

**LE BASE CAMP**  
LA TABLE DU PASHMINA

À partager · To share

Rillettes de truite maison, pain toasté 19 €  
*Homemade trout rillettes, toasted bread*

Planche de légumes pour 2 personnes 22 €  
*Vegetable board for 2*

Planche de charcuteries pour 2 personnes 24 €  
*Charcuterie board for 2*

Planche de fromages pour 2 personnes 24 €  
*Cheese board for 2*

Planche Transalpine pour 2 personnes 28 €  
*Transalpine board for 2*

Huîtres Fines de Claire n°3 (6/12) 19 € / 38 €  
*Fine de Claire n°3 oysters (6/12)*

Caviar Sturia Vintage (15/30g) 60 € / 115 €  
*Sturia Vintage caviar (15/30g)*

Caviar Jasmin 30g 120 €  
*Jasmin caviar 30g*

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



Nous pouvons vous indiquer l'origine de nos produits.  
*We can indicate you the origin of our products.*

**LE BASE CAMP**  
LA TABLE DU PASHMINA

**Entrées · Starters**

**Entrée du jour** 22 €  
*Starter of the day*

**Gratinée à l'oignon** 20 €  
*French onion soup*

**Poireaux vinaigrette, œuf mimosa truffé** 20 €  
*Leeks with vinaigrette, truffled mimosa egg*

**Œuf poché, velouté de champignons à la châtaigne  
Émulsion de Beaufort** 22 €  
*Poached egg  
Chestnut mushroom velouté, Beaufort foam*

**Truite marinée** 24€  
**Chou-fleur citron et aneth**  
*Marinated trout  
Cauliflower lemon and dill*

**Vitello Tonnato** 24 €  
**Condiments au calamansi**  
*Vitello Tonnato  
Calamansi condiments*

**Poulpe grillé** 24 €  
**Mozzarella fumée, noisette et kumquat**  
*Grilled octopus  
Smoked mozzarella, hazelnut and kumquat*



**LE BASE CAMP**  
LA TABLE DU PASHMINA

**Plats · Main courses**

**Plat du jour** 32 €

*Dish of the day*

**Péla du Piémont au citron confit** 34 €

*Piémont-style "Pela" with preserved lemon*

**Omble Chevalier** 36 €

*Épinettes de Savoie, sauce grenobloise*

*Artic char*

*Savoie spruce shoots, "grenobloise" sauce*

**Saumon de fontaine** 36 €

*Pousse d'épinard, topinambour et noix, lait pain grillé*

*Brook salmon*

*Spinach shoots, Jerusalem artichoke and walnuts,  
milk toasted bread*

**Rigatoni à la truffe Melanosporum** 38 €

*Artichauts et Parmesan à la truffe*

*Rigatoni with Melanosporum truffle*

*Artichoke and truffled Parmesan*

**Filet de volaille fermière** 38 €

*Gnocchis aux herbes, sauce graines de moutarde, cébette*

*Farm chicken filet*

*Herb gnocchi, mustard seed sauce, spring onion*

**Pièce du boucher** 42 €

*Gratin savoyard, sauce à la Mondeuse*

*Butcher's cut*

*Savoyard gratin, Mondeuse wine sauce*

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

CHEESES AND DESSERTS

Buffet de fromages et desserts 25 €

*Cheeses and desserts buffet*

Profiteroles 14 €

*Profiteroles (cream-filled choux pastries with chocolate sauce)*

### Les soirées au Pashmina

De 19h à 21h30

#### LES HAUTES BRAISES – *Mardi*

Une soirée autour du feu : fumé, grillé, braisé.

#### SOIRÉE TRANSALPINE – *Vendredi*

Buffet de fines sélections de produits savoyards et italiens.

Nos plats sont maison : élaborés sur place à partir de produits bruts.  
La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande.

*The list of allergens present in our dishes is available upon request.  
Our dishes are homemade: locally developed from raw products.*



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

## Menu Petit Montagnard

CHILD MENU 32 € (-13 ans)

### Plats au choix · Main Courses (choose one)

Nuggets / *Nuggets*

Pâtes à la tomate / *Pasta with tomato sauce*

Pâtes à la bolognaise / *Bolognese pasta*

Filet de volaille / *Chicken breast*

Filet de saumon / *Salmon fillet*

Steak haché / *Ground beef*

### Garnitures au choix · Side dishes (choose one)

Frites / *Fries*

Purée de carottes / *Carrot mash*

Riz / *Rice*

Pâtes / *Pasta*

### Desserts

Buffet de fromages et desserts

*Cheeses and desserts buffet*

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande.

*The list of allergens present in our dishes is available upon request.*

