LE BASE CAMP
LA TABLE DU PASHMINA

À partager · To share

Rillettes de truite maison, pain toasté *Homemade trout rillettes, toasted bread*	19 €
Planche de légumes pour 2 personnes *Vegetable board for 2*	22 €
Planche de charcuteries pour 2 personnes *Charcuterie board for 2*	24 €
Planche de fromages pour 2 personnes *Cheese board for 2*	24 €
Planche Transalpine pour 2 personnes *Transalpine board for 2*	28 €
Huîtres Fines de Claire n°3 (6/12) *Fine de Claire n°3 oysters (6/12)*	19 € / 38 €
Caviar Sturia Vintage (15/30 g) *Sturia Vintage caviar (15/30 g)*	60 € / 115 €
Caviar Jasmin 30 g *Jasmin caviar 30 g*	120 €

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

Nous pouvons vous indiquer l'origine de nos produits.
We can tell you where our products come from.

LE BASE CAMP

LA TABLE DU PASHMINA

Entrées · Starters

Entrée du jour 22 €
Starter of the day

Gratinée à l'oignon 22 €
French onion soup

Poireaux vinaigrette, œuf mimosa truffé 22 €
Leeks with vinaigrette, truffled devilled egg

Œuf parfait, velouté de champignons à la châtaigne 22 €
Émulsion de Reblochon
Perfect egg, mushroom and chestnut velouté, Reblochon foam

Truite marinée 25 €
Chou-fleur, citron et aneth
Marinated trout
Cauliflower lemon and dill

Bœuf façon gravlax 25 €
Burrata, câpres frites, clémentine de Corse
Gravlax-style beef
Burrata, fried capers, Corsican clementine

Arancini maison 25 €
Crozets, Beaufort, champignons
Homemade arancini
Crozets (Savoie buckwheat pasta), Beaufort cheese, mushrooms

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

LE BASE CAMP

LA TABLE DU PASHMINA

Plats · Main courses

Plat du jour 36 €

Dish of the day

Péla du Piémont au citron confit 34 €

Piedmont-style Péla with preserved lemon

Gnocchis aux herbes 34 €

Crème de champignons, lait de scamorza fumée

Herb gnocchi

Mushroom cream, smoked scamorza milk

Quenelle de brochet 36 €

Fenouil confit, bisque de crevette au calamansi

Pike quenelle

Confit fennel, shrimp and calamansi bisque

Saumon de fontaine 36 €

Épinettes de Savoie, sabayon Grenobloise

Brook trout

Savoie spruce tips, Grenobloise-style sabayon

Volaille fermière 38 €

Polenta aux agrumes, jus aux graines de moutarde

Free-range poultry

Citrus polenta, mustard seed jus

Pièce du boucher au barbecue 46 €

Gratin savoyard, sauce à la Mondeuse

Barbecued 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.

LE BASE CAMP
LA TABLE DU PASHMINA

Fromages
Et desserts

CHEESES AND DESSERTS

Buffet de fromages et desserts *Cheese and dessert buffet*	25 €
Profiteroles *Profiteroles (cream-filled choux pastries with chocolate sauce)*	14 €

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.

LE BASE CAMP

LA TABLE DU PASHMINA

Menu Petit Montagnard

KID'S MENU 32 € (-13 ans)

Plats au choix · Main courses (choose one)

Nuggets / *Chicken 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 / *Beef patty*

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.

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