

LE BASE CAMP

LA TABLE DU PASHMINA

Entrées · Starters



Soupe du Chef
Soup of the Chef

20 €



Suggestion du Menu du Refuge
Suggestion of the Refuge Menu

19 €



Gravlax de truite
Crèmeux betterave, vinaigrette aux herbes et agrumes
Gravlax of trout
Creamy beetroot, herb and citrus vinaigrette

25 €



Œuf parfait
Velouté de champignons à la châtaigne, émulsion au parmesan
Perfect Egg
Mushroom velouté with chestnut and parmesan emulsion

22 €

Fricassée d'escargots
Siphon de pommes de terre, crème à l'ail doux
Snails fricassee
Potato siphon with sweet garlic cream

25 €



Salade César
Blanc de poulet pané au zaatar et au citron, abondance,
croustons de foccacia et pickles d'oignons rouges
César Salad, Breaded chicken breast with zaatar and lemon
Abundance cheese, Focaccia croutons and red onion pickles

26 € / 31 €

Carte élaborée par le chef Camille VALLET
Chef pâtissier : Sébastien DELÉGLISE



Nous pouvons vous indiquer l'origine de nos produits.
Nos plats sont maisons : élaborés sur place à partir de produits bruts.
We can indicate you the origin of our products.
Our dishes are home made: locally developed from raw products.

LE BASE CAMP

LA TABLE DU PASHMINA

Plats · Main Courses

-  Suggestion végétarienne du Menu du Refuge 24 €
Vegetarian suggestion of the Refuge Menu
- Suggestions du Menu du Refuge 29 €
Suggestions of the Refuge Menu
-  Omble chevalier à la grenobloise, épinettes de Savoie 35 €
Grenoble-style Arctic char with Savoy Pasta
- Rigatoni, artichaut et parmesan à la truffe 38 €
Rigatoni pasta, artichoke and parmesan with truffle
- Osso bucco de veau, polenta crémeuse 34 €
Veal osso bucco with creamy polenta
-   Entrecôte maturée grillée de bœuf 48 €
Gratin savoyard, béarnaise
*Matured and grilled beef entrecôte
Gratin savoyard, béarnaise*
- Filet de volaille aux champignons, sauce suprême,
Riz aux 3 couleurs 38 €
*Chicken breast with mushrooms, supreme sauce,
3 colors rice*

Toutes nos viandes sont d'origine française. *All our meat is of French origin.*



Prix nets T.V.A comprise. All taxes included.

Fromages
et
Desserts

Sélection de Fromages des Alpagnes 19 €
Alpine Cheeses Selection

Sélection de desserts du chef pâtissier 19 €
Dessert selection from our pastry chef



Île flottante cassis et myrtilles 12 €
Blueberry and blackcurrant floating island



Menu Petit Montagnard

CHILD MENU 30 € (-13 ans)

Rigatoni au pesto

Rigatoni with pesto

ou / or

Croustillant de Poulet pané et Frites maison

Chicken Nuggets and Homemade French Fries

-

Choix de sorbet ou glace

Mangue / Fraise / Chocolat / Vanille et noix de macadamia

Choice of sorbet or ice cream

Mango / Strawberry / Chocolate / Vanilla and macadamia nuts

ou / or

Mousse au Chocolat gourmande

Gourmet Chocolate mousse

