



**BASE CAMP**  
LODGE



## ENTRÉES *Starters*


-  **Tarte au Beaufort** 14,00  
Pâte sablée, crémeux au Beaufort,  
servie avec sa salade verte  
*Shortbread pastry with Beaufort cream,  
served with a green salad*
-  **Velouté Parmentier** 11,00  
Poireaux, pommes de terre  
*Parmentier soup with leeks & potatoes*
- Terrine de porc maison** 12,00  
Moutarde à l'ancienne et condiments  
*Homemade pork terrine, condiments  
and old-fashioned mustard*
-  **Œufs mayonnaise** 8,00  
Herbes fraîches et croûtons  
*Eggs mayonnaise, fresh herbs and croutons*
- Salade Caesar** 11,00 19,00  
Salade romaine, poulet crispy, anchois,  
croûtons, parmigiano reggiano  
*Romaine salad, crispy chicken, anchovies,  
croutons, parmigiano reggiano*

## PLATS *Main courses*

-  **Burger BCL** 21,00  
Frites, salade  
*French fries, salad*
- Échine de cochon confite** 21,00  
Patate douce, sauce miel  
*Candied spare rib, sweet potato,  
honey sauce*
- Faux-filet ±300gr** 33,00  
Frites, salade et persillade  
*Sirloin steak ±300gr, french fries,  
salad and parsley*
- Dos de cabillaud** 28,00  
Orzo et pesto de basilic  
*Cod fillet served with orzo pasta  
and basil pesto*
-  **Conchiglie** 19,00  
Pâtes, tartufo, parmigiano reggiano  
*Pasta with tartufo, parmigiano reggiano*
-  **Lasagne veggie** 19,00  
Pâtes, épinards, sauce tomate et roquette  
*Lasagna, with spinach, tomato sauce and arugula*

 **Recette Régionale**  
Local recipe

 **Recette Végétarienne**  
Vegetarian recipe

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

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** 13,00

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

## **Parmigiana** 14,00

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

## **Prosciutto e Funghi** 15,00

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*

## **Savoyarde** 15,00

Base blanche, fiore di latte, lardons, pommes de terre, oignons, Reblochon  
*Cream base, fiore di latte, bacon strips, potatoes, onions, Reblochon cheese*

## **Diavola** 16,00

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 16,00

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** 17,00

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

## **Tartufo** 21,00

Fior di latte, crème de parmesan au tartufo, jambon cru, éclats de noisettes  
*Fior di latte, parmesan cream with tartufo, raw ham, hazelnut pieces*

LES **PIZZAS**



## SPÉCIALITÉS *Specialities*

Minimum 2 pers. Prix par personne  
*Minimum 2 pers. Price per person*

### **P'tiou Savoyard**

Fromage fondu servi dans sa boîte, jambon cru, salade verte, et pommes de terre vapeur  
*Melted cheese served in its box, raw ham, green salad & steamed potatoes*

### **Raclette IGP Grande Tradition**

Fromage à raclette IGP Médaille d'Or au concours général agricole de Paris 2024, servie avec son assiette de charcuteries, pommes de terre vapeur, salade verte  
*Melted raclette cheese IGP served with cold meats platter, steamed potatoes, green salad*

25,00

### **Fondue Savoyarde Traditionnelle**

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de fromages fondus : Margériaz des Bauges et/ou Meule d'alpages, Beaufort, Abondance AOP médaille d'argent Paris 2023, parfumée au vin blanc et Kirsch, servie avec salade verte

*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*

27,00



30,00



### **Pierrade Gourmande**

Tranches de boeuf ± 230g à griller servies avec frites, sauces : tartare, cocktail, aioli  
*Slices of beef ± 230g ready to grill on a hot stone, served with french fries & 3 sauces : tartare, cocktail, aioli*

30,00

### **Assiette de charcuterie supplémentaire**

*Extra cold meat platter*

9,50

### **Assiette de viande supplémentaire**

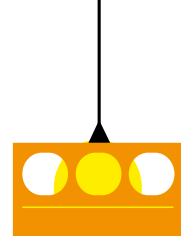
*Extra meat platter*

9,00



# NOS PRODUCTEURS LOCAUX

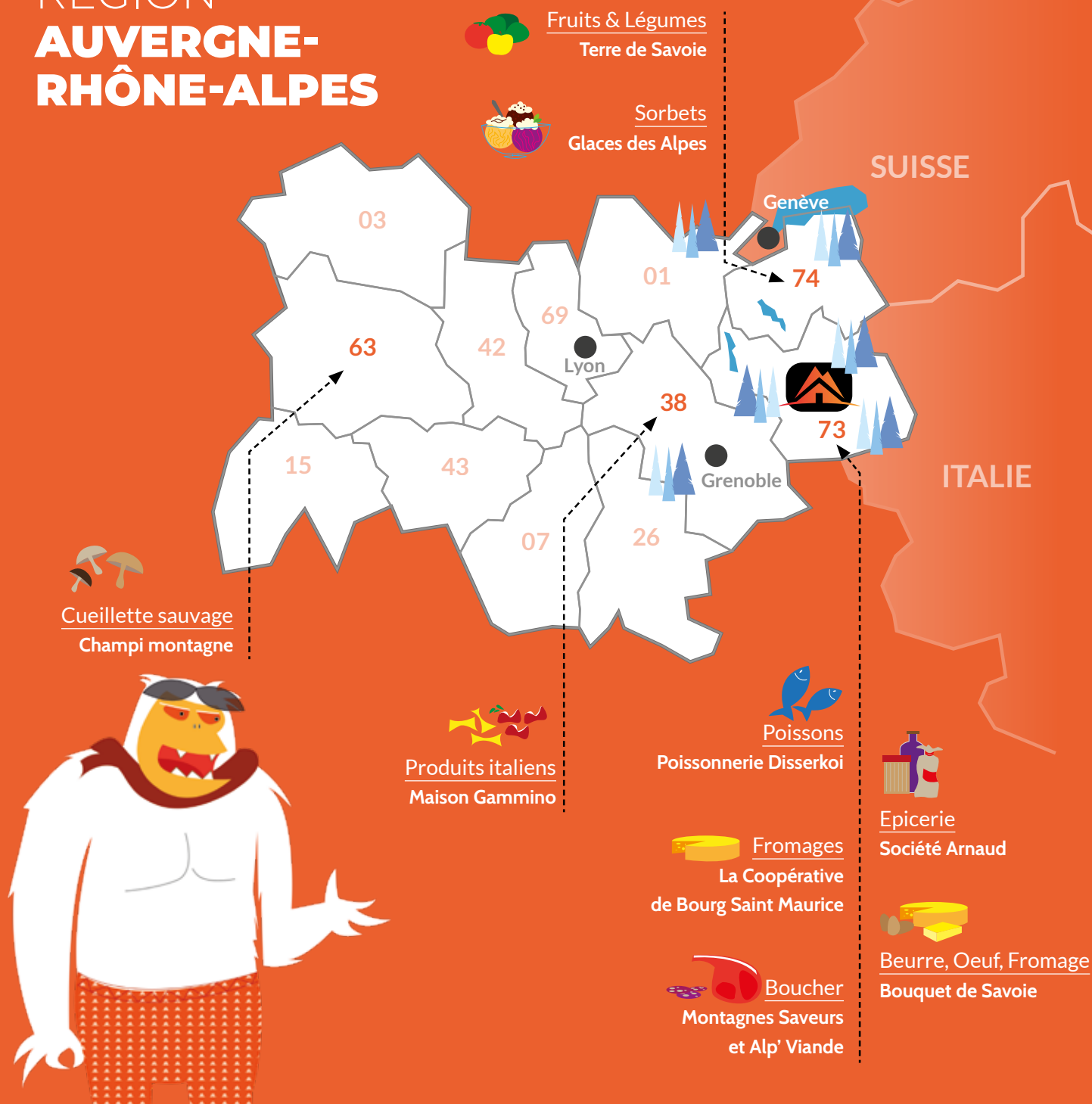
Our local producers



Nous entretenons des relations étroites avec nos fournisseurs locaux, amis depuis 40 ans pour certains, ce qui permet à notre Chef d'ajuster notre menu en fonction de la disponibilité des produits.

Cette collaboration se traduit par une carte retravaillée à chaque nouvelle saison.

## RÉGION AUVERGNE- RHÔNE-ALPES





## LA CAVE

### LA SAVOIE

#### VINS BLANCS *White wines*

Apremont, AOP, Terre de famille, Cuvée les Roches Brisées, BIO 2023

Chardonnay, AOP, J. Perrier, Cuvée Gastronomie 2023

Mondeuse Blanche, IGP, Domaine Perceval 2022

Chignin Bergeron, AOC, Domaine Ravier 2022

#### VINS ROUGES *Red wines*

Pinot, AOP, Cep Noir, Vieilles Vignes 2022

Mondeuse Arbin, AOP, F. Trosset, Terre d'Origine 2022

## LA VALLÉE DU RHÔNE

#### VINS BLANCS *White wines*

Côtes-du-Rhône, AOC, Vidal Fleury

Crozes-Hermitage, AOC, Vidal Fleury 2021

#### VINS ROUGES *Red wines*

Côtes-du-Rhône, AOC, Vidal Fleury

Crozes-Hermitage, AOC, Vidal Fleury 2022

Gigondas, AOC, Vidal Fleury 2018

Châteauneuf-du-Pape, AOC, Vidal Fleury 2019

## LA PROVENCE

#### VINS ROSÉS *Rose wines*

Côtes de Provence, AOP, Princesse Clara

IGP Méditerranée, Studio by Miraval

Côtes de Provence, AOP, Roseline Prestige

AOC Provence, Miraval

## LE BORDEAUX

#### VINS ROUGES *Red wines*

Blaye, Côtes de Bordeaux, AOP, BIO Château Peybonhomme-Les-Tours

Graves AOP, Château Beaugard Ducasse

Lussac Saint-Emilion, AOC Château La Fleur Terrien 2015 et 2016

37,5 cl 50 cl 75 cl 150 cl

17,00 27,00

29,00

33,00

36,00

29,00

34,00

18,00 29,00 52,00

45,00

18,00 29,00 52,00

45,00 85,00

59,00

80,00

37,5 cl 50 cl 75 cl 150 cl

20,00

35,00

42,00

18,00

33,00

## LA BOURGOGNE

#### VINS BLANCS *White wines*

Bourgogne Aligoté, AOC, Domaine Félix

Chablis, AOC, Domaine de Charmoy 2022

#### VINS ROUGES *Red wines*

Pinot Noir, Domaine Félix, AOC

Givry, AOP, Sous la roche, Domaine M. Sarrazin

Mercrey AOP Domaine Narjoux-Normand 2022

## LE LANGUEDOC

#### VIN BLANC *White wine*

Saint-Guilhem-Le-Désert, Viognier, IGP, Les Déesses Muettes 2022

#### VINS ROUGES *Red wines*

Black Wolf, Pic Saint Loup, AOP, Vignobles Vellas, BIO 2022

Faugères, AOP,

Château Fardel Laurens, BIO 2019

## LE VAL DE LOIRE

#### VINS BLANCS *White wines*

Les Lunelus, Touraine Sauvignon, AOC 2020

Sancerre, AOP, Domaine des Tayaux 2022

#### VINS ROUGES *Red wines*

Saint-Nicolas de Bourgueil,

AOC, Domaine Bruneau 2020/2022

Chinon, AOP,

Domaine de la Roche Honneur, BIO

## VINS ÉTRANGERS

#### VINS ROUGES *Red wines*

Nero d'Avola, DOC, Merlot,

Famiglia Castellani, BIO - Italie 2022

Amarone della Valpolicella, DOC,

Giuseppe Campagnola - Italie 2018

La Linda, Malbec, Bodega Luigi Bosca,

Familia Arizu - Argentine 2020

## VINS PRESTIGES

#### VINS ROUGES *Red wines*

Bordeaux, La Sirène de Giscours, Margaux, AOC, Château Giscours 2018

Vallée du Rhône, Brune & Blonde,

Côte-Rôtie, AOC, Vidal-Fleury 2020

#### VIN BLANC *White wine*

Vallée du Rhône, Condrieu, AOC,

Vidal-Fleury 2019

37,5 cl 50 cl 75 cl 150 cl

30,00

45,00

32,00

57,00

45,00

25,00

42,00

30,00

25,00

35,00

19,00

33,00

28,00

26,00

68,00

40,00

99,00

100,00

85,00

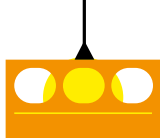
TOUT MILLÉSIME ÉPUISÉ SERA REMPLACÉ PAR LE SUIVANT SANS PRÉAVIS

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



**BASE CAMP**  
LODGE





## DESSERTS *Desserts*

### Mousse au chocolat Valrhona 62%

*Valrhona 62% chocolate mousse*

10,00

### Pommes noix

Biscuit noix, pommes confites,  
crèmeux praliné

*Apple walnut, walnut biscuit,  
candied apples, praline cream*

11,00

### Café gourmand

Café ou thé servi avec ses mini desserts

*Coffee or tea served with mini desserts*

11,00

### Moelleux aux marrons

Mi-cuit et crumble

*Sweet chestnut cake, Mi-cuit and crumble*

11,00

### Entremet fruits exotiques

Exotic fruit entremet

11,00

## GLACES *Ice creams*

### Dame blanche

9,50

Glace vanille, chocolat chaud,  
crème en neige

*Vanilla ice cream, warm chocolate  
& whipped cream*

### Snickers

10,00

Glaces vanille, caramel,  
morceaux de Snickers, crème en neige

*Vanilla, caramel ice creams,  
Snickers chunks, whipped cream*

### Coupe de Glace

#### 2 boules

5,50

#### 3 boules

7,50

*2 or 3 scoops : flavours of your choice*

#### Parfums :

Café, citron, fraise, myrtille, génépi

*Flavours : coffee, lemon, strawberry,  
blueberry, génépi*

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

