

L'APÉRO

- Planche de Charcuteries** 16,00
Cold meat board
- Planche Mixte** 19,00
Charcuteries & Fromages de Savoie
Cold meats & Savoy cheeses board
- Croque-Truffe** 13,00
Pain de mie, tartufo & jambon blanc
Sliced bread, tartufo & white ham
- Houmous de pois chiche** 9,00
Gremolata, citron confit
Chickpea hummus, gremolata, confit lemon
- Terrine de porc au poivre vert** 10,00
Pork terrine with green pepper

SPECIALITÉS LOCALES

Local Specialties

- Raclette IGP Grande Tradition** 30,00
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
- Fondue Savoyarde Traditionnelle** 26,00
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

Charcuterie supplémentaire 8,00
Extra cold meat platter

PLATS

Main courses

- Burger BCL** 21,00
Buns, steak haché, oignon rouge, fromage à raclette, mayonnaise chipotle, frites maison et salade verte
Buns, fresh minced steak, red onion, raclette cheese, mayonnaise chipotle, home-made french fries, green salad
- Cordon bleu maison** 24,00
Poulet, jambon, emmental, pané à la chapelure et au parmesan, servi avec une poêlée de légumes
Homemade cordon bleu, chicken, ham, Emmental, breaded with breadcrumbs and parmesan, served with sautéed vegetables
- Entrecôte française (+/- 300g)** 32,00
Sélection persillée, sauce Choron, frites maison
French rib steak (+/- 300g), marbled selection Choron sauce, homemade french fries
- Paleron comme un pot au feu** 21,00
Paleron de boeuf, carotte, navet, pommes de terre, os à moelle
Brisket beef, carrot, turnip, potatoes, marrow bones
- Dos de cabillaud, haricots blancs tomates** 28,00
Cod back served with tomato white beans

Garniture supplémentaire 5,00
Extra side dish

PÂTES FRAÎCHES MAISON

Homemade pasta

- Fusilli Caprese** 18,00
Sauce tomate, burrata, basilic, huile d'olive
Fusilli pasta with tomato sauce, burrata, basil, olive oil
- Radiatori** 23,00
Crème de jambon et tartufo, jambon & herbes fraîches
Radiatori pasta, cream of ham & tartufo, ham & fresh herbs

PIZZAS

Nos empâtements sont réalisés à partir de farines BIO soigneusement choisies selon l'éthique et la tradition italienne.
Our dough is made from carefully selected organic flours according to Italian ethic and tradition.

- 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, fior di latte, parmigiano reggiano, melanzane, basilic, huile d'olive / *San Marzano tomato sauce, fior di latte, 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*
- 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, jaune d'oeuf, ricotta, 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, burrata
Fior di latte, gorgonzola, parmigiano reggiano, burrata
- Mortadella e pistacchi** 19,00
Fior di latte, mortadella, ricotta, pistacchi, basilic, huile d'olive
Fior di latte, mortadella, ricotta, pistacchi, basil, olive oil
- 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*

EXTRA +3€
Oeuf, fromage,...
Egg, cheese,...

DESSERTS

Desserts

- Panna cotta, confit de myrtilles** 9,00
Panna cotta with blueberry confit
- Mousse au chocolat Valrhona 62%** 10,00
Valrhona 62% chocolate mousse
- Tatin aux pommes** 11,00
Reversed apple pie
- Moelleux marron, glace vanille** 12,00
Soft chestnut cake with vanilla ice cream
- The Madeleine, À PARTAGER** 19,00
Servie chaude avec son praliné noisettes
Shell-shaped madeleine, to share Served warm with hazelnut praline
- Coupe Dame Blanche** 9,50
Glace vanille, chocolat fondu, crème en neige
Vanilla ice cream, melted chocolate, whipped cream

À commander en début de repas ou 20min de cuisson
To be ordered at the beginning of the meal or 20min cooking time

DO IT YOURSELF

Les Glaces artisanales des Alpes

2 boules 5,00
3 boules 7,00

Parfums :

Citron, fraise, chocolat, café
Homemade local ice cream Lemon, strawberry, chocolate, coffee

Supplément Crème en neige
Extra whipped cream 0,50

ENTRÉES

Starters

- Salade Gourmande** 11,00 / 15,00
Mélange de salade, jambon cru, croûtons, copeaux de Beaufort
Mixed salad, raw ham, croutons, shavings of Beaufort cheese
- Soupe de pois cassés tomatée, huile d'herbes** 9,00
Tomato & split pea soup with herb oil
- Tête de veau, sauce tartare** 12,00
Calf's head, tartar sauce
- Tarte au Beaufort** 12,00
Salade verte
Beaufort cheese tart served with green salad

Recette Régionale
Local recipe

Demandez la version végétarienne
Ask for vegetarian version

Nos Coups de Coeurs
Our Favourites

PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
UN RESTAURANT DU GROUPE BASE CAMP LODGE - RCS CHAMBERY 833 225 774
CARTE DINER BCL ALBERTVILLE - H24/25 CRÉATION GRAPHIQUE : PAR NOS SOINS
ILLUSTRATIONS : ANFETAMINE.FR - IMPRESSION : PRINTCLOCK.FR