



LE BASE CÂMP  
BRASSERIE BISTRONOMIQUE

# LE BASE CAMP

BRASSERIE BISTRONOMIQUE

## BASE CAMP BRUNCH

49 € - ENFANT -13 ANS : 25 €

Chaque jour, le chef vous propose une sélection de mets sucrés et salés, de 12h à 14h30.  
Buffet chaud, froid et pâtisseries.

*Every day, the chef proposes a selection of sweet and savory food, from 12:00 to 14:30.  
Hot and cold buffet, pastry.*

## HEALTHY AND DELICIOUS

MENU 39 €

### My Serenity Wellness Bowl

Tofu, carotte, concombre, betterave, mâche, riz japonais, avocat, gomasio et graines  
*Tofu, carrot, cucumber, beetroot, lamb's lettuce, Japanese rice, avocado, gomasio and seeds*

—

### Dacquoise Chocolat et Noisette, sorbet Citron de Sicile

*Dacquoise Chocolate and Hazelnut, Sicilian Lemon Sorbet*

Servi avec notre pain sans gluten aux graines de courge, noisettes et miel  
*Served with our gluten-free bread with squash seeds, hazelnuts and honey*




PARCE QUE LA GOURMANDISE N'EST PLUS UN DÉFAUT

# LE BASE CAMP

BRASSERIE BISTRONOMIQUE

## À PARTAGER

TO SHARE

<b>Petites Sardines</b>  <b>ON REQUEST</b>	16 €
Pain de seigle, citron, beurre d'Echiré <i>Small sardines, lemon rye bread, Echiré butter</i>	
<b>Planche Transalpine Antipasti, Charcuterie et Fromages</b>  <b>ON REQUEST</b>	35 €
<i>Mix of antipasti, cold cuts &amp; cheeses from here and there</i>	
<b>6 Huîtres creuses N°3 de notre sélection</b>  <b>ON REQUEST</b>	28 €
Beurre d'Echiré, citron et vinaigre à l'échalote <i>6 oysters Special N°3, butter, lemon and shallots vinegar</i>	
<b>Caviar Petrossian 20 gr</b> 	65 €
Blinis Maison et Crème Fraîche <i>Petrossian Caviar in 20gr served on a bed of snow with blinis and sour cream</i>	
<b>Pâté croûte du Pashmina, Pickles des sous-bois et Petite Salade</b>	35 €
<i>Pashmina crusted pie, Mushroom Pickles and Small Salad</i>	

## ENTRÉES

STARTERS

<b>Velouté de Courge Doubeurre</b>  <b>ON REQUEST</b> 	28 €
Châtaigne, Truffe, Crème Montée et râpé de Truffe <i>Butternut Soup, chestnuts and Truffle</i>	
<b>Carpaccio de Poulpe</b>  <b>ON REQUEST</b>	40 €
Vinaigrette Calamansi et Herbes fraîches <i>Octopus Carpaccio, Calamansi dressing and Fresh Herbs</i>	
<b>My Serenity Wellness Bowl</b>  	28 €
Tofu, carotte, concombre, betterave, mâche, riz japonais, avocat, gomasio et graines <i>Tofu, carrot, cucumber, beetroot, lamb's lettuce, Japanese rice, avocado, gomasio and seeds</i>	
<b>Tataki de Thon Rouge, Salade Marine et Sauce Sojamansi</b> 	36 €
<i>Red Tuna Tataki, Sea Salad and Sojamansi Sauce</i>	

# LE BASE CAMP

BRASSERIE BISTRONOMIQUE

## PLATS

### MAIN COURSES

Suggestion du marché, selon les produits et la saison ..... Voir Ardoise

*Market suggestion, depending on products and season*

Pot au Phô de Bœuf Angus en cuit et cru  ..... 38 €

Légumes d'antan et d'Asie, nouilles de riz

*Pot of Pho Beef cooked and raw, vegetables from and Asia, rice noodle*

Tortellini de Homard et Estragon ..... 40 €

Bisque et émulsion agrumes

*Tortellini of lobster and tarragon bisque and citrus emulsion*

Suprême de volaille des Dombes Mieral, Morilles et Champignons de Chambéry  ..... 38 €

Riz multicolore au beurre d'épices et Sauce Vin Jaune

*Supreme Freerange chicken Breast Morels and Savoie Mushroom, Multicolored Rice with Spice Butter and Yellow Wine Sauce*

Linguine « Garofalo IGP » au parmesan  **ON REQUEST** ..... 39 €

Jambon à la truffe, Artichaut et Râpé de Truffes

*Linguine 'Garofalo IGP' with Parmesan cheese, Ham with Truffle, Artichoke and Grated Truffles*

## SPÉCIALITÉS DE MONTAGNE

### MOUNTAIN LOCAL DISHES

#### Envie d'un repas typiquement savoyard dans un panorama grandiose ?

Nous vous invitons à découvrir nos soirées traditionnelles au Chalet de la Marine ou au Chalet des 2 Lacs, les mercredis et jeudis soirs. Renseignements auprès de votre serveur ou de la réception.

#### Looking for a typical Savoyard meal in a breathtaking view?

We invite you to discover our traditional evenings at the Chalet de la Marine or the Chalet des 2 Lacs, on Wednesday and Thursday evenings. Information from your waiter or the reception.



# LE BASE CÀMP

BRASSERIE BISTRONOMIQUE

## DESSERTS

**Sélection de desserts du Brunch** ..... 15 €  
*Selection of the day, on the brunch*

**Dessert du jour** ..... 12 €  
*Dessert of the day*

**Coupe glacée Pashmina** ..... 10 €  
Glace Spéculoos, glace Yaourt au lait de Savoie et brisures de Spéculoos  
*Ice cream Spéculoos, ice cream yoghurt with Savoy milk and Spéculoos*

**Petit pot de La Manufacture des Belles Glaces** ..... 7 €  
Vanille, Fraise, Chocolat, Caramel Beurre Salé  
*Vanilla, Strawberry, Chocolate, Caramel Salted Butter*

# LE BASE CÀMP

BRASSERIE BISTRONOMIQUE

## PLATS ENFANT

CHILD DISHES 25 €

Les suggestions et plats du menu peuvent également être adaptés pour les enfants (- de 13 ans).

*The recommendations and dishes can also be adapted for children (< 13 years old).*

### Croustillant de Poulet Maison

Pommes-frites

*Homemade Chicken Crisp*

*French Fries*

ou / or

### Filet de Flétan

Sauce Homard et Riz multicolore

*Halibut Fillet*

*Lobster Sauce and Multicoloured Rice*



Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits.

Nos plats sont maisons : élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets T.V.A comprise.

*We can indicate you the origin of our products. Our dishes are home made: locally developed from raw products. All taxes included*