtes de Provence, AOP, Princesse Clara 2022

Côtes de Provence, AOP, Whispering Angel rosé, Caves d'Esclans 2020

Côtes de Provence, AOP, Lou Peyrassol 2022

Côtes de Provence, AOP, Minuty M 2022

Côtes de Provence, AOP, Minuty Rose & Or 2020

Côtes de Provence, AOP, Minuty Prestige Magnum 2020

LE BEAUJOLAIS

VIN ROUGE *Red wine*

Fleurie, La Madone, AOP, Domaine François 1er 2018

LE BORDEAUX

VINS ROUGES *Red wine*

 Blaye, Côtes de Bordeaux, AOP, BIO Château Peybonhomme-Les-Tours 2019/2017

Graves AOP château Vimont 2019

LA BOURGOGNE

VINS BLANCS *White wine*

Bourgogne Aligoté, AOC, Domaine Felix 2021

Mâcon-Villages, AOC, Antonin Point 2020

Chablis, AOC, Domaine de Charmoy 2021

VINS ROUGES *Red wine*

Pinot Noir, Domaine Félix, AOC 2022

Givry, AOP, Antonin Point 2020

Mercurey AOP Domaine Narjoux-Normand 2018

LE LANGUEDOC

VIN BLANC *White wine*

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

VINS ROUGES *Red wine*

 Black Wolf, Pic Saint Loup, AOP, Vignobles Vellas, BIO 2020

 Faugères, AOP, Château Fardel Laurens, BIO 2019

LE VAL DE LOIRE

VIN BLANC *White wine*

Les Lunelus, Touraine Sauvignon, AOC 2020

Sancerre, AOP, Domaine des Tayaux 2020

VINS ROUGES *Red wine*

Saint-Nicolas de Bourgueil, AOC, Domaine Bruneau 2021

 Chinon, AOP, Domaine de la Roche Honneur, BIO 2020

VINS ÉTRANGERS

VINS ROUGES *Red wine*

 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 wine*

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 2019

Bourgogne, Gevrey-Chambertin, AOC, Domaine Harmand-Geoffroy 2018

VINS BLANCS *White wine*

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

16,00 26,00
28,00
35,00
32,00
25,00 49,00

16,00 25,00
26,00
31,00

17,50 28,00 49,50
43,00

17,50 28,00 49,50
43,00 81,00

38,00
41,00
59,00
80,00

26,00
45,00 70,00
27,00 52,00
26,00 38,00
49,00
89,00

37,5 cl 50 cl 75 cl 150 cl

20,00 35,00
23,00 42,00

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

25,00
68,00
40,00

99,00
95,00
100,00
120,00

95,00
85,00

TOUT MILLÉSIME ÉPUISÉ 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 833231774 - RESTAURANT ICT - CARTES SOLIDE - A23 - CRÉATION GRAPHIQUE GROUPE RESTO LE COM - ILLUSTRATIONS ANETA MANNIER - IMPRESSION : PRINTCLOCK.COM