

ENTRÉES



CHF



Cassolette de saucisse aux choux vaudoise 17

Waadt- Wurst mit Kohl

Vaud sausage with cabbage

Céviche nikkei de thon 22

Thunfisch Cévice nikkei

Tuna Ceviche nikkei

Salade mêlée et graines toastées 12

Geschmischets Salat

Mixed salad

Salade verte 9

Grüne Salat

Green salad

PLATS



CHF



Escalope viennoise 39,50

Frites & bouquet de salade

Wiener Schnitzel, Pommes & Salat

Viennese schnitzel, fries & salad

Filets de Perche Meunières 39

Frites, salade & sauce tartare (*)

Barschfilets mit Pommes, Salad, Sauce Tartar

Perch filets with fries, salad, tartar sauce

Burger du 8, sauce BBQ maison 32

Viande de bœuf, gruyère, frites

Hausgemachte BBQ-Sauce, Beef Burger, Gruyère-Käse, Pommes

Homemade BBQ sauce, beef burger, gruyère cheese, fries

Assiette de légumes de saison 21

Saison Gemüseteller

Season vegetables plate

FONDUES



chf



Nos fondues de chez Wyssmüller sont servies également en extérieur,
prix et portion de 200g par personne

Création Maître Fromager	22.50
<i>Gruyère AOP / Vacherin fribourgeois AOP / Fromage fribourgeois</i>	
Fondue Création Maître Fromager tomate	24.50
Fondue Création Maître Fromager huile de truffes et champignons	27.50
Supplément pommes de terre	3

KIDS



chf

Cheese Burger & frites	18
<i>Käseburger und Pommes</i> <i>Cheese Burger and fries</i>	
Fingers de volaille maison & frites	14
<i>Hausgemacht Nuggets und Pommes</i> <i>Home-made Nuggets and fries</i>	
Penne sauce napolitaine	14
<i>Penne mit neapolitanischer Soße</i> <i>Penne with Neapolitan sauce</i>	

Tous les autres plats sont réalisables en demi-portion et moitié prix
All dishes possible as half portion and half price
Alle Gerichte als Halbportion und Halbpriis möglich

DESSERTS



CHF



Parfait glacé moka

10

Eisparfait Mokka

Tarte Tatin, fruits rouges

12

boule de glace caramel au beurre salé

Tarte Tatin, rote Früchte und eine Kugel gesalzenes Butterkaramelleis

Tarte Tatin, red berries, salted butter caramel ice cream

Moelleux au chocolat et sorbet fruits rouges

14

Schokoladenküchlein und rotes Beerensorbet

Chocolate cake and red berry sorbet

HÔTEL
★ ★ ★ ★
LA BARCAROLLE
AU BORD DU LAC LÉMAN
PRANGINS



Les autorités cantonales exigent la présentation du pass sanitaire pour toute consommation en intérieur.
Les terrasses extérieures sont accessibles et chauffées et ne nécessitent pas de pass sanitaire.

Provenance de nos viandes & poissons
Bœuf : Suisse | veau : Suisse France
Perche : Pologne | Thon: Philippines | Crevettes: Vietnam
Allergènes : Gluten | Œuf | Lait | Crustacés | Fruits secs | Poissons

Nos œufs proviennent de chez Christian Rebetez à Prangins,
Nos viandes de chez la boucherie du Palais,
Nos fondues de chez Wyssmüller

« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*)
sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine
selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC),
GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. »

Prix en francs suisses, TVA et service compris

Prix en francs suisses, TVA et service compris