



HOTEL CARLINA



— C' 1850 —

Notre carte est élaborée avec des produits frais et faits maison  
par notre Chef et ses équipes

Nous restons à votre disposition pour toute demande spécifique (délai de 24h)

*Our menu is crafted with fresh and homemade products  
by our Chef and his team*

*We remain at your disposal for any requests (24 hours delay)*

La liste des allergènes est disponible auprès de nos serveurs

The allergen list is available upon request



**BAR À CAVIAR**  
CAVIAR BAR



**CAVIAR**

Notre sélection pour vous  
*Our selection for you*

	BAERI	BELUGA
30gr -	150 euros	175 euros
50gr -	200 euros	250 euros



Accompagné de leurs blinis, condiments frais, et citron  
*Served with their blinis, fresh condiments, and lemon*



## ENTRÉES - STARTERS

<b>Brioche feuilletée au Caviar</b> Crème parfumée à la Vodka et Agrumes <i>Flaky brioche with Caviar, Vodka-infused cream, and Citrus</i>	36 €
<b>Foie gras de Canard</b> Mi-cuit, pâte de Coing, Brioche parfumée au Sapin <i>Half-cooked Duck Foie Gras, Quince paste, Fir-scented Brioche</i>	30 €
<b>Ceviche de Daurade Royale de Méditerranée</b> Lèche de Tigre, Fruits de la Passion et Condiments <i>Ceviche of Mediterranean Sea Bream, Tiger Lick, Passion Fruit and Condiments</i>	29 €
<b>Saumon Bomlo</b> Gravlax, parfumé à l'Aneth, Blinis, Pickles de Betterave <i>Curved Salmon with Dill-infused Gravlax, Blinis, Beetroot pickles</i>	27 €
<b>L'Œuf Parfait</b>  Poêlée forestière de saison Persillée, Cappuccino de sous-bois <i>Perfect Egg, seasonal Parsley-infused wild Mushroom sauté, woodland Cappuccino</i>	27 €
<b>Surprise de Céleri fondant</b>  Cappuccino et mouillettes campagnardes Persillées <i>Confit Celery, Cappuccino, and country-style mouillette with Parsley</i>	28 €
<b>Salade César</b> Filets de Volaille, Iceberg, Croûtons de campagne, copeaux de Parmesan, Olives Taggiasche et Œuf Parfait <i>Caesar Salad, Chicken fillets, Iceberg Lettuce, country Croutons, Parmesan shavings, Taggiasca Olives and Perfect Egg</i>	27 €
<b>La Burrata</b> Mille-Feuilles de Tomates anciennes et Pesto de Basilic, Salade d'Herbes fraîches, réduction de Vinaigre Balsamique <i>Mille-Feuilles of heirloom Tomatoes and Basil Pesto, fresh Herb Salad, Balsamic Vinegar reduction</i>	25 €
<b>Pousses d'Épinard à la Truffe</b> Vinaigrette et Condiments croustillants <i>Spinach Shoots with Truffle, Vinaigrette and crispy Condiments</i>	29 €



## POISSONS - FISH

### **Homard Bleu**

Bisque parfumée à la Citronnelle et émulsionnée  
*Blue Lobster, Lemongrass-infused Bisque and emulsion*

Prix au cours

### **Thon Rouge de Méditerrané**

En Tataki, Condiments frais, Pickles d'Oignon Rouge, Jaune d'Œuf confit  
*Mediterranean Bluefin Tuna Tataki, fresh Condiment, Pickled Red Onion, confit Egg Yolk*

37 €

### **Sole Meunière, environ 900gr/1kg**

*Sole Meuniere, approximately 900g/1kg*

90 €

### **Turbot**

Pétales de Truffe Noire, jus de Poisson  
*Turbot, black Truffle Petals, Fish Juice*

46 €

### **Filet de Loup Méditerranée**

Sauce vierge d'Agumes et Citron Caviar

*Mediterranean Sea Bass Fillet, Citrus sauce vierge and finger Lime Caviar*

36 €



## VIANDES - MEATS

<b>T-bone de Bœuf</b> Sauce béarnaise, Os à Moelle, jus de Bœuf Truffé <i>T-bone of Beef, béarnaise sauce, Bone Marrow, and Truffled Beef jus</i>	48 €
<b>Côte de Veau Grillée</b> Poêlée forestière, jus monté au Beurre et Romarin <i>Grilled Veal Chop, forest Mushroom sauteed, Butter-enriched jus with Rosemary</i>	39 €
<b>Filet Mignon de Veau</b> Comme une Blanquette, trilogie de Carottes et poêlés forestières <i>Veal Tenderloin, Blanquette-style, Trio of Carrots, and Forest Mushrooms sauteed</i>	38 €
<b>Suprême de Volaille</b> Jus corsé à la Truffe <i>Poultry Supreme, rich Truffle jus</i>	39 €
<b>Bœuf Chateaubriand au Grill 250gr</b> Jus de Bœuf au Porto <i>Grilled Fillet Beef 250gr, Beef jus with Port</i>	56 €
<b>Burger Savoyard</b> Compotée d'Échalotes, Steak Haché "Dry Aged", Tomates rôties, Sucrines et Abondance <i>Savoyard Burger, Shallot compote, "Dry-Aged" Beef Patty, roasted Tomatoes, Sucrine Lettuce and Abondance Cheese</i>	35 €

## GARNITURES

Caponate d'Aubergines et Pignons de Pin <i>Eggplant Caponata with Pine Nuts</i>	Riz Pilaf aux Herbes fraîches <i>Pilaf Rice with fresh Herbs</i>
Purée de Pomme de Terre au Beurre Noisette <i>Mashed Potatoes with Brown Butter</i>	Frites fraîches <i>Fresh Fries</i>
Légumes de saison à la Vapeur ou Poêlés <i>Seasonal Vegetables, Steamed or Sauteed</i>	Pommes de Terre Persillées <i>Parsley Potatoes</i>
	Carottes en plusieurs textures <i>Carrots in various textures</i>



## PÂTES - PASTA

Nos pâtes artisanales "Rummo": linguine ou rigatoni  
*Our artisanal "Rummo" pasta: linguine or rigatoni*

<b>Alfredo</b> Parmesan, crème, Ail, Persil frais <i>Alfredo, Parmesan, Cream, Garlic, Fresh Parsley</i>	32 €
<b>Bolognaise</b> Bœuf, Carottes, Céleri, Tomates fraîches <i>Bolognese, Beef, Carrots, Celery, Fresh Tomatoes</i>	34 €
<b>Carbonara</b> Guanciale, Lard de colonnata, Pecorino, Jaune œuf <i>Carbonara, Guanciale, Bacon of Colonnata, Pecorino, Egg Yolk</i>	31 €
<b>Arrabiata</b> Tomates fraîches, Poivrons, Piment oiseau, Persil <i>Arrabiata, fresh Tomatoes, Bell Peppers, Pequin Pepper, Parsley</i>	30 €
<b>Crème Truffée</b> Truffe fraîche, huile de Truffe, Crème <i>Truffle cream, fresh Truffle, Truffle Oil, Cream</i>	47 €
<b>Caviar Baeri 30gr</b> <i>Baeri Caviar 30gr</i>	180 €

## À PARTAGER - TO SHARE

 /2 pers.

<b>La Pêche du Jour</b> <i>The Day's Fishing</i>	Prix selon arrivage
<b>Epaule d'Agneau de Lait, confit 7 heures</b> <i>7-Hour Slow-Cooked Milk-Fed Lamb Shoulder</i>	47 €* *Prix par personne - Price per person
<b>Tartiflette du Chef</b> Confite au Reblochon fermier <i>Chef's tartiflette Confit with farmhouse Reblochon Cheese</i>	38 €* *Prix par personne - Price per person
<b>Mont d'Or, 900gr</b> Accompagné de sa planche de Charcuterie, Jeunes Pousses <i>Mont d'Or, 900gr, served with a Charcuterie Board and Young Greens</i>	42 €* *Prix par personne - Price per person



## NOS DOUCEURS - OUR SWEETS

<b>Mousse au Chocolat 64% soufflée</b> Sorbet Framboise, éclats de Cookie et Tuiles au Grué de Cacao <i>Chocolate Mousse 64% soufflée, Raspberry Sorbet, Cookie chips and Cocoa Grué Tuiles</i>	20 €
<b>Tarte Fine aux Pommes caramélisées</b> Servie tiède glace Vanille et sauce Caramel Beurre Salé <i>Thin Caramelized Apple Tart, served warm with Vanilla Ice Cream and Salted Butter Caramel sauce</i>	19 €
<b>Vacherin Fruits Rouges revisité</b> Meringue Suisse, Chantilly Vanillée, sorbet Kalamansi <i>Vacherin Red Fruits revisited, Swiss Meringue, Vanilla Chantilly, Kalamansi sorbet</i>	21 €
<b>Fraicheur Citron et Noisette</b> Crèmeux Citron, Noisette, Citron Caviar et sorbet Citron Vanillé <i>Fresh Lemon and Hazelnut, Creamy Lemon, Hazelnut, Lemon Caviar and Lemon Vanilla sorbet</i>	20 €
<b>Assiette de Fruits frais</b> <i>Fresh Fruits platter</i>	22 €
<b>Assortiment de Glaces et Sorbets Maison</b> <i>Assortment of Homemade Ice Creams and Sorbets</i>	6 €/parfum
<b>Crêpes, assortiment de sauces et Chantilly</b> Et sa trilogie de sauces Maison <i>Crepes with a trilogy of Homemade sauces</i>	19 €





HOTEL CARLINA



— C' 1850 —