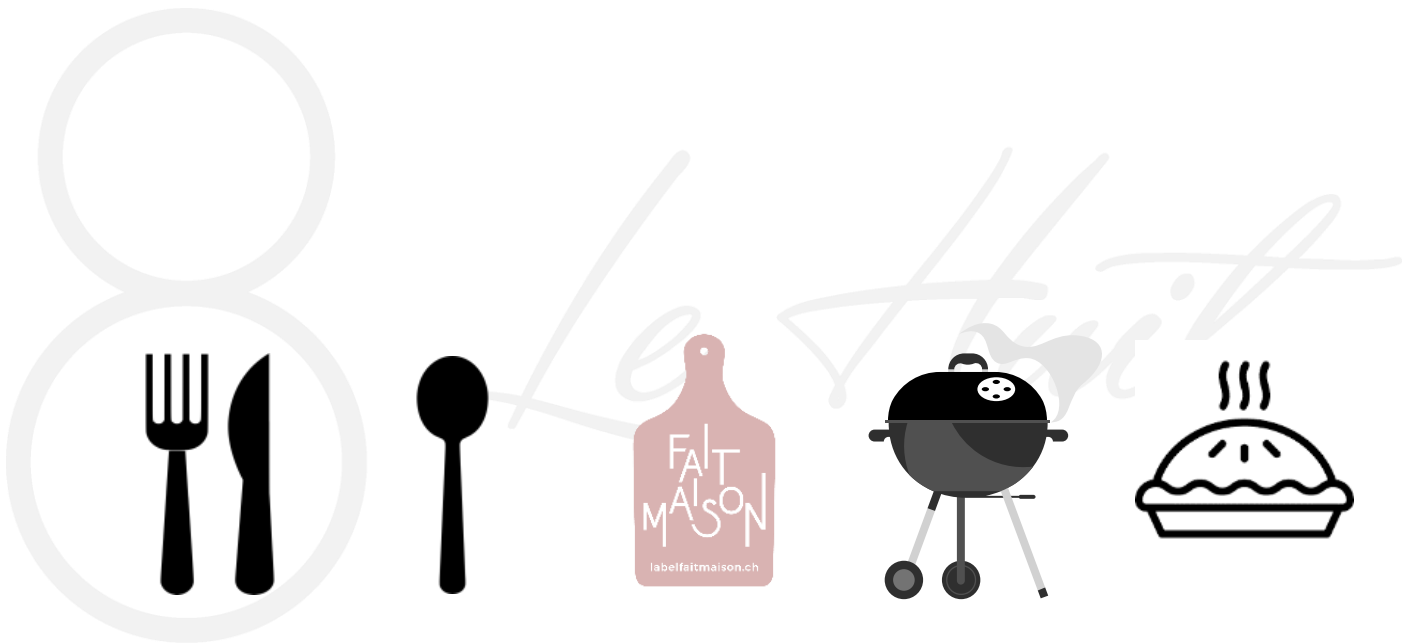


Carte des mets



Prix en francs suisses, TVA et service compris

ENTRÉES



chf

- Carpaccio de grenadin de veau cuit en basse température 25.-
Tagliatelle d'asperges & tuile de parmesan
Vinaigrette de tomates aux herbes
Niedertemperatur Kalbscarpaccio, Spargeltagliatelle und Tomaten-Kräuter Vinaigrette
Low temperature veal carpaccio, Tagliatelle from Asparagus and tomato herbs dressing
- Tartare de féra & asperges 23.-
Sauce Maltaise
Felchen-Tartare mit Spargeln
Lake-whitefish tartare with Asparagus
- Maquereau snacké 21.-
sur crème de petits pois & échalotte braisée à la syrah
Schnelles gegrilltes Makrelenfilet auf Syrah geschmorte Schalotten und Erbsenpurée
Quick grilled mackerel filet on mashed peas and braised shallots
- Crème d'asperges, Malakoffs & lard de Begnins 19.-
Käse-Malakoffs, Spargelcrème und Speck von Begnins
Asparagus cream soup, cheese Malakoffs and Bacon from Begnins
- Duo d'asperges, œuf poché & jambon de Parme 23.-
Sauce hollandaise
Zweierlei von Spargeln mit pochiertem Ei und Parmaschinken, Sauce Hollandaise
Duet from Asparagus, poached egg and ham from Parma
- Rouleau de printemps aux légumes 16.-
Sauce pimentée à la menthe 
Hausgemachte Frühlingsrolle mit Gemüse und Pfefferminzsauce
House made vegetable spring rolls with spicy mint sauce
- Soupe de lentilles du Puy & rouleau de légumes au paprika 17.-

Du Puy Linsensuppe und Gemüse mit Paprika Rolle
Du Puy lentil soup and vegetables-paprika roll
- Notre planchette de charcuterie & fromages 27.-
Unsere Auswahl an Delikatessen und Käse
Our selection of cold cuts & cheese
- Salade de printemps au chèvre chaud & fruits exotiques 20.-
Saison Salat mit warmem Ziegenkäse auf exotische Früchte
Spring salad with warm goat cheese on exotic fruits
- Salade mêlée & graines toastées 13.-
Gemischter Salat mit gerösteten Samen
Mixed salad & toasted seeds
- Salade verte 9.-
Grüner Salat
Green salad

PLATS



chf

- Filets de perche à la sauce citronnée 39.-
Pommes de terre Pont Neuf & légumes de saison
Barschfilets mit Pont Neuf Kartoffeln, Salat, Zitronensauce und Gemüse der Saison
Perch filets with lemon sauce, Pont Neuf potatoes & season vegetables
- Dos de cabillaud nacré 38.-
Asperges rôties & pomme de terre fondante
Sauce au citron & poivre de Sichuan
Kabeljaurücken, gerostete Spargel & Fondant Kartoffel auf eine Zitronen-Szechuan-Pfeffer-Sauce
Back of cod, roasted Asparagus & fondant potato with a lemon & Sichuan pepper sauce
- Filet d'omble chevalier à la plancha 37.-
Pommes de terre vapeur, asperges sautées & légumes
Sauce hollandaise
Auf dem Plancha gegrillter Saibling, Salzkartoffel, sautierte Spargel und Gemüse
Salmon trout cooked on a plancha, steamed potato with sauteed vegetables and asparagus
- Risotto à l'encre de seiche & calamars 32.-
Mit Tintenfischtinte und Calamari Risotto
Risotto with squid ink & calamari
- Filet d'agneau en croûte sur une fine purée de petits pois 46.-
Jardinière de petits légumes de saison
Jus aux herbes
Lammfilet in Kruste auf Erbsenpüree, kleine Saisongemüse und Kräuterjus
Filet of lamb in a crust, pea purée, small seasonal vegetables and herbal juice
- Tripes à la romaine & pommes de terre à la vapeur 26.-
Kutteln Römer Art mit Dampfkartoffeln und Parmesan
Innards cooked roman art with steamed potatoes and parmesan cheese
- Tagliata de bœuf grillé 42.-
Panier de nouilles croustillantes & côtes de bettes sautées
Sauce Goma-dare au sésame
Tagliata vom Rind, frittiertem Nudelnest und Mangold, Goma-dare Sesam Sauce
Beef Tagliata with a basket of crispy noodles, sautéed chard and sesam Goma-dare sauce
- Carpaccio de grenadin de veau cuit en basse température 40.-
Tagliatelle d'asperges, pommes de terre sautées
Tuile de parmesan & vinaigrette de tomates aux herbes
Niedertemperatur Kalbscarpaccio, Spargeltagliatelle, sautierte Kartoffel und Tomaten-Kräuter Vinaigrette
Low temperature veal carpaccio, Tagliatelle from Asparagus, sauteed potatoes and tomato herbs dressing
- Filet mignon de porc & sauce aux morilles 41.-
Endive braisée aux oranges, chicorée rouge sautée & asperges rôties
Schweinefilet und seine Morchelsauce, geschmorte Endivie mit Orangen, Chicorée & Spargel
Pork tenderloin, morel sauce, braised endive with orange, sautéed chicory & asparagus

NOS CRÉATIONS VÉGANES



chf

Galette de couscous à la tomate séchée & menthe Déclinaison d'asperges & légumes de saison

29.-

*Couscous Galette mit getrockneten Tomaten & Minze, Variation von Spargel & Saisongemüse
Couscous galette with dried tomato & mint, variation of asparagus & seasonal vegetables*

Mijoté de navet au paprika

26.-

Carottes confites, champignons sautés & poireau rôti

*Geschmorte Rübe mit Paprika, kandierte Karotten, sautierte Champignons & gerösteter Lauch
Stewed turnip with paprika, candied carrots, sautéed mushrooms & roasted leek*

KIDS



chf

Cheese Burger & frites(*)

18.-

*Käseburger und Pommes
Cheese Burger & fries*

Fingers de volaille maison & frites(*)

14.-

*Hausgemachte Nuggets und Pommes
Home-made Nuggets & fries*

Penne sauce napolitaine

14.-

*Penne mit napolitaniser Soße
Penne with Neapolitan sauce*

DESSERTS



chf

Moelleux au chocolat & glace à la vanille

14.-

*Flüssiges Schokoküchlein und Vanilleneis
Flowing chocolate cake with vanilla ice*

Entremet à la mangue & fruit de la passion

13.-

*Entremet mit Mango und Passionsfrucht
Mango and passion fruit Entremet*

Tartelette à la rhubarbe, fraises & asperge blanche

14.-

*Törtchen mit Rhabarber, Erdbeeren und weißem Spargel
Rhubarb, strawberries & white asparagus tartlet*

Café gourmand(*)

15.-

*Feinschmecker Nachtschteller mit einer Auswahl an Kaffee
Gourmet Dessert plate with a choice of coffee*

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



Provenance de nos viandes & poissons

Boeuf : Suisse | Veau : Suisse

Porc : Suisse/Italie | Agneau : Nouvelle Zélande*/Australie

Maquereau : Atlantique N/E | Perche : Pologne

Cabillaud : Islande | Calamaretti : Thaïlande

Calamar : Malaisie | Ombre chevalier : Suisse/Islande

Féra : Suisse

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

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. »

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

*Les viandes provenant de Nouvelle Zélande peuvent avoir été produites avec des antibiotiques
et/ou d'autres substances antimicrobiennes comme stimulateurs de performance

Prix en francs suisses, TVA et service compris