

ENTRÉES



chf

Crème de courgettes, croûtons & crème Chantilly(*) <i>Zucchini crèmesuppe mit croutons und Chantilly</i> <i>Zucchini cream soup with croutons and Chantilly</i>	12.-
Salade d'été, fruits & légumes <i>Sommersalat mit Früchten und Gemüse</i> <i>Summer salad, fruits & vegetables</i>	14.-
La tomate & la burrata <i>Tomaten & Burratakäse</i> <i>Tomatoes & burrata cheese</i>	16.-
Mortadella grillée & tomme vaudoise panée Salade de rampon & oignon rouge caramélisé <i>Gegrillte Mortadella & paniertes Tomme Vaudoise Käse, Rampon-Salat & karamellierte rote Zwiebel</i> <i>Grilled mortadella & breaded tomme vaudoise cheese, rampoon salad, caramelized red onion</i>	19.-
Tartare de perche & nectarine Infusion à la verveine & toast <i>Barsch- und Nektarinentatar, Verbenatee & Toast</i> <i>Perch tartar & nectarine, verbena infusion and toast</i>	22.-
Tartare de bœuf à l'italienne Saladine & toast <i>Italienisches Rindertatar, kleine Salat und Toasts</i> <i>Beef tartar Italian style, salad and toast</i>	24.-
Vitello Tonnato <i>Vitello Tonnato</i>	24.-
Tentacule de poulpe & aubergine en différentes textures <i>Octopus Tentakel & Aubergine in verschiedenen Texturen</i> <i>Octopus tentacle & different eggplant textures</i>	25.-
Thon rouge mi-cuit au sésame & salade niçoise <i>Halbgekochter mit Sesam roter Thunfisch & Niçoise-Salat</i> <i>Semi-cooked red tuna with sesame & Niçoise salad</i>	26.-
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.-
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 Pommes grenailles sautées & légumes <i>Barschfilets mit Bay-Kartoffeln, Salat, Sauce Tartar</i> <i>Perch fillets with tartar sauce, fried new potatoes, vegetables</i>	39.-
Tournedos de féra rôti au four Sauce au basilic Risotto d'épeautre & poireaux confit <i>Im Ofen geröstete Tournedos von Felchen, Basilikum-Sauce, Dinkelrisotto & kandierter Lauch</i> <i>Tournedos of whitefish, basil sauce, spelled risotto, candied leek</i>	40.-
Risotto aux écrevisses <i>Flusskrebs Risotto</i> <i>Crayfish risotto</i>	34.-
Tagliata de bœuf Sauce au vin rouge Rosace de pommes de terre & brocoli à l'amandine <i>Rinder Tagliata, Rotweinsauce, Kartoffelrosette und Brokkoli mit Mandel</i> <i>Beef tagliata, red wine sauce, potato rosette, almond brocoli</i>	41.-
Coquelet rôti Sauce diable Frites(*) & légumes grillés <i>Gebatener Hahn, Teufelssoße (Harissa, Chilli, Knoblauch & Cognac), Pommes (*) & gegrillte Hülsenfrüchte</i> <i>Roasted cockerel, devil sauce (harissa, garlic, chili pepper and Cognac), fries, vegetables</i>	38.-
Tartare de bœuf à l'italienne Frites(*), salade & toast <i>Italienisches Rindertatar, kleine Salat und Toasts</i> <i>Beef tartar Italian style, fries, salad, toast</i>	37.-
Vitello Tonnato Pommes grenailles au persil <i>Vitello tonnato mit Baby Petersilie-Kartoffeln</i> <i>Vitello Tonnato & new potatoes with parsley</i>	37.-

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

Prix en francs suisses, TVA et service compris

GRILL



chf

« Tous nos mets cuits au grill sont accompagnés
de pommes de terre cuites en croûte de sel et légumes grillés »

Ribs de porc (300gr) 42.-

Sauce BBQ maison

Schweinerippen mit Hausgemachter BBQ Sauce, gegrillte Gemüse

Pork ribs, homemade BBQ sauce, potatoes, grilled vegetables

Entrecôte parisienne PREMIUM (250gr) 52.-

Sauce chimichurri

Pariser Rippensteak PREMIUM mit Chimichurri Sauce, Kartoffel & gegrillte Gemüse

PREMIUM Parisian beef steak, chimichurri sauce, potatoes, grilled vegetables

Omble chevalier (280g) 41.-

Sauce vierge

Seesaibling, Sauce mit Olivenöl, Tomaten, Zwiebel, Basilikum

Char fish, virgin sauce, potatoes, grilled vegetables

VÉGÉTARIEN



chf

Salade de quinoa & vinaigrette au balsamique 24.-

Fruits et légumes

Quinoa-Salat & Balsamico-Vinaigrette, Früchte und Gemüse

Quinoa salad, balsamic vinaigrette, fruits, vegetables

Burger du 8 végétarien & mayonnaise à la betterave 28.-

Frites(*) & légumes

Vegetarisches Rotebete & Mayonnaise Burger und Pommes

Vegetarian burger, beetroot mayonnaise, fries, vegetables

KIDS



chf

Cheese Burger & frites(*) 18.-

Käseburger und Pommes

Cheese Burger and fries

Fingers de volaille maison & frites(*) 14.-

Hausgemachte Nuggets und Pommes

Home-made Nuggets and fries

Penne sauce napolitaine 14.-

Penne mit napolitaniser Soße

Penne with Neapolitan sauce

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

Prix en francs suisses, TVA et service compris

DESSERTS



chf

Millefeuille à l'abricot	12.-
<i>Aprikose Millefeuille</i> <i>Apricot Millefeuille</i>	
Entremet glacé à la pêche & chocolat	12.-
<i>Gefrorenes Entremet mit Pfirsich und Schokolade</i> <i>Peach & Chocolate frozen Entremet</i>	
Cheesecake au citron vert & melon	14.-
<i>Limetten & Melonen Käsekuchen</i> <i>Lime and melon cheesecake</i>	
Salade de fruits & sorbet aux fruits rouges	11.-
<i>Fruchtsalat und rote Beeren Sorbet</i> <i>Fruit salad & red berries sorbet</i>	
Moelleux au chocolat & glace à la vanille	14.-
<i>Schokoladenküchlein & Vanilleeis</i> <i>Chocolate cake and vanilla sorbet</i>	
Café gourmand(*)	15.-
<i>Feinschmecker Nachtischsteller mit einer Auswahl an Kaffee</i> <i>Gourmet Dessert plate with a choice of coffee</i>	

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

Prix en francs suisses, TVA et service compris

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



Provenance de nos viandes & poissons

Bœuf : Suisse | Porc : Suisse

Veau : Suisse | Charcuterie : Suisse/Italie

Féra : Suisse | Volaille : Suisse/France

Ecrevisse : Espagne | Perche : Pologne

Poulpe : Espagne | Thon : Vietnam

Ombre : Suisse/Islande

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

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