



LE BASE CÂMP

LA TABLE DU PASHMINA



PASHMINA

LE REFUGE ★★★★★
MADE IN VAL THORENS

LE BASE CAMP

LA TABLE DU PASHMINA



MENU DU DÎNER ■ *DINNER MENU*

49 €

Chaque soir, selon les produits et la saison, le chef vous propose une sélection d'entrées et de plats ainsi qu'un large choix de fromages et de desserts faits maison par notre chef pâtissier.

Every evening, depending on the products and the season, the chef offers you a selection of starters and main courses and a wide selection of Cheeses and homemade desserts by our pastry chef.



SOIRÉE TRANSALPINE ■ *TRANSALPINE DINNER*

49 €

Vendredi soir, le chef vous propose une soirée gustative entre Savoie et Italie.
Antipasti, plats, fromages et desserts. Service au buffet.

Friday evening, the chef offers you a tasting evening between Savoy and Italy.
Antipasti, dishes, cheeses and desserts. Service at the buffet.

LE BASE CAMP

LA TABLE DU PASHMINA



ENTRÉES ■ *STARTERS*

Suggestions d'entrées du Marché	18 €
Our recommendation of the day	
6 Huîtres numéro 3 de notre sélection	26 €
Beurre d'Echiré, citron et vinaigre à l'échalote	
6 Oysters, butter from Echiré, lemon, shallots vinegar	
Carpaccio de Poulpe	40 €
Vinaigrette Calamansi et Herbes fraîches	
Octopus Carpaccio, Calamansi dressing and Fresh Herbs	
Caviar Petrossian en 20 gr, servi avec blinis et crème fraîche	65 €
Petrossian Caviar in 20 gr served on a bed of snow with blinis and sour cream	

LE BASE CAMP

LA TABLE DU PASHMINA

■ PLATS ■ MAIN COURSES

Suggestion du Marché, selon les produits et la saison	28 €
Our recommendation of the day	
Risotto de Homard et fenouil, émulsion de bisque au Château Chalon	36 €
Lobster Risotto and fennel, wine bisque emulsion	
<i>Menu du dîner, supplément</i>	15€
Filet de Bœuf Rhône Alpes Rossini	48 €
Pomme de Terre grenaille, et Légumes de saison	
Beef fillet « Rossini » Sauteed potatoes , vegetables	
<i>Menu du dîner, supplément</i>	18 €

■ SPÉCIALITÉS DE MONTAGNE

MOUNTAIN LOCAL DISHES

Envie d'une soirée typiquement savoyarde dans un panorama grandiose ?

Nous vous invitons à découvrir nos soirées traditionnelles au Chalet de la Marine ou au Chalet des 2 Lacs, les mercredis et jeudis soirs. Renseignements auprès de votre serveur ou de la réception.

Looking for a typical Savoyard evening in a breathtaking view?

We invite you to discover our traditional evenings at the Chalet de la Marine or the Chalet des 2 Lacs, on Wednesday and Thursday evenings. Information from your waiter or the reception.





FROMAGES ET DESSERTS
CHEESES AND DESSERTS

Buffet de Fromages	12 €
Plate of cheese	
Refuge Sucré	14 €
Selection of desserts of our pastry chef	
Coupe Glacée Pashmina	12 €
Glace yaourt au lait de Savoie et Spéculoos	
Ice cream yoghurt with Savoy milk and Speculoos	
Glaces et Sorbets (2 boules)	7 €
Glaces : Vanille, Chocolat Valrhona, Spéculoos, yaourt au lait de savoie	
Sorbets: Fraise, Citron de Sicile	
Selection of the ice cream and sorbets (2 scoops)	
Vanilla, chocolate, Speculoos, yoghurt, strawberry and lemon sorbets	



MENU ENFANT ■ CHILD MENU

25 €

Les suggestions et plats du menu peuvent également être adaptés pour les enfants.
The recommendations and dishes can also be adapted for children.

Pâtes Bolognaises ou Sauce Tomate

Pasta Bolognese, tomato sauce or cream sauce

Croustillant de Poulet

Chicken Nuggets

Steak Haché

Burger steak

Poisson du Jour

Fish of the Day

Frites

French fries

Ratatouille

Ratatouille

Pommes de terre sautées

Sauteed Potatoes

DESSERT

Choix de glace ou Dessert du jour

Ice cream or Dessert of the day