



BASE CAMP
LODGE



ANTIPASTI

Planche de Fromages 14,90
Cheese platter



Planche de Charcuteries 14,90
Cold meat platter


Planche Mixte Charcuteries & fromages 19,00
Cheese & cold meat platter

ENTRÉES

Starters

Petit Grand
Small Large

  **Salade Alpage** 11,50 19,50
Mélange de salades, œuf parfait,
jambon de Pays, croûtons, noix
Mixed salad, poached egg,
raw ham, croutons, walnuts


 **Velouté de potimarron
& Persillade** 11,50 19,50
Creamy pumpkin soup with parsley

 **Demi Saint-Marcelin
pané de chez Bernard
Mure-Ravaud**  12,00
Salade verte
Half breaded St Marcellin cheese
served with green salad

Entrée du jour 13,00
Starter of the day

PLATS

Main courses

 **The Burger** 23,00
Frites, salade verte
Served with french fries, green salad

Faux Filet ± 250g 28,00
Sauce béarnaise, frites, salade verte
Sirloin steak ± 250g, bearnaise sauce, french fries, green salad

Conchiglie rigate 23,00
Jambon, crème de jambon truffé, parmesan
Conchiglie rigate pasta, ham, truffled ham cream, parmesan

Poitrine de cochon ± 200g 21,00
Sauce barbecue, purée de pommes de terre
Pork belly ± 200g, barbecue sauce, potatoes purée

Dos de cabillaud 28,00
Haricots coco tomatés & huile d'olives
Cod back fish, coconut beans, tomato and olive oil

Plat du jour 20,00
Dish of the day

 **Recette Régionale**
Local recipe

 **Recette Végétarienne**
Vegetarian recipe

 **Demandez la version végétarienne**
Ask for vegetarian version

 **Nos Coups de Coeurs**
Our Favourites

LES ENTRÉES & PLATS



PIZZAS



Nos empâtements sont réalisés à partir de farines Bio soigneusement sélectionnées selon l'éthique et la tradition italienne.

Our dough is made from carefully selected flours according to Italian ethics and tradition.

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

Margherita 14,00

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

Parmigiana 16,00

Sauce tomate San Marzano, melanzane, parmigiano reggiano, basilic, huile d'olive
San Marzano tomato sauce, aubergine, parmigiano reggiano, basil, olive oil

Prosciutto e Funghi 17,00

Sauce tomate San Marzano, fior di latte, funghi, jambon blanc, parmigiano reggiano, huile d'olive
San Marzano tomato sauce, fior di latte, funghi, ham, parmesan, olive oil

Diavola 18,00

Sauce tomate San Marzano, fior di latte, spianata, huile d'olive
San Marzano tomato sauce, fior di latte, spianata, olive oil

Calzone Pizza en chausson 19,00

Sauce tomate San Marzano, fior di latte, ricotta, jaune d'oeuf, funghi, prosciutto
San Marzano tomato sauce, fior di latte, ricotta, egg yolk, funghi, Prosciutto ham, cooked in a half-moon shape

4 Formaggi 18,00

Fior di latte, gorgonzola, parmigiano reggiano, burratina
Fior di latte, gorgonzola, parmigiano reggiano, burratina


LES PIZZAS







SPÉCIALITÉS Specialities

Minimum 2 personnes. Prix par personne
Minimum 2 person - Price per person



 **Gratin de crozets aux champignons** 22,00
Servi avec salade verte
Grated crozet pasta with mushrooms
served with green salad

 **Fondue Savoyarde Traditionnelle** 24,00
Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de Margériaz des Bauges et/ou Meule d'alpages, Beaufort, Abondance AOP fondus, parfumée au vin blanc et Kirsch, servie avec salade verte
CROUTONS DE PAIN

Croutons of bread to dip in pot of melted Margériaz des Bauges and/or Meule d'alpages, Beaufort, Abondance flavoured with white wine and Kirsch, served with green salad

  **Raclette Nature de chez Bernard Mure-Ravaud** 30,00
Fromage à raclette, servie avec son assiette de charcuteries, pommes de terre vapeur, salade verte
Plain raclette from Bernard Mure-Ravaud:
Melted raclette cheese served with cold meats platter, steamed potatoes, green salad

Pierrade Gourmande 30,00
Tranches de bœuf à griller ± 250g par pers. servie avec frites, sauces : tartare, cocktail, aïoli
Slices of beef ± 250g per person) ready to grill on a hot stone, served with french fries & 3 sauces : tartare, cocktail, aïoli

Assiette de charcuterie supplémentaire 9,50
Extra cold meats platter

Assiette de viande supplémentaire 9,00
Extra meat platter

MENU **MONTAGNARD**

Salade Mixte

Mixed salad

+

Fondue Savoyarde ou Pierrade

Savoy fondue or Stone-grilled meat

+

Tarte aux pommes façon tatin

Apple pie tatin style

+

Génépi 2cl

(1 soft ou jus pour les enfants)

(1 soft drink or fruit juice for children)

Adulte
Adult **41⁰⁰**

Enfant
Kid **20⁵⁰**



LA CAVE

SAVOIE

BLANCS

Chardonnay Alpine Vieilles Vignes AOP
Chignin Bergeron AOC,
Terres de Famille

50 cl	75 cl	150 cl
	29,00	
	33,00	

VALLÉE DU RHÔNE

BLANCS

Côtes du Rhône AOC, Vidal Fleury
Crozes-Hermitage AOC, Vidal Fleury

37,5 cl	75 cl	150 cl
17,50	29,00	51,00
	44,00	

ROUGES

Côtes du Rhône Villages AOC, Vidal Fleury
Crozes-Hermitage AOC, Vidal Fleury
Saint Joseph AOP, Vidal Fleury
Cornas AOC, Vidal Fleury
Gigondas AOP, Vidal Fleury
Château Neuf du Pape AOC, Vidal Fleury

17,50	29,00	51,00
24,00	45,00	83,00
	49,00	
	88,00	
	58,00	
	80,00	170,00

PROVENCE

ROSÉS

Octopus IGP Méditerranée
Minuty Prestige AOC, Château Minuty

29,00
38,00

BOURGOGNE

BLANCS

Macon village, les vigneron de Buxy
Chablis AOC, Domaine de Charmoy

33,00
44,00

ROUGES

Mercurey, Domaine Narjoux Normand
Santenay Vieilles Vignes, Domaine Lequin Colin

49,00
65,00

BORDEAUX

ROUGES

Blaye, Côtes de Bordeaux AOP,
Château Peybonhomme-les-Tours

26,00	38,00
-------	-------

BEAUJOLAIS ROUGE

Morgon AOP, Domaine Tempéré
Saint Amour en Paradis, François 1er

32,00
31,00

LANGUEDOC

BLANC

St Guilhem Le Désert, Viognier IGP,
Les Déesses Muettes

37,5 cl	75 cl	150 cl
	29,00	

ROUGES

Faugères, Château Fardel Laurens
Black Wolf, Pic Saint Loup AOP,

29,00

Vignoble Vellas

46,00

VINS ÉTRANGERS

ROUGES

Nero d'Avola DOC, Merlot
Famiglia Castellani - Italie
Amarone della Valpolicella DOC,
Giuseppe Campagnola - Italie
La Linda, Malbec, Bodega Luigi Bosca,
Familia Arizu - Argentine

28,00

60,00

34,00

VINS PRESTIGES

Grands Vins de la Vallée du Rhône,
Bordeaux et Bourgogne

ROUGES

La Sirène de Giscours, Margaux AOC,
Château Giscours
Les Pluchots, Volnay AOC,
Domaine Prunier-Damy
Brune & Blonde, Côte Rôtie AOC, Vidal Fleury
Gevrey Chambertin AOC,
Domaine Harmand-Geoffroy

95,00

95,00

95,00

120,00

BLANCS

Chassagne-Montrachet AOC,
Domaine Bertrand Bachelet
Condrieu AOC, Vidal Fleury

100,00

85,00

LES BULLES

Prosecco - Brut - Arnaces
Champagne de Propriétaire - Rémy Massin
Blanc de noir
Champagne Perrier-Jouët Blanc de Blancs
French bloom (pétillant sans alcool)

26,00

65,00

110,00

60,00

120,00

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

UN RESTAURANT DU GROUPE BASE CAMP LODGE - RCS GRENOBLE 432 343 242 - RESTAURANT BC7 - CARTE SOLIDE - H24/25 - CRÉATION GRAPHIQUE : WWW.RESTOLEIL.COM - IMPRESSION : PRINTCLOCK.COM

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

LES DESSERTS

Dessert du jour 9,00
Dessert of the day

Mousse au chocolat
Valrhona 62% 9,50
Valrhona 62% chocolate mousse

Moelleux aux marrons 11,00
Mi-cuit et crumble
Sweet chestnut cake, Mi-cuit and crumble

Tarte Tatin 11,00
Pommes caramélisées sur sa pâte sucrée, glace vanille
Caramelised apples on shortcrust pastry, vanilla ice cream

Café Gourmand 11,00
Farandole de minis desserts
Gourmet coffee, selection of mini desserts

LES GLACES

Dame blanche 10,00
Glace vanille, chocolat chaud, crème en neige / Vanilla ice cream, warm chocolate & whipped cream

Sneakers 10,50
Glaces vanille, caramel, noix de pécan, sauce chocolat, morceaux de Sneakers, crème en neige
Vanilla, caramel ice creams, pecan nut, chocolate sauce, Sneakers chunks, whipped cream

Italienne 10,00
Sorbet citron, Limoncello (3cl)
Lemon sorbet & Limoncello (3cl)

DO IT YOURSELF

2 boules Parfum au choix 4,90

3 boules Parfum au choix 5,90

2 or 3 scoops: choice of flavours

Parfums des glaces

Ice cream flavours

Vanille, chocolat, café, citron, fraise, framboise

Vanilla, chocolate, coffee, lemon, strawberry, raspberry

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