

C' 1850

HOTEL CARLINA

COURCHEVEL

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

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

*Our homemade menu is designed by our Chef Sonia DEKMOUS and her team  
by using freshly prepared products.*

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

## BAR À CAVIAR - CAVIAR BAR

### Caviar Casparian *Golden Imperial*

30gr -	140 €
50gr -	225 €
125gr -	500 €

Accompagné de blinis, condiments frais, et citron

*Served with blinis, fresh condiments, and lemon*

## ENTRÉES - STARTERS

**Foie Gras 34€**

Gelée d'orange et piment d'Espelette, brioche tiède  
*Foie Gras, orange and Espelette pepper jelly with warm brioche*

**Pizza 49€**

Crème de truffe et roquettes  
*Truffle cream and arugula*

**Le Chou-fleur 25€**

Rôti aux épices d'Orient, yaourt au tandoori et citron vert  
*Roasted cauliflower with Middle Eastern spices, tandoori yogurt, lime*

**Cœur de burrata 32€**

Stracciatella, jambon de pays, olive taggiasche et basilic  
*Stracciatella, cured ham, taggiasca olives, basil*

**Œuf cocotte 24€**

Poivrons caramélisés, tomates  
confites à l'ail et coriandre  
*Caramelised peppers, slow cooked  
tomatoes with garlic and coriander*

**Œuf bio 27€**

Poêlée de champignons  
et persillade à la truffe  
*Sauteed mushrooms and parsley  
truffle sauce*



**Velouté de butternut 20€**

Noisettes torréfiées et huile herbacée  
*Butternut squash soup : roasted hazelnuts, herb oil*



## SALADES - STARTERS

### King Crabe 58€

Mélange d'agrumes, avocat, sucrine, citron vert et caviar

*Citrus medley, avocado, baby gem lettuce, lime, and caviar*

### Salade César 27€

Filets de poulet panés, romaine, croûtons de campagne, copeaux de parmesan, œuf bio

*Crispy chicken filet, roman lettuce, toasted croutons, parmesan cheese and egg*

### Salade Maraichère 29€

Pousses d'épinard, parmesan, vinaigrette et truffe

*Spinach shoots with parmesan cheese, truffle and vinaigrette dressing*

### La Burrata 27€

Tomates anciennes, huile d'olive et balsamique ancien

*Heirloom tomatoes, olive oil, aged balsamic*

### Salade Fraîcheur 25€

Tomates anciennes, concombres, carottes, poivrons, oignons, olives

*Heirloom tomato, cucumber, carrot, bell pepper, onion, olives*

## CRUDO CARPACCIO

### Bœuf - Beef 27€

Moutarde et citron, pickles de carotte,  
noisettes torréfiées

*Mustard and lemon, pickled carrot, roasted  
hazelnuts*

### Saumon - Salmon 29€

Marinade ail, gingembre, citron,  
Panko frit et plume d'oignon

*Garlic, ginger, and lemon marinade,  
crispy panko, onion shoots*

---

## POISSONS - FISHES

---

### St Jacques snackées 65€

Sauce champagne et croustillant de la mer

*Pan-seared scallops, champagne sauce and crispy sea wafer*

### Saint Pierre 46€

Rôti au beurre d'algue, huile herbacée, poudre d'olive noire

*John Dory roasted with seaweed butter, herb oil, and black olive powder*

### Sole meunière 800/1000g 105€

*Sole cooked in butter lemon and parsley*

### Filet de loup de Méditerranée 36€

Sauce vierge aux agrumes

*Grilled sea bass fillet, citrus-infused sauce vierge*

### Cœur de saumon 38€

En court-bouillon, tosazu, citronnelle et dés de tomates

*Salmon poached in a light broth with tosazu, lemongrass and diced tomatoes*

### Loup entier rôti 1200/1500g 115€

Ail, gingembre, sauce vierge aux agrumes

*Whole roasted sea bass for 2, garlic, ginger, citrus-infused virgin sauce*

 /2 pers.

---

## VIANDES - MEATS

---

### BOEUF

Pot au feu du Carlina 39€

Joue de Bœuf, carottes, navets, pommes de terre, poireaux

*Beef cheek, carrots, turnips, potatoes, leeks*

Entrecôte Angus 300 gr 44€

Grillée, sauce poivre ou beurre Maitre d'hôtel

*Angus Ribeye (300g) grilled, pepper sauce or maître d'hôtel butter*

Bavette Wagyu 63€

Sauce chimichurri et diable

*Wagyu flank steak, chimichurri and diable sauce*

Filet de bœuf au Grill 53€

Sauce Diable, réduction échalotes, vinaigre, jus de bœuf

*Grilled beef filet, sauce diable, shallot reduction with vinegar and beef stock*

Burger Wagyu Savoyard 35€

Steak Wagyu, raclette fondue, sauce burger et condiments maison

*Wagyu beef burger with our homemade condiments and raclette cheese*

Pièce de Bœuf sélectionnée par la chef  /2 pers.

*prix selon arrivage  
price according to arrival*

*Prime beef cut, chef's selection*

### VOLAILLE

Volaille entière rôtie au Thym 140€

 /2 pers.

Jus de Volaille, pommes de terre en robe des champs

*Whole roasted poultry with thyme poultry juice, baked potatoes*

Suprême de volaille rôti au sautoir 39€

Jus de volaille aux champignons, crème à la truffe

*Sauteed supreme of poultry, mushroom juice, truffle cream*

## AGNEAU

Côtelettes d'agneau 56€

Croûte d'herbes et jus au parfum de sapin

*Lamb chops, herbs crust, fir-flavored juice*

Epaule d'agneau confite aux épices 120€

 /2 pers.

Bulgour aux herbes fraîches et perles de grenade

*Spice-braised lamb shoulder, bulgur with fresh herbs, and pomegranate pearls*

## VEAU

Côte de veau 45€

Basse température, croûte de parmesan, salade de roquette, tomates confites, olives taggiasche

*Parmesan encrusted Veal chop, low temperature, rocket salad, sun-dried tomatoes, Taggiasca olives*

## GARNITURES

10€

### Frites maison

*Homemade French fries*

### Sucrine vinaigrette

*Baby gem lettuce with vinaigrette*

### Boulgour aux herbes fraîches et perles de grenade

*bulgur with fresh herbs, and pomegranate pearls*

12€

### Purée de pomme de terre

*Mashed potatoes*

### Riz kamalis

*Kamalis rice*

### Légumes de saison à la vapeur ou poêlés

*Seasonal vegetables, steamed or sauteed*

### Taboulé chou-fleur citron ail des ours

*Cauliflower tabbouleh with lemon and wild garlic*

### Gratin dauphinois, ail des ours

*Gratin dauphinois, wild garlic*

19€

### Poêlée de champignons et truffe

*Sauteed mushrooms with truffle*

## **PÂTES - PASTA**

### **Nos pâtes artisanales linguine ou rigatoni**

*Our artisanal pasta: linguine or rigatoni*

**Pimentée 32€**

Ail, piment, persil, huile d'olive

*Garlic, chili pepper, parsley, olive oil*

**Bolognaise 34€**

Bœuf, carottes, céleri, sauce tomate

*Beef, carrots, celery, fresh tomatoes*

**Arrabiata 30€**

Ail, piment, sauce tomate, huile d'olive

*Garlic, chili pepper, tomato sauce, olive oil*

**Truffe 49€**

Fraîche et brisures

*Fresh truffles and shavings*

**Maccheroncini Cacio e pepe 47€**

Supplément truffe 58€

*Maccheroncini cacio e pepe | Truffle supplement*

## NOS DOUCEURS A PARTAGER - OUR SWEETS TREATS TO SHARE

Moelleux au chocolat, noisettes, amandes, sorbet framboise 38€

*Chocolate fondant, hazelnuts, almonds, raspberry sorbet*

Notre Tiramisu et son expresso 38€

*Our Tiramisu with its espresso*

Crème brûlée au miel de Savoie 30€

*Crème brûlée with Savoy honey*

## NOS DOUCEURS INDIVIDUELLES - OUR INDIVIDUAL SWEETS TREATS

### *Les gourmandes*

Cheesecake fruits rouges, sauce framboise 17€

*Red berry cheesecake, raspberry coulis*

Pain perdu, amandes effilées, myrtilles, crème anglaise vanille 16€

*French toast, flaked almonds, blueberries, vanilla custard*

Pavlova exotique, fruits frais, sorbet kalamansi 18€

*Exotic pavlova, fresh fruits, kalamansi sorbet*

Tarte aux pommes caramélisée au beurre demi-sel et sa boule de glace au choix 16€

*Caramelized apple tart with salted butter, served with your choice of ice cream*

### *Les classiques*

Assiette de fruits frais 22€

*Fresh fruit platter*

Assortiment de glaces et sorbets 6€/boule

*Assortment of ice creams and sorbets*

Crêpes, assortiment de sauces et chantilly 19€

*Crepes with homemade sauces and whipped cream*