

CARLIBAR

CARTE DÉJEUNER

Notre carte est servie de 11h00 à 21h30
Our menu is served from 11:00 a.m. to 9:30 p.m.

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

Salade César 27€

Filets de poulet panés, romaine, croûtons de campagne, copeaux de parmesan, œuf bio
Crispy chicken fillet, roman lettuce, toasted croutons, parmesan cheese and egg

La Burrata 27€

Tomates anciennes huile d'olive et balsamique ancien
Heirloom tomatoes, olive oil, aged balsamic

Planche de fromages de nos terroirs 26€

Cheese board from our regional terroirs

Planche de charcuterie de Savoie 29€

Savoy charcuterie board

Pizza 49€

Crème de truffe et roquettes
Fresh truffle cream and arugula

Velouté de butternut 20€

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

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 plumes d'oignon
*Garlic, ginger, and lemon marinade,
crispy panko, onion shoots*

PLATS - MAINS-DISHES

Soles en goujonnette 44€

Panées au panko, mayonnaise maison

Soles in goujonnette, breaded with panko, homemade mayonnaise

Filets de loup de Méditerranée 36€

Sauce vierge aux agrumes

Grilled sea bass fillet, citrus-infused sauce vierge

Aiguillettes de volaille fermières 29€

Panées au panko, duo de mayonnaises maison

Farmhouse poultry tenderloins, breaded with panko, duo of homemade mayonnaises

Suprême de volailles fermières rôti au sautoir 39€

Jus de volaille aux champignons, crème à la truffe

Poultry supreme, rich truffle juice

Burger Wagyu Savoyard 35€

Steak Wagyu, raclette fondue, sauce burger et condiments maison

Wagyu beef burger with our homemade condiments and raclette cheese

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 fillet, sauce diable, shallot reduction with vinegar and beef juice

Côtelettes d'Agneau 56€

Croûte d'herbes et jus au parfum de sapin

Lamb chops, herbs crust, fir-flavored jus

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 espresso 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

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