



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

Brioche feuilletée au Caviar Crème parfumée à la Vodka et Agrumes <i>Flaky brioche with Caviar, Vodka-infused cream, and Citrus</i>	36
Foie gras de Canard Mi-cuit, pâte de Coing, Brioche parfumée au Sapin <i>Half-cooked Duck Foie Gras, Quince paste, Fir-scented Brioche</i>	30
Ceviche de Daurade Royale de Méditerranée Lèche de Tigre, Fruits de la Passion et Condiments <i>Ceviche of Mediterranean Sea Bream, Tiger Lick, Passion Fruit and Condiments</i>	29
Saumon Bomlo Gravlax, parfumé à l'Aneth, Blinis, Pickles de Betterave <i>Curved Salmon with Dill-infused Gravlax, Blinis, Beetroot pickles</i>	27
L'Œuf Parfait  Poêlée forestière de saison Persillée, Cappuccino de sous-bois <i>Perfect Egg, seasonal Parsley-infused wild Mushroom sauté, woodland Cappuccino</i>	27
Surprise de Céleri fondant  Cappuccino et mouillettes campagnardes Persillées <i>Confit Celery, Cappuccino, and country-style mouillette with Parsley</i>	28
Salade César 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
La Burrata 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
Pousses d'Épinard à la Truffe Vinaigrette et Condiments croustillants <i>Spinach Shoots with Truffle, Vinaigrette and crispy Condiments</i>	29



POISSONS - FISH

Homard Bleu

Prix au cours

Bisque parfumée à la Citronnelle et émulsionnée

Blue Lobster, Lemongrass-infused Bisque and emulsion

Thon Rouge de Méditerrané

37

En Tataki, Condiments frais, Pickles d'Oignon Rouge, Jaune d'Œuf confit

Mediterranean Bluefin Tuna Tataki, fresh Condiment, Pickled Red Onion, confit Egg Yolk

Sole Meunière, environ 900gr/1kg

90

Sole Meuniere, approximately 900g/1kg

Turbot

46

Pétales de Truffe Noire, jus de Poisson

Turbot, black Truffle Petals, Fish Juice

Filet de Loup Méditerranée

36

Sauce vierge d'Agrumes et Citron Caviar

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



VIANDES - MEATS

T-bone de Bœuf Sauce béarnaise, Os à Moelle, jus de Bœuf Truffé <i>T-bone of Beef, béarnaise sauce, Bone Marrow, and Truffled Beef jus</i>	48
Côte de Veau Grillée Poêlée forestière, jus monté au Beurre et Romarin <i>Grilled Veal Chop, forest Mushroom sauteed, Butter-enriched jus with Rosemary</i>	39
Filet Mignon de Veau Comme une Blanquette, trilogie de Carottes et poêlés forestières <i>Veal Tenderloin, Blanquette-style, Trio of Carrots, and Forest Mushrooms sauteed</i>	38
Suprême de Volaille Jus corsé à la Truffe <i>Poultry Supreme, rich Truffle jus</i>	39
Bœuf Chateaubriand au Grill 250gr Jus de Bœuf au Porto <i>Grilled Fillet Beef 250gr, Beef jus with Port</i>	56
Burger Savoyard 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 12

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

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

À PARTAGER - TO SHARE

 /2 pers.

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

*Prix par personne - Price per person

Prix TTC en euros, service inclus. Price inclusive of tax in euros, service included

La liste des allergènes est disponible auprès de nos serveurs. The allergen list is available upon request.



NOS DOUCEURS - OUR SWEETS

Mousse au Chocolat 64% soufflée	20
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>	
Tarte Fine aux Pommes caramélisées	19
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>	
Vacherin Fruits Rouges revisité	21
Meringue Suisse, Chantilly Vanillée, sorbet Kalamansi <i>Vacherin Red Fruits revisited, Swiss Meringue, Vanilla Chantilly, Kalamansi sorbet</i>	
Fraicheur Citron et Noisette	20
Crèmeux Citron, Noisette, Citron Caviar et sorbet Citron Vanillé <i>Fresh Lemon and Hazelnut, Creamy Lemon, Hazelnut, Lemon Caviar and Lemon Vanilla sorbet</i>	
Assiette de Fruits frais	22
<i>Fresh Fruits platter</i>	
Assortiment de Glaces et Sorbets Maison	6/ parfum
<i>Assortment of Homemade Ice Creams and Sorbets</i>	
Crêpes, assortiment de sauces et Chantilly	19
Et sa trilogie de sauces Maison <i>Crepes with a trilogy of Homemade sauces</i>	



HOTEL CARLINA



— C' 1850 —



HOTEL CARLINA

LE CARLIBAR

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

★★★★★
HOTEL CARLINA
LE CARLIBAR

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

★★★★★
HOTEL CARLINA
LE CARLIBAR

ENTRÉES FROIDES - COLD STARTERS

- Ceviche de Daurade Royale de Méditerranée** 29
Lèche de Tigre, Fruits de la Passion et Condiments
Ceviche of Mediterranean Sea Bream, Tiger Lick, Passion Fruit and Condiments
- Saumon Bomlo** 27
Gravlax, parfumé à l'Aneth, Blinis, Pickles de Betterave
Curved Salmon with Dill-infused Gravlax, Blinis, Beetroot pickles
- Salade César** 27
Filets de Volaille, Iceberg, Croûtons de campagne, copeaux de Parmesan, Olives Taggiasche et Œuf Parfait
Caesar Salad: Chicken filets, Iceberg Lettuce, country Croutons, Parmesan shavings, Taggiasca Olives and Perfect Egg
- La Burrata** 25
Mille-feuilles de Tomates anciennes et Pesto de Basilic, Salade d'Herbes fraîches, réduction de Vinaigre Balsamique
Burrata, Mille-Feuille of heirloom Tomatoes and Basil Pesto, Fresh Herb Salad, Balsamic Vinegar reduction
- Planche de Fromages et Charcuterie** 26
Cheeses and Charcuterie board

★★★★★
HOTEL CARLINA
LE CARLIBAR

ENTRÉES CHAUDES - HOT STARTERS

L'Œuf Parfait

Poêlée forestière de saison Persillée, Cappuccino de sous-bois
Perfect Egg, seasonal Parsley-infused wild Mushroom sauteed, woodland Cappuccino

27

La Tartine gourmande

Comté de Savoie, Jambon de Bœuf, sauce Mornay, copeaux de Truffe
With Savoie Comté Cheese, Beef Ham, Mornay sauce, Truffle shavings

26

Poêlée d'Encornets Persillés

Citron Caviar, Persil frais
Pan-fried Squid with Parsley

23

Velouté de Potimarron

Chataignes et Focaccia au Romarin
Pumpkin Veloute, Chestnut and Rosemary Focaccia

20

★★★★★
HOTEL CARLINA
LE CARLIBAR

PLATS - MAINS-DISHES

Soles en Goujonnette

Panées au Panko, mayonnaise épicée

Soles in Goujonette, Breaded with Panko, spicy mayonnaise

39

Filets de Loup de Méditerranée

Snackés, sauce vierge aux Agrumes

Pan-seared Mediterranean Sea Bass, Citrus sauce vierge

36

Aiguillettes de Volailles fermières

Panées au Panko, duo de mayonnaises maisons

Farmhouse Poultry Tenderloins, Breaded with Panko, duo of homemade mayonnaises

27

Suprême de Volailles

Jus corsé à la Truffe

Poultry Supreme, rich Truffle jus

39

Bœuf Chateaubriand au Grill 250gr

Jus de Bœuf au Porto

Grilled Chateaubriand Beef 250gr, Beef jus with Port

56

Burger Savoyard

Compotée d'Échalotes, Steak Haché "Dry Aged", Tomates rôties, Sucrines et Abondance

Savoyard Burger, Shallot compote, "Dry-Aged" Beef Patty, roasted Tomatoes, Sucrine Lettuce and Abondance Cheese

35

GARNITURES

12

Caponate d'Aubergines

et Pignons de Pin

Eggplant Caponata with Pine Nuts

Riz Pilaf aux Herbes fraîches

Pilaf Rice with fresh Herbs

Purée de Pommes de Terre

au Beurre Noisette

Mashed Potatoes with Brown Butter

Frites fraîches

Fresh Fries

Légumes de saison

à la Vapeur ou Poêlés

Seasonal Vegetables, Steamed or Sauteed

Pommes de Terre Persillées

Parsley Potatoes

★★★★★
HOTEL CARLINA
LE CARLIBAR

PÂTES - PASTA

Nos pâtes artisanales "Rummo": linguine ou rigatoni

Our artisanal "Rummo" pasta: linguine or rigatoni

Alfredo

32

Parmesan, crème, Ail, Persil frais

Alfredo, Parmesan, Cream, Garlic, Fresh Parsley

Bolognaise

34

Bœuf, Carottes, Céleri, Tomates fraîches

Bolognaise, Beef, Carrots, Celery, Fresh Tomatoes

Carbonara

31

Guanciale, Lard de colonnata, Pecorino, Jaune œuf

Carbonara, Guanciale, Bacon of Colonnata, Pecorino, Egg Yolk

Arrabiata

30

Tomates fraîches, Poivrons, Piment oiseau, Persil

Arrabiata, fresh Tomatoes, Bell Peppers, Pequin Pepper, Parsley

Crème Truffée

47

Truffe fraîche, huile de Truffe, Crème

Truffle cream, fresh Truffle, Truffle Oil, Cream

Caviar Baeri 30g

180

Baeri Caviar 30gr

★★★★★
HOTEL CARLINA
LE CARLIBAR

NOS DOUCEURS - OUR SWEETS

Soupe de Fruits Rouges aux Basilic Thaï Assortiment de Fruits Rouges, jus végétal au Basilic Thaï et sa Tuile croustillante <i>Red Fruits Soup with Thai Basil, assorted Red Fruit, vegetable juice with Thai Basil and its crispy Tuile</i>	18
Cheese Cake Mangue Chantilly Vanillée, coulis Mangue et Citron Vert <i>Mango Cheese Cake Vanilla chantilly, Mango and Lime coulis</i>	17
Moelleux coulant au Chocolat noir 64% Chantilly Vanillée, sauce Chocolat et Fruits Secs caramélisés <i>Dark Chocolate 64% Moelleux coulant, Vanilla Chantilly, Chocolate sauce and caramelized Dried Fruits</i>	19
Café Gourmand / Champagne Gourmand <i>Café Gourmand / Champagne Gourmand</i>	16 / 25
Crêpes, assortiment de sauces et Chantilly Et sa Trilogie de sauces Maison <i>Crepes with a Trilogy of Homemade sauces</i>	19
Assiette de Fruits frais <i>Fresh Fruits platter</i>	22



HOTEL CARLINA

LE CARLIBAR

★★★★★
HOTEL CARLINA
LE CARLIBAR

COUPE DE CHAMPAGNE - CHAMPAGNE BY THE GLASS 12 cl.

Coupe Moët & Chandon Brut Impérial	23
Piscine Moët & Chandon Brut Impérial	25
Coupe Moët & Chandon Rosé	26
Ruinart Blanc de Blanc	28
Ruinart Rosé	28

VINS AU VERRE - WINE BY THE GLASS 15 cl.

BLANC / WHITE

Chignin Bergeron, Fleur de Roussane Savoie, Jean Perrier	12
Chablis, Deschamps	14
Grand Marrenon, Luberon	10
Cigalus, Pays d'Oc, Gerard Bertrand	15

ROUGE / RED

Grand Marrenon, Luberon	10
Seuil de Mazeyres, Pomerol	18
Mondeuse Arbin, Savoie	14
Cigalus, Pays d'Oc, Gerard Bertrand	15

ROSÉ / ROSÉ

Côte de Provence, Whispering Angel	13
Côte de Provence, Château Barbeyrolles	16

APÉRITIFS - APÉRITIF

Kirs Maison (12.cl) :	14
Cassis, mûre, framboise, pêche	
Kirs Maison Royal (12.cl) :	20
Cassis, mûre, framboise, pêche	
Ricard, Pastis 51 (2.cl)	12
Martini rouge, blanc, rosé, extra dry (6.cl)	14
Lillet blanc (6.cl)	14
Suze (6.cl)	14
Fernet Branca (6.cl)	14
Porto Blanc (6.cl)	14
Porto Rouge (6.cl)	14
Pimm's (6.cl)	14
Campari (6.cl)	14

BIÈRES BOUTEILLES - APÉRITIF

	33 cl.	35.5 cl.
Brasserie Mont-Blanc :	12	
La Blanche, IPA		
Heineken, Peroni, Budweiser	12	
Corona		12
Heineken 0%	12	

BIÈRES BOUTEILLES - APÉRITIF

	25 cl.	50 cl.
Brasserie Mont-Blanc, La Blonde	9	16
Brasserie Mont-Blanc, La Verte	10	18

COCKTAILS CRÉATIONS - CREATIONS COCKTAILS

8 à 20 cl. 22

Le Gourmand

Vodka, crème, blanc d'œuf, sirop de vanille, crème de mûre

Cherry Coco

Gin infusé à la cerise, Campari, jus de citron vert, sirop de coco, jus d'ananas

Russian apple

Vodka, jus de pomme infusé à la cannelle, blanc d'œuf, jus de citron, angostura bitter

Mountain Dream

Génépi, Suze, jus de citron vert, sirop de miel, ginger beer, menthe

Piste Rouge

Vodka, Gin infusé à la cerise, Tequila, jus d'orange, jus de pamplemousse, sirop myrtille maison

COCKTAILS AU CHAMPAGNE - CHAMPAGNE COCKTAILS

15 à 22 cl. 25

Pornstar Martini

Vodka Vanille, jus de fruit passion, liqueur de passion, jus de citron vert champagne

Bellini

Purée de pêche et Champagne

Manquini

Jus de mangue et Champagne

St Germain Royale

St Germain et Champagne

COCKTAILS CLASSIQUES - CLASSICAL COCKTAILS

8 à 20 cl. 22

Expresso Martini

Vodka, liqueur de café, sucre de canne, expresso

Old Fashioned

Whisky, Angostura bitter, sucre de canne, zeste d'orange

Bloody Mary

Vodka, jus de tomate, jus de citron jaune, worcestershire sauce, tabasco, sel de céleri, poivre

White Russian

Vodka, liqueur de café, sucre de canne, lait

Amaretto Sour

Amaretto, bitter angostura, jus de citron jaune, sucre de canne, blanc d'œuf

MULES

14 cl. 22

Moscow Mule

Vodka, jus de citron vert, sirop de mûre, ginger beer

London Mule

Gin, jus de citron vert, sirop de thym, ginger beer

Jamaican Mule

Rhum, jus de citron vert, sirop de miel, menthe, ginger beer

SPRITZ

16 cl. 22

Aperol Spritz

Saint-Germain Spritz

(liqueur de sureau)

Italicus Spritz

(liqueur de bergamote)

SHORT DRINK

8 cl. 22

Daiquiri, Manhattan, Margarita, Caïpirinha, Caïpiroska, Negroni, Dry Martini, Blue Lagoon

LONG DRINK

15 à 20 cl. 22

Gin Fizz, Long Island, Mojito, Cuba Libre

MOCKTAILS - MOCKTAILS

8 à 20 cl. 18

Pomme d'Apy

Jus de pomme infusé à la cannelle, jus de cranberry, jus de citron vert, sirop de miel

Indiana juice

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, sirop de mûre, curry, gingembre

Fresh spirit

Spiruline, collagène

WHISKY D'ECOSSE

Grants	23
Johnny Walker Red Label	18
Johnny Walker Black Label	20
Johnny Walker Blue Label	42
Monkey Shoulder	20
Cardhu, 12 Ans	25
J&B	18
Defender	21
Knochando, 12 Ans	23

SINGLE MALTS

Lagavulin 16 ans	25
Glenmorranie 10 ans	23
Cragganmore 12 ans	23
Oban 14 ans	23
Dewar's 12 ans	23
Dewar's 18 ans	26
Ardbeg 10 ans, Ecosse	21
Talisker 10 ans	25
Caol Ila 12 ans	25

WHISKY DU MONDE
TENESSE

Jack Daniel's	18
Gentleman Jack Daniel's	22
RYE :	
Lot 40, Hiram Walker & Sons	23
Whistle Pig 10 Ans	25

BOURBON

Four Roses	18
Southern Comfort	22
Bulleit	24

JAPON

Nikka Coffee Grain	22
--------------------	----

IRLANDE

Jameson	18
Jameson Black Barrel	21
Redbreast	24
Bushmill's	22

CANADA

Canadian Club, 6 Ans	18
----------------------	----

VODKA

Nikka Coffey vodka	23
Haku	25
Stolichnaya Elite	28
Belvedere	23
Belvedere 10	45
Beluga Gold Line	54

GIN

Monkey 47	25
Tanqueray	20
Tanqueray 10	25
Bombay Sapphire	18
Empress 1908	21
Citadelle	20
Hendricks	24
Roku	21
Botanist	23
Aviation	23
Silent Pool	25
Gin Mare	21
Bobby's	21

RHUM

Havana 7 ans	18
Diplomatico	20
Santa Teresa 1796	27
Flor de Cana 12	21
Plantation Original Dark	23
Ron Centenario 20	25
Zacapa 23	23
Zacapa XO	45

TEQUILA

Don Julio Blanco	21
Patron XO Café	24
Patron Silver	23
Patron Reposado	32
José Cuervo Reposado	18
Clase Azul Reposado	50
Clase Azul Gold	94

MEZCAL

Los Siete Misterios	23
Del Maguey Vida	23
Casamigos	35

COGNAC / DIGESTIF

Hennessy Very Special	22
Hennessy XO	31
Hennessy Paradis	50
Hennessy Paradis Imperial	185
Louis XIII	220
Hennessy Ellipse	270

DIGESTIF

Eaux de vie	18
Poire, Mirabelle, Framboise, Grappa , Prune, Vieux Marc, Kirsch	
Poire à Joe	16
Calvados , Beaujour	18
Armagnac , Cles des Ducs	20
Bas Armagnac, Laubade	25
Liqueur de Génépi, Père Ferrand	18
Chartreuse verte, Chartreuse jaune	18

LIQUEUR

6 cl. 18

Get 27
Get 31
Limoncello
Amaretto
Bailey's
Chambord
Grand Marnier
Mandarine Napoléon
Manzana

EAUX MINERALES, SODAS, JUS DE FRUITS ET BIERES

MINERAL WATERS, SODAS, FRUIT JUICES AND BEERS

Perrier (33.cl)	8
Evian, Badoit Rouge (33.cl)	7
Evian, Badoit Rouge (75.cl)	10
Châteldon (75.cl)	12
Coca Cola, Coca Cola Zéro (33.cl)	10
Limonade (33.cl)	10
Orangina (25.cl)	10
Fuze Tea (25.cl)	10
Fever Tree Tonic (25.cl)	10
Fever Tree Ginger beer (25.cl)	10
Fever Tree Ginger Ale (25.cl)	10
Fever Tree Mediterranean tonic (25.cl)	10
San Bitter (10.cl)	10
Sirops (25.cl)	8
Diabolos (33.cl)	12
Redbull (25.cl)	12
Jus de fruits Alain Millat (20.cl)	12
(Abricot, Ananas, Fraise, Framboise, Myrtille sauvage, Mangue	
Pêche Blanche, Tomate, Pomme, Orange, Pamplemousse, fruit de la passion)	16
Jus Pressés (15.cl)	
(Citron, Orange, Pamplemousse)	

BOISSONS CHAUDES - HOT BEVERAGES

Café, Décaféiné, Allongé	7
Double Espresso	10
Cappuccino, Latte, Chocolat Chaud	11
Chocolat Chaud Viennois	13
Irish Coffee, French Coffee	22
Grog	16
Vin Chaud	14

SÉLECTION DE THÉS ET TISANES DAMMANN

Breakfast, Darjeeling, Earl Grey Yin Zhen, Quatre Fruits Rouges, Thé vert Yunnan	9
Camomille, Tilleul, Verveine	



HOTEL CARLINA

LE CARLIBAR