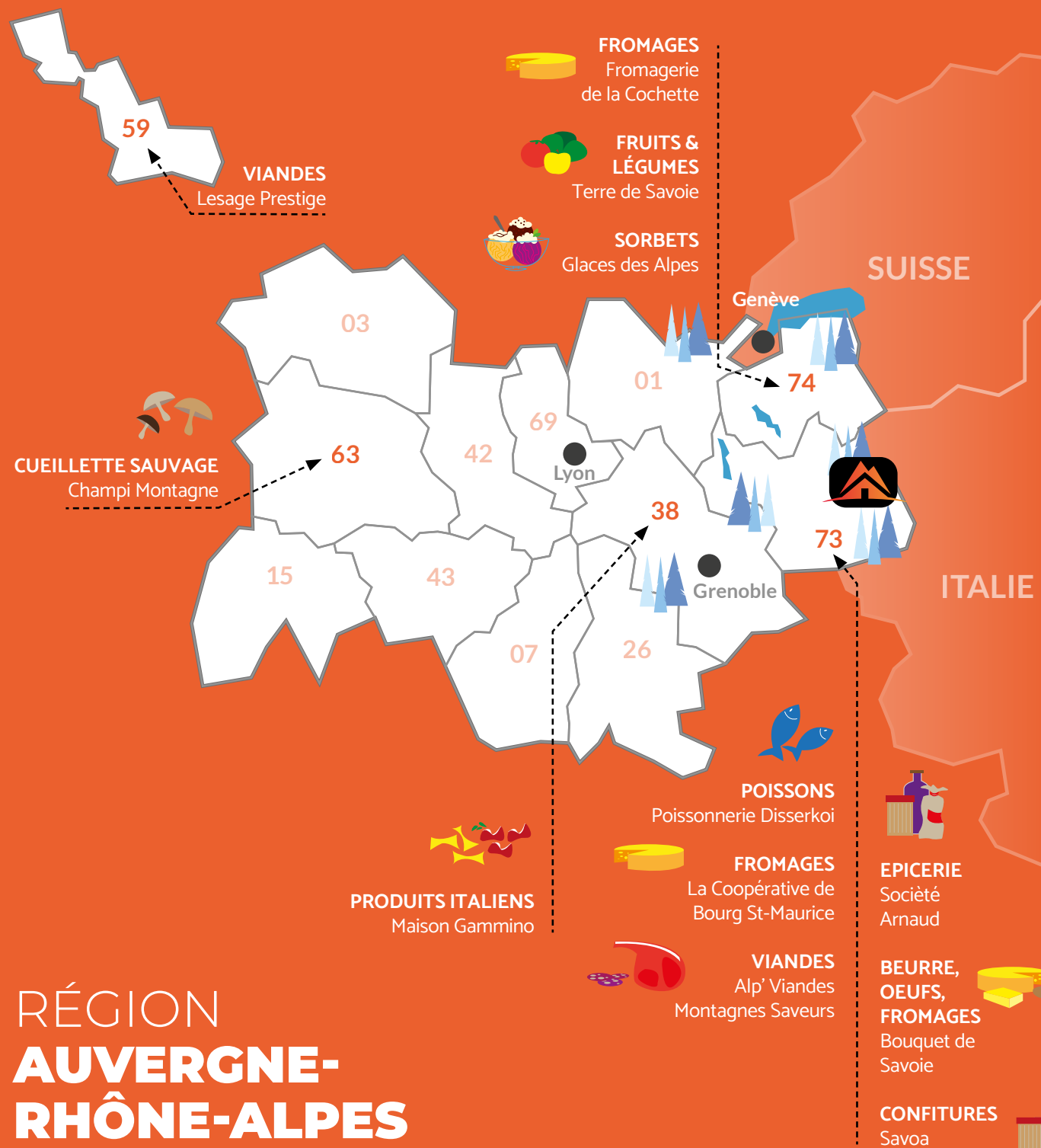


NOS PRODUCTEURS LOCAUX *Our local producers*

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**.*





ENTRÉES Starters

Œuf en meurette 10,00

Œuf bio, sauce meurette et mouillettes grillées
Organic egg with meurette sauce and grilled soldiers

Gratinée à l'oignon 12,00

Soupe à l'oignon, toast grillé au Beaufort
Onion soup with a Beaufort-topped grilled toast

Gravlax de saumon Bömlö 12,00

Saumon mariné aux baies rouges et kumquat, crème agrumes-aneth
Marinated Bömlö salmon with red berries and kumquat, citrus-anise cream

Saint-Marcellin pané 13,00

Saint-Marcellin croustillant, roquette, noix, pickles
Crispy breaded Saint-Marcellin, arugula, walnuts and pickles

Salade gourmande Petite Small 11,00 Grande Large 18,00

Salade, œuf bio, croûtons, lard fumé, pétales de Beaufort, pickles
Mixed salad, organic egg, croutons, smoked grilled bacon, Beaufort shavings and pickles

PÂTES FRAÎCHES MAISON

Homemade fresh pasta

Al Ragù 18,00

Porc et bœuf mijotés, tomates San Marzano, romarin, ail et copeaux de parmesan
Slow-cooked pork and beef ragù, San Marzano tomatoes, rosemary, garlic and parmesan shavings

Al Funghi 19,00

Crème de champignons de saison, copeaux de parmesan et pickles
Seasonal mushroom cream sauce, parmesan shavings and pickles

Pâtes sans gluten +2€

Gluten-free option: +2 €

PLATS Main courses

Dahl de lentilles 19,00

Dahl de lentilles corail au lait de coco, épices douces et coriandre
Red lentil dahl with coconut milk, mild spices and fresh coriander

Pulled Pork 21,00

Effiloché de porc, mayonnaise ail noir, sauce cheddar, oignons frits, pickles, frites maison
Pulled pork, black garlic mayonnaise, cheddar sauce, fried onions, pickles, homemade fries

Poulet fermier façon Grand-Mère 23,00

Poulet Label Rouge en cocotte, sauce à la crème comme grand-mère, pommes grenailles et salade verte
Label Rouge farm chicken cooked "Comme Grand-Mère", creamy herb sauce, roasted baby potatoes and green salad

Burger BCL 24,00

Bun artisanal, steak VBF, oignons confits, Beaufort, sauce BCL, frites maison (Version végétarienne) +1€
Artisanal bun, French beef patty, caramelised onions, Beaufort cheese, BCL sauce, homemade fries. (Vegetarian version) +1€

Filet de lieu noir 27,00

Lieu noir grillé, hollandaise citronnée, œufs de saumon, écrasé tandoori
Grilled pollock fillet, lemony hollandaise, salmon roe, tandoori mashed potatoes

Entrecôte française 33,00

Sélection persillée (env. 300g), sauce tartare, frites maison
Marbled French rib-eye (approx. 300g), tartar sauce, homemade fries

SPÉCIALITÉS Local speciality

Pour 2 pers. Prix par pers.
For 2 people. Price per person.

Fondue Savoyarde 28,00/Pers.

Sélection de fromages (Margéziat des Bauges, Beaufort & Abondance) et salade verte
Selection of Savoyard cheeses (Margéziat des Bauges, Beaufort & Abondance) served with green salad

Raclette 32,00/Pers.

Raclette IGP, charcuteries, pommes de terre et salade
IGP Raclette with cured meats, potatoes and green salad

Pierrade 32,00/Pers.

Sélection de viandes (magret de canard, poulet & bœuf) servi avec frites, salade et ses sauces
Selection of meats (duck breast, chicken & beef) served with fries, green salad and sauces

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 14,00

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive
San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, basil, olive oil

Parmigiana 15,00

Sauce tomate San Marzano, aubergine, Parmigiano Reggiano, basilic, huile d'olive
San Marzano tomato sauce, eggplant, Parmigiano Reggiano, basil, olive oil

Prosciutto e Funghi 16,00

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 17,00

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

4 Formaggi 17,00

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, burrata
Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, burrata

Diavola 17,00

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

Savoyarde 17,00

Mozzarella fior di latte, diot fumé, oignon confit, reblochon
Fior di latte mozzarella, smoked local sausage, candied onion, reblochon

Amore 20,00

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, tomates cerises, après cuisson : burrata, jambon cru, basilic
San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, cherry tomatoes, after cooking : burrata, raw ham, basil

Extra +3€

Oeuf, fromage... / Egg, cheese...

#BASE CAMP LODGE

MENU DU JOUR*

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

19⁹⁰

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

26⁹⁰

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX : Salade Gourmande ou Plat du jour
MAIN COURSE OPTION : Gourmet salad or Main dish

*Concerne uniquement les entrées, plats & desserts du jour
*Only for starters, main courses and desserts of the day

DESSERTS

Cookie à Partager (2-3 pers) Servi chaud, glace vanille 18,00
Cookie to share (2-3 people) served warm, vanilla ice cream

Crème caramel 9,00
Homemade caramel cream

Coupe Snickers 9,50
Glace vanille, caramel, Snickers, noix de pécan
Vanilla ice cream, caramel, Snickers pieces and pecan nuts

Mousse au chocolat Valrhona 62% 10,00
Valrhona 62% chocolate mousse

Tarte aux pommes Normande 10,00
Servie tiède avec crème fraîche
Warm Norman apple tart served with fresh cream

Tiramisu Spéculoos & Ananas 11,00
Crème au mascarpone, biscuits spéculoos, compotée ananas-gingembre
Mascarpone cream, speculoos biscuits and pineapple-ginger compote

Brioche perdue 11,00
Brioche, glace à la vanille de Madagascar, caramel beurre salé
Brioche, Madagascar vanilla ice cream and salted butter caramel

LES GLACES Ice creams

LES GLACES ARTISANALES DES ALPES

Coupe 2 boules 5,50
Coupe 3 boules 7,50
2 or 3 scoops : flavours of your choice

Parfums : vanille, chocolat, café, citron, fraise, myrtille, génépi
Flavours : vanilla, chocolate, coffee, lemon, strawberry, blueberry, génépi