

★ ★ ★ ★ ★
HOTEL CARLINA

Menu

Nous restons à votre disposition pour toute demande spécifique dans un délai de 24h, cela pourra être réalisé par notre Chef.

We remain at your disposal for any specific request within 24 hours, this can be made by our Chef...

Toute notre carte est élaborée avec des produits frais et faits maison par le Chef et ses équipes.

Our entire menu is made with fresh and home-made products by the Chef and his team.

N O S E N T R É E S
S T A R T E R S

Terrine de foie gras au parfum de Savoie et pain de campagne <i>Terrine of foie gras with the scent of Savoie and country bread</i>	29
Fricassée de champignons à la truffe, œuf Bio et jus corsé <i>Truffled Mushroom fricasee, organic egg and hearty gravy</i>	27
Salade de pousses d'épinards truffée, vinaigrette croustillante <i>Truffled baby spinach salad, crispy dressing</i>	24
Cœur de Saumon, crème givrée aux agrumes et toasts de pain <i>Heart of Salmon fillet, citrus frosted cream and toast</i>	25
Salade César: volaille fermière croustillante, œuf poché, salade iceberg, croûtons à l'ail et sauce maison <i>Caesar salad, Crispy Free-Range Poultry, poached egg, iceberg lettuce, garlic croutons and homemade sauce</i>	26
Brioche au cœur d'herbe, truffe à la crème de Beaufort et huile de persil <i>Brioche with heart of grass, truffle with Beaufort cream and parsley oil</i>	28
Ceviche de Loup de méditerranée au leche de tigre et condiment pamplemousse yuzu <i>Sea bass ceviche with tiger leche and yuzu grapefruit condiments</i>	28

N O S P R O D U I T S D E L A T E R R E
O U R T E R R O I R P R O D U C T S

Filet mignon de Veau à la fleur de thym, snacké à la plancha <i>Filet mignon of veal with thyme flower, snacked a la plancha</i>	37
Châteaubriand au grill 250 gr, jus de viande <i>Grilled Chateaubriand 250 gr, gravy</i>	55
Côte de Bœuf au grill pour 2 personnes <i>Grilled prime rib for 2 people</i>	***
Epaule d'Agneau confite au thym servie pour 2 personnes <i>Lamb shoulder confit with thyme for 2 persons</i>	44/pers.
Suprême de volaille fermière grillée <i>Grilled farmhouse poultry supreme</i>	38
Le Burger Savoyard: Viande hachée 200gr, fromage des Alpes, sucrine et sauce maison <i>The Savoyard Burger: 200gr minced meat, Alpine cheese, sucrine and homemade sauce</i>	32
*** Tarif selon arrivage. Tarif disponible auprès de nos équipes <i>Incoming price. Price available upon request</i>	

N O S S A U C E S
O U R D R E S S I N G

Sauce Forestière / Forest sauce 9	Sauce Béarnaise / Bearnaise sauce 9
Sauce Truffe / Truffle sauce 11	Sauce St Marcelin / Cheese sauce 11

N O S P R O D U I T S D E L A M E R
O U R S E A F O O D P R O D U C T S

Filet de Saint-Pierre, sauce vierge aux agrumes à l'huile d'argan <i>Filet of Saint-Pierre, citrus virgin sauce with Argan oil</i>	35
Dos de Loup de méditerranée à la Plancha, beurre blanc aux algues <i>Mediterranean back of sea bass a la Plancha, seaweed butter sauce</i>	36
Bouillabaisse Royale : Saint Pierre, homard, loup, langoustine, thon rouge et sa rouille maison safranée <i>Bouillabaisse Royale: Saint Pierre, lobster, langoustine, loup, red tuna and home-made saffran rouille</i>	60
Sole Meunière au citron caviar (environ 700gr) <i>Sole Meunière style with lemon caviar</i>	90
Filet de Thon Rouge grillé à la sauce Teriyaki <i>Grilled Red Tuna Steak with Teriyaki Sauce</i>	38
Homard Breton grillé au beurre maître d'hôtel <i>Brittany Lobster grilled with butler butter</i>	***

*** Tarif selon arrivage. Tarif disponible auprès de nos équipes
Incoming price. Price available upon request



C A V I A R

Accompagné de crème givrée aux agrumes, blinis tièdes à la châtaigne
Served with citrus frosted cream and warm chestnut blinis

Baeri	Beluga Impérial
30g - 175	30g - 175
50g - 290	50g - 290



N O S G A R N I T U R E S

11

G A R N I S H

Ratatouille / *Ratatouille*
 Pommes purée / *Mashed Potatoes*
 Frites maison / *French fries*
 Légumes vapeurs / *Steamed vegetables*
 Légumes rôtis à la fleur de thym et ail / *Rosted vegetables, thyme and garlic*
 Linguines / *Linguine pasta*
 Pommes grenailles persillées / *Baby potatoes and parsley*
 Riz croustillant / *Crunchy rice*

N O S S P É C I A L I T É S
O U R S P E C I A L I T I E S

Le Mont d'or au vin blanc de Savoie

Charcuterie du pays, pomme de terre en robe des champs, mélange de salades vinaigré.

"Mont d'or" with white wine from Savoie

450 gr. 46

Regional charcuterie, potatoes and Vinegar Salad Mix

650 gr. 65

Tartiflette au Reblochon fermier, poitrine fumée, mélange de salades vinaigré.

37

Farmhouse Reblochon Tartiflette, smoked breast, salad mixed with vinegar

N O S P Â T E S
O U R P A S T A



Nos pâtes artisanales "Rummo"

Our artisanal pasta "Rummo"

Au choix

To the choice

Linguine or Penne

Sauce au choix

Sauce to the choice

Arrabiatta / *Arrabiatta*

31

Bolognaise / *Bolognaise*

33

A la truffe / *Truffle*

46

Sauce du jour / *Sauce of the day*

Morilles, parmesan et truffe noire

57

Morrels, parmigiano and black truffle

N O S P L A T S V E G E T A R I E N S

N O S P L A T S V E G E T A R I E N S

« Dal » aux lentilles Corail, panais rôtis au miel et amandes douces

24

"Dal" with coral lentils, roasted parsnips with honey and sweet almonds

Curry de Choux fleur rôti, pois chiche et bouquet d'herbes fraîches

23

Roasted cauliflower curry with chickpeas and fresh herb bouquet

DESSERTS
D E S S E R T S

Puissance chocolatée adoucie à la vanille de Tahiti <i>Chocolate power softened with vanilla of Tahiti</i>	21
Tarte Tatin du Carlina <i>Carlina's Tarte tatin.</i>	19
Pavlova à la poire, fraîche, confite et glacée, douceur de châtaigne <i>Pavlova with fresh, candied and glazed pear and sweet chestnuts</i>	17
Fraicheur exotique, nuage de passion, coco croustillante <i>Exotic freshness, cloud of passion, crispy coconut</i>	19
Tartelette au citron et sa meringue en émulsion <i>Lemon tartlet with meringue emulsion</i>	17
Fondant au chocolat, crème de caramélia et noisette (20min) <i>Chocolate fondant with caramelia and hazelnut cream (20min)</i>	19
Notre assiette de mignardises maison <i>Home-made mignardises</i>	16
Notre sélection de glaces et sorbets. La boule * <i>Our ice cream and sorbet selection. The Scoop</i>	6

* La liste des parfums disponible est disponible auprès de nos équipes
Ice cream flavor are available upon request