LE BASE CAMP
LA TABLE DU PASHMINA

Base Camp Brunch

69 €

Chaque jour, le chef vous propose une sélection de mets sucrés et salés, de 12H00 à 14H30. Buffet chaud, froid et pâtisseries.

Every day, the chef offers a selection of sweet and savory food from 12:00 to 14:30. Hot and cold buffet, pastries.

Les Boissons du Brunch

Mimosa au Champagne	21 €
Mimosa au Crémant de Savoie	15 €

LE DUO RÉCONFORTANT 19 €

Un jus de fruits frais (orange ou pomelos)
Fresh fruit juices (orange or grapefruit)
+
Une boisson chaude (café, cappuccino, latte, infusion, chocolat chaud)
Hot drinks (coffee, cappuccino, latte, tea, hot chocolate)

LA MONTAGNE EN 3 ACTES 29 €

Un jus de fruits frais (orange ou pomelos)
Fresh fruit juices (orange or grapefruit)
+
Un verre de vin parmi la sélection du moment
A glass of wine from our current selection
+
Une boisson chaude (café, cappuccino, latte, infusion, chocolat chaud)
Hot drinks (coffee, cappuccino, latte, tea, hot chocolate)

Carte élaborée par le chef Camille VALLET

Chef pâtissier : Sébastien DELÉGLISE

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

LE BASE CAMP
LA TABLE DU PASHMINA

CARTE

La Pause Ininterrompue
The Uninterrupted Break

Une cuisine réconfortante, à déguster de 12H00 à 18H00.
Comfort food from 12pm to 6pm.

Sélection d'entrées du brunch 29 €
Brunch starter selection 12:00 – 14:30

Poke bowl Alpin 29 €
Truite marinée, quinoa, avocat, cacahuètes, coriandre,
sauce parfumée aux agrumes
Alpine poke bowl
Marinated trout, quinoa, avocado, peanuts, coriander,
citrus-scented dressing

Salade César 29 €
Blanc de poulet pané, Beaufort, croûtons, pickles d'oignons rouges
Caesar salad
Breaded chicken breast, Beaufort cheese, croutons, pickled red onions

Rolls de saumon fumé 33 €
Fromage frais à l'aneth, concombre, citron, frites
Smoked salmon rolls
Dill cream cheese, cucumber, lemon, fries

Club sandwich au poulet 33 €
Sauce moutarde et noix d'Isère, champignons frais, œuf dur, frites
Chicken club sandwich
Mustard and Isère walnut sauce, fresh mushrooms, hard-boiled egg, fries

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

LE BASE CAMP
LA TABLE DU PASHMINA

Plat chaud du brunch 34 €
Brunch hot dish 12:00 – 14:30

Péla du Piémont au citron confit 34 €
Piedmont-style Péla with preserved lemon

Fish and chips 34 €
Saumon de fontaine, sauce tartare
Fish and chips
Brook trout, tartar sauce

Rigatoni à la truffe 38 €
Truffle rigatoni

Cheeseburger au Reblochon et frites maison 38 €
Compotée d'oignons et myrtilles, pain maison
Cheeseburger with Reblochon cheese and homemade French fries
Onion and blueberry compote, homemade bun

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande.
Toutes nos viandes sont d'origine française.
The list of allergens present in our dishes is available upon request.
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

12H00 – 16H00

Fromages et desserts du Brunch 25 €
Cheese and dessert from the Brunch 12:00 – 14:30

Café gourmand 15 €
3 desserts au choix avec un café
Gourmet coffee
3 mini desserts served with coffee

Tiramisù à la noisette 15 €
Hazelnut tiramisù

Cookie mi-cuit minute 15 €
Warm soft-baked cookie, made to order

La Biscuiterie du Pashmina

L'ART DE LA GOURMANDISE DE 16H À 18H

BISCUIT 6 €
PASTRY

3 BISCUITS AU CHOIX 15 €
CHOICE OF 3 PASTRIES

CHURROS 10 €
Avec pâte à tartiner ou caramel (et/ou chantilly)
CHURROS
With chocolate spread or caramel (and/or whipped cream)

3 BISCUITS OU CHURROS ET UNE BOISSON CHAUDE 20 €
3 BISCUITS OR A WAFFLE AND A HOT DRINK

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

LE BASE CAMP
LA TABLE DU PASHMINA

Menu Petit Montagnard

KIDS' MENU 32 € (-13 ans/yo)
de 12H00 à 14H30

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
Cheese and dessert buffet

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande.
Nous pouvons vous indiquer l'origine de nos produits.
Nos plats sont faits maison : élaborés sur place à partir de produits bruts.
The list of allergens present in our dishes is available upon request. We can tell you where our products come from. Our dishes are homemade: made on site from fresh ingredients.

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