

ENTRÉES



CHF

Velouté d'asperges vertes & blanches Croûtons & crème Chantilly(*) <i>Spargelcremesuppe mit croutons und Chantilly crème</i> <i>Asparagus cream soup with Chantilly cream</i>	14.-
Ballotine de Gruyère AOP & betterave Saladine d'épinards & vinaigrette au miel <i>Gruyère AOP und Rote Bete-Ballotine, Spinatsalat und Honig Vinaigrette</i> <i>Gruyère AOP and beetroot ballotine, spinach salad and honey dressing</i>	16.-
Millefeuille de pommes de terre & oignon rouge Fleur de truite Gravlax du Valais <i>Millefeuille von Kartoffeln & roten Zwiebeln, Walliser Gravlax-Forellenblüte</i> <i>Potato & red onion millefeuille, canton of Valais Gravlax trout flower</i>	18.-
Sashimi de boeuf mi-cuit à l'huile de sésame Côte de bette au soja <i>Halbgekochtes Rinder Sashimi mit Sesam Öl, Rübenrippe mit Soja</i> <i>Semi-cooked beef sashimi with sesame oil, chard chop with soy sauce</i>	24.-
Notre planchette de La Côte by Boucherie Jemmely à Nyon <i>Unsere Auswahl an Delikatessen und Käse der Region</i> <i>Our selection of cold cuts and cheese from the Region</i>	27.-
Tartare de fera & asperges Toasts & bouquet d'herbettes <i>Fera Fisch Tatar mit Spargel, Toastbrot und Kräuter</i> <i>Tartare of Fera fish from the lake and asparagus, toast and herbs</i>	22.-
Tartare de bœuf traditionnel Toasts & saladine <i>Rindertatar mit Toastbrot und kleiner Salatteller</i> <i>Beef tartar with toasts and a small salad</i>	19.-
Salade mêlée et graines toastées <i>Gemischter Salat mit gerösteten Samen</i> <i>Mixed salad with toasted seeds</i>	12.-
Salade verte <i>Grüner Salat</i> <i>Green salad</i>	8.-

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

Prix en francs suisses, TVA et service compris

PLATS



CHF

Filets de perche meunière Sauce tartare Frites(*) & saladine <i>Barschfilets mit Pommes, Salat, Sauce Tartar</i> <i>Perch fillets with fries, salad, tartar sauce</i>	39.-
Pavé de truite du Valais à la plancha Bisque d'écrevisses Riz vénère & asperges <i>Gegrilltes Walliser Forellensteak, Flusskrebscremesauce, Venere Reis & Spargel</i> <i>Grilled Valais trout steak, Crayfish bisque sauce, Venere rice & asparagus</i>	37.-
Soupe de poisson de Lac & aioli Pommes de terre & légumes vapeur <i>Seefischsuppe & Aioli. Kartoffeln & gedünstete Gemüse</i> <i>Sea fish soup and aioli, potatoes and steamed vegetables</i>	34.-
Grenadin de veau cuit à basse température Réduction de vinaigre balsamique Rösti & asperges <i>Niedriger Temperatur gegartes Kals-Grenadin, Balsamico-Reduktion. Rösti & Spargel</i> <i>Low temp. cooked Veal Grenadin, Balsamic vinegar reduction, Rösti & asparagus</i>	47.-
Filet d'agneau aux herbes Jus lié parfumé à la menthe Couscous à la tomate séchée & pousse d'épinards <i>Lammfilet mit Kräutern, Minzsauce, Couscous mit getrockneten Tomaten & Babyspinat</i> <i>Fillet of lamb with herbs, mint sauce, Cous-cous with dried tomatoes & baby spinach</i>	42.-
Ribs de porc caramélisés Sauce barbecue faite maison Polenta aux herbes gratinée & endive grillée <i>Hausgemachte BBQ-Sauce, Beef Burger, Gruyère-Käse, Pommes</i> <i>Schweinerippchen, hausgemachte Barbecue-Sauce, Polenta & gegrillter Endivie</i>	36.-
Tartare de bœuf traditionnel Frites(*), toasts & saladine <i>Rindertatar mit Toastbrot und kleiner Salatteller</i> <i>Beef tartar with toasts and a small salad</i>	35.-

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

Prix en francs suisses, TVA et service compris

VÉGÉTARIEN



CHF

Galette de riz vénère 25.-
Légumes en différentes textures
Reiskuchen Vénééré, Gemüse in verschiedenen Texturen
Vénééré rice cake, vegetables in different textures

Risotto à la betterave 23.-
Fenouil croquant à la vanille
Rote Bete Risotto mit Vanille knusprigem Fenchel
Beetroot risotto with Vanilla crunchy fennel

KIDS



CHF

Cheese Burger & frites(*) 18.-
Käseburger und Pommes
Cheese Burger and fries

Fingers de volaille maison & frites(*) 14.-
Hausgemacht Nuggets und Pommes
Home-made Nuggets and fries

Penne sauce napolitaine 14.-
Penne mit neapolitanischer Soße
Penne with Neapolitan sauce

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

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

DESSERTS



CHF

-
- | | |
|--|------|
| Tartelette(*) à la rhubarbe
<i>Rhabarber-Törtchen</i>
<i>Rhubarb tartlet</i> | 10.- |
| Café gourmand(*)
<i>Feinschmecker Nachtischsteller mit einer Auswahl an Kaffee</i>
<i>Gourmet Dessert plate with a choice of coffee</i> | 15.- |
| Moelleux au chocolat(*) et sorbet fruits rouges
<i>Schokoladenküchlein und rotes Beerensorbet</i>
<i>Chocolate cake and red berry sorbet</i> | 14.- |
| Tiramisu à la fraise
<i>Erdbeer Tiramisu</i>
<i>Strawberry Tiramisu</i> | 12.- |

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

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



Provenance de nos viandes & poissons
Bœuf : Suisse | Porc : Suisse
Veau : Suisse | Agneau : Nouvelle-Zélande
Féra : Suisse | Truite : Suisse
Ecrevisse : Danemark | Perche : Pologne
Omble : Suisse/Islande

Allergènes : Gluten | Œuf | Lactose | Crustacés | Fruits secs | Poissons cru
Soja | Sésame | Tournesol | Ail | Fruits à coque

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

Notre carte répond aux exigences du Label Fait Maison

« 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