



# BASE KAMP

**Non inclus dans la demi-pension **  
**Plats végétariens **

Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.  
Les informations concernant les allergènes sont disponible sur simple demande.  
Origine des viandes bovines : nées, élevées, abattues : France - Europe  
Prix nets, Taxes et Service Compris

**Not included in half board **  
**Vegetarian dishes **

*We will be happy to assist you in your selection if you suffer from any allergies or food intolerance.  
Information regarding allergens are available on request.  
Origins of meat : France - Europe  
Net prices, Tax and Service included*

## **Les Truffes / The Truffles**

Truffes râpées à votre convenance / *Grated Truffles can be added to your liking*

Truffe Noire / *Black Truffle*  
Truffe Blanche / *White Truffle*

Le gramme 8€  
Le gramme 18€



## Les Caviars Petrossian / *The Caviars Petrossian*

Daurenki Royal 30gr	100€
Daurenki Royal 50gr	165€
Ossetra Special Reserve 30gr	175€
Ossetra Special Reserve 50gr	295€
Beluga Imperial 30gr	370€
Beluga Imperial 50gr	615€


### A Partager / *To Share*

Focaccia à l'huile d'olive et graines de nos montagnes  <i>Focaccia with olive oil and seeds from our mountains</i>	25€
Mortadelle "La Favola", câpres et huile de pistache <i>Mortadella sausage "La Favola", capers and pistachio oil</i>	30€
Sélection de charcuteries de bœuf, pickles de légumes et gressin artisanal <i>Cured meat selection of beef, vegetables pickles and handmade bread stick</i>	35€
Pakora, beignets de jeunes légumes légèrement épicés à la farine de pois chiche  <i>Pakora, spicy baby vegetables fritters made with chickpeas flour</i>	35€
Mezze d'un caviar d'aubergine, houmous, socca et labneh à l'huile d'olive  <i>Mezze with eggplant dip, hummus, socca and labneh with olive oil</i>	35€





### Les Entrées / *The Starters*

Suggestion du Chef <i>Chef's suggestion</i>	45€
Velouté de légumes du terroir, petits croûtons au beurre  <i>Vegetables velouté, buttered croutons</i>	25€
Bouillon de volaille parfumé au gingembre et coriandre fraîche, nouilles de riz, enoki à cru <i>Poultry broth scented with ginger and fresh coriander, rice pasta, raw enoki</i>	28€
Burrata des Pouilles, huile d'olive des Baux-de-Provence et condiments  <i>Burrata from Pouilles, olive oil from Baux-de-Provence and condiments</i>	35€
Foie gras de canard mi-cuit, citre confite à la cardamome, brioche maison toastée <i>Cold duck foie gras terrine, preserved winter squash with cardamom and home-made brioche toast</i>	40€
Cœur de saumon fumé, algues wakamé, gelée de citron et gingembre <i>Smoked salmon heart fillet, wakamé seaweed, lemon jelly and ginger</i>	40€
Huîtres spéciales N°3 Tarbouriech x 6, pain de seigle maison et condiments <i>Specials N°3 Tarbouriech oysters x 6, home-made rye bread and condiments</i>	56€

### Les Salades / *The Salads*

Salade Crétoise, crudités variées, feta de brebis, jus de citron émulsionné à l'huile d'olive  <i>Crétoise salad, raw vegetables, ewe feta, lemon juice vinaigrette with olive oil</i>	30€
Salade Caesar, Cœur de Romaine, filet de poulet grillé, tomate confite, anchois et parmesan <i>Caesar salad, Romaine salad, grilled chicken fillet, preserved tomato, anchovies and parmesan</i>	40€
Salade Niçoise, mesclun, radis, céleri, cive, haricots verts, anchois, thon, œuf dur et tomate <i>Niçoise salad, mix leaf salad, radish, celery, chive, green beans, anchovies, tuna, hard-boiled egg and tomato</i>	40€

## Les Plats Principaux / *The Main Courses*

Calamareti 100% maïs, aubergine rôtie, basilic frais, tomate confite et pignons de pins 	38€
<i>100% corn Calamareti, roasted eggplant, fresh basil, preserved tomato and pine nuts</i>	
La cocotte de légumes / <i>The vegetables</i> 	
Au naturel / <i>Glazed</i>	45€
Au curry vert / <i>With green curry</i>	50€
À la truffe noire / <i>With black truffle</i>	67€
Suggestion du jour, selon la pêche	55€
<i>Suggestion of the day, according to the fishing</i>	
Fish and Chips de légumes racine, émulsion soja et citron	45€
<i>Fish and Chips of root vegetables, soya and lemon foam</i>	
Saumon label rouge, petit épeautre Bio mijoté aux citrons confits, gel de carotte et jus de volaille	50€
<i>Salmon "label rouge", stewed organic einkorn with preserved lemon, carrot jelly and poultry gravy</i>	
Phat Thaï de poulpe, nouilles à l'encre de seiche, sweet chili sauce, broccoli et arachides	55€
<i>Octopus Phat thai, squid ink pasta, sweet chili sauce, broccoli and peanuts</i>	
Suggestion de mon Boucher	55€
<i>Butcher's suggestion</i>	
Suprême de volaille au curry vert, lait de coco, garam massala, coriandre et menthe fraîche	55€
<i>Poultry breast with green curry, coconut milk, garam massala, coriander and fresh mint</i>	
Pièce de bœuf Français, cromesquis de pomme de terre et pulpe de carottes au cumin	65€
<i>Roasted French beef, potatoes cromesquis and carrot pulp scented with cumin</i>	
Linguine ou Penne Rigate / <i>Linguine or Penne Rigate</i>	
À la truffe noire et parmesan / <i>With black truffle and parmesan</i>	60€
À la truffe blanche et parmesan / <i>With white truffle and parmesan</i> 	90€
Risotto Acquerello / <i>Risotto Acquerello</i>	
À la truffe noire / <i>With black truffle</i>	60€
À la truffe blanche / <i>With white truffle</i> 	90€

## Les Sandwichs / *The Sandwiches*

Panini aux tomates, mozzarella et pesto "alla Genovese" 	35€
<i>Panini with tomatoes, mozzarella and pesto "alla Genovese"</i>	
Klub Sandwich, pain moelleux toasté, volaille, bacon, crudités, œuf dur et mayonnaise	45€
<i>Klub Sandwich, toasted soft sandwich bread, poultry, bacon, raw vegetables, hard boiled egg and mayonnaise</i>	
Végé-Burger, pain brioché au sésame, aubergine grillée, roquette et pesto "alla Genovese" 	45€
<i>Végé-Burger, brioche bread with sesame, grilled eggplant, rocket salad and pesto "alla Genovese"</i>	
K-Burger, pain brioché au sésame, steak de bœuf, beaufort et crudités	50€
<i>K-Burger, brioche bread with sesame, steak of beef, beaufort, and raw vegetables</i>	
Nan au poulet frit, Parmigiano Reggiano, crudités et sauce au cumin 	50€
<i>Nan stuffed with fried chicken, Parmigiano Reggiano, raw vegetables and cumin sauce</i>	

*Les sandwichs sont accompagnés de frites et de salade verte*  
*The sandwiches are served with French fries and green salad*

## Les Pizzas / *The Pizzas*

Margherita, concassé de tomates fraîches, mozzarella et basilic ✓ <i>Margherita, chopped fresh tomatoes, mozzarella and basil</i>	20€
Reine, concassé de tomates fraîches, jambon cuit, champignons mozzarella et olives <i>Reine, chopped fresh tomatoes, cooked ham, mushrooms, mozzarella and olives</i>	25€
Fromage, concassé de tomates fraîches, gorgonzola, capretta de chèvre, mozzarella ✓ <i>Cheese, chopped fresh tomatoes, gorgonzola, capretta goat cheese, mozzarella</i>	25€
Végétale, concassé de tomates fraîches, mozzarella, légumes grillés, tomates confites et olives ✓ <i>Vegetarian, chopped fresh tomatoes, mozzarella, grilled vegetables, preserved tomatoes and olives</i>	25€
Truffe Noire, crème de truffe, roquette, Parmigiano Reggiano et copeaux de truffe noire <i>Black Truffle, truffled cream, rocket salad, Parmigiano Reggiano and black truffle shaving</i>	60€
Truffe Blanche, crème de truffe, roquette, Parmigiano Reggiano et copeaux de truffe blanche <del>DP</del> <i>White Truffle, truffled cream, rocket salad, Parmigiano Reggiano and white truffle shaving</i>	90€
Pétrossian : crème fraîche, coeur de saumon fumé, caviar et fleurs de Bourrache <del>DP</del> <i>Pétrossian: fresh cream, smoked salmon heart fillet, caviar and borage flowers</i>	90€

## Les Accompagnements / *The Side Dishes*

Salade de mesclun / <i>Mix leaf salad</i> ✓	10€
Pommes frites / <i>French fries</i> ✓	10€
Linguine ou Penne Rigate / <i>Linguine or Penne Rigate</i> ✓	10€
Riz basmati / <i>Basmati Rice</i> ✓	10€
Mousseline de pomme de terre / <i>Mashed potatoes</i> ✓	10€
Légumes vapeurs ou glacés / <i>Steamed or glazed vegetables</i> ✓	15€

## Les Desserts / *The Desserts*

Pâtisserie Française <i>French "Pâtisserie"</i>	15€
Moelleux tiède au chocolat et glace à la vanille Bourbon <i>Warm chocolate cake, Bourbon vanilla ice cream</i>	15€
Crème brûlée traditionnelle aux vanilles d'origines <i>Traditional crème brûlée with origins vanillas</i>	15€
Sélection de sorbets, glaces et glaces à l'italienne <i>The selection of sorbets, ice creams and Italian ice creams</i>	15€
Le Tiramisu : biscuit imbibé d'espresso à l'Amaretto, feuilles de chocolat, crème onctueuse au mascarpone <i>The Tiramisu: biscuit soaked with espresso coffee with Amaretto, chocolate sheet, smooth cream with mascarpone</i>	20€
Bonbons chocolat, ganache et praliné x 12 pièces <i>Chocolates, ganache and praline x 12 pieces</i>	20€
Assiette de fruits de saison tranchés <i>Sliced seasonal fruits plate</i>	35€
Assiette de fruits rouges <i>Red fruits plate</i>	45€