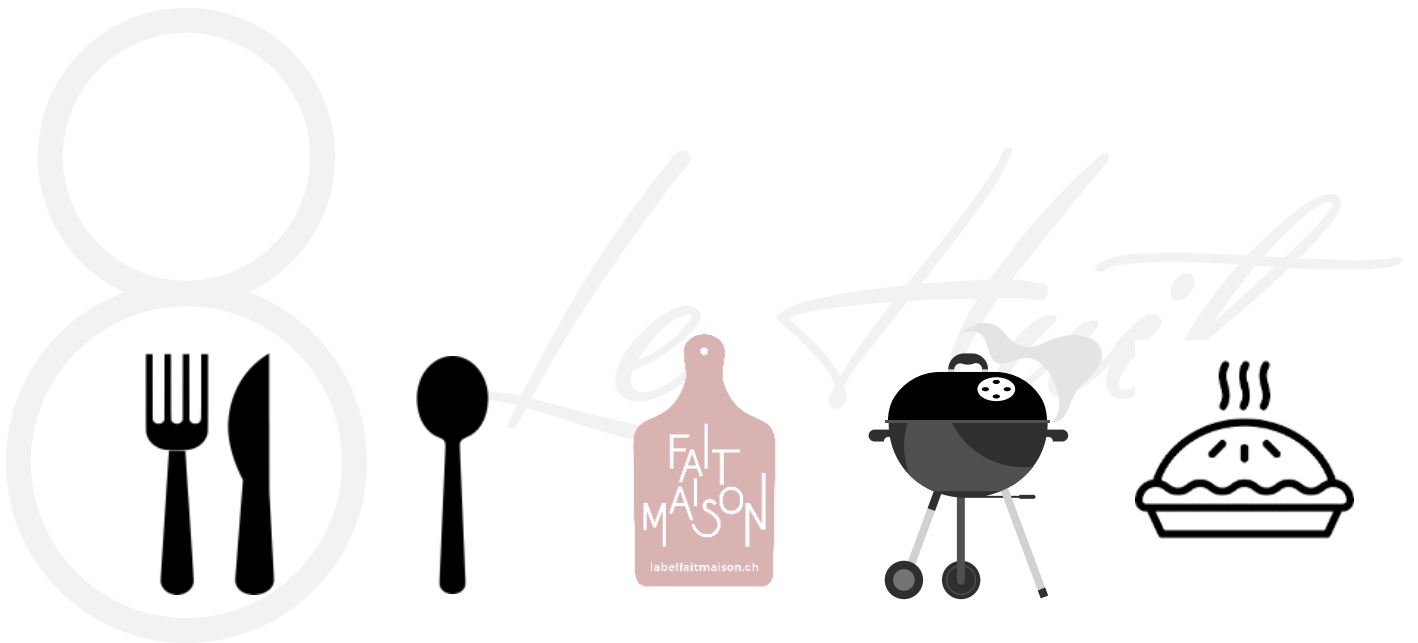


Carte des mets



Prix en francs suisses, TVA et service compris

ENTRÉES



chf

- Tartare de bar, melon & coriandre 24.-
Gelée de pastèque & réduction de balsamique
Wolfsbarsch-Tartar mit Melone und Koriander, Wassermelone Gelée und balsamische Reduktion
Sea bass, melon & coriander tartare, watermelon jelly & balsamic reduction
- Bisque d'écrevisses & son feuilleté 18.-
Flusskrebsbisque und Blätterteig
Crayfish bisque and a puff pastry
- Crevettes marinées au cidre 22.-
Sucrine grillée & sauce au thym
In Apfelwein marinierte Garnelen, gegrillter «Sucrine» Salat und Thymiansauce
Cider marinated prawns, grilled "sucrine" lettuce and thyme sauce
- Tartare de bœuf Suisse & sauce à la tomme vaudoise 23.-
Schweizer Rindstartar und Tomme Käse Sosse
Swiss beef Tartar and Tomme cheese sauce
- Mortadelle grillée, malakoffs & oignon rouge caramélisés 20.-
Gegrillte Mortadella, Malakoff und karamellierte rote Zwiebeln
Grilled mortadella, malakoffs and caramelized red onion
- Déclinaison autour de l'aubergine 18.- 
Variation rund um die Aubergine
Variation around the eggplant
- Crème de fenouil au Pastis 51 15.-
Fenchelcremesuppe mit Pastis
Fennel cream soup with Pastis
- Notre planchette de charcuterie & fromages 27.-
Unsere Auswahl an Delikatessen und Käse
Our selection of cold cuts & cheese
- Salade d'été (roquette, légumes grillés & marinés, burrata & lard aux herbes) 24.-
Sommer Salat mit Burratakäse, Specks mit Kräutern und gegrilltem Gemüse
Summer salad with burrata cheese, bacon with herbs and grilled vegetables
- 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

*Egli Filets mit Pont Neuf Kartoffeln, Salat, Zitronensauce und Gemüse der Saison
Perch filets with lemon sauce, Pont Neuf potatoes & season vegetables*

Sole meunière & huile au thym 52.-

Pommes de terre à la lyonnaise, purée de carottes & légumes

*Seezunge und Thymianöl, Lyonner-Kartoffeln, Karottenpüree und Gemüse
Sole & thyme oil, Lyonnaise sauteed potatoes, mashed carrots and vegetables*

Pavé de truite du Valais & sauce vierge aux tomates 38.-

Risotto & déclinaison de courgettes

*Walliser Forellensteak und Tomatensauce, Risotto-Zucchini-Variante
Wallis trout steak & tomato virgin sauce, risotto & zucchini variation*

Entrecôte parisienne premium & sauce marchand de vin 48.-

Rosace de légumes grillés & pommes de terre Pont Neuf

*Pariser Rippensteak und Rotweinsauce, gegrilltem Gemüse Rosette und Pont Neuf-Kartoffeln
Premium Parisian rib steak & wine merchant sauce, grilled vegetables rosette and Pont Neuf potatoes*

Magret de canard & jus aux figues 44.-

Courgette à la menthe, pommes de terre au citron & terre d'olives

*Entenbrust und Feigenjus, Zucchini mit Minze, Kartoffeln mit Zitrone und Oliven
Duck breast & fig jus, zucchini with mint, potatoes with lemon & olives*

Pluma ibérique & sauce chimichurri 46.-

Pommes de terre à la lyonnaise, aubergine confite & poivrons rôtis

*Iberisches Pluma, Chimichurri-Sauce, Lyonner-Kartoffeln, kandierte Auberginen und geröstete Paprika
Iberian pluma & chimichurri sauce, Lyonnaise Potatoes, Confit Eggplant & Roasted Peppers*

Tartare de bœuf Suisse & sauce à la tomme vaudoise 38.-

Pommes frites

*Schweizer Rindstartar und Tomme Käse Sosse
Swiss beef Tartar and Tomme cheese sauce*

NOS CRÉATIONS VÉGANES



chf

Mezze (falafels, houmous, pommes de terre au citron & légumes grillés) 26.-

*Mezze Auswahl (Falafel, Hummus, Zitronenkartoffeln und gegrilltes Gemüse)
Choice of Mezze (falafels, hummus, lemon potatoes & grilled vegetables)*

Risotto à la tomate & poivrons 23.-

*Tomaten-Paprika-Risotto
Tomato & Pepper Risotto*

KIDS



chf

Cheese Burger & frites(*)

*Käseburger und Pommes
Cheese Burger & fries*

18.-

Fingers de volaille maison & frites(*)

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

14.-

Penne sauce napolitaine

*Penne mit napolitaniser Soße
Penne with Neapolitan sauce*

14.-

DESSERTS



chf

Moelleux au chocolat & glace à la vanille

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

14.-

Tarte Tatin aux prunes

*Pflaumen Tarte-Tatin
Prunes Tarte Tatin*

14.-

Assiette de fruits découpés & sorbet abricot

*Geschnittene Früchte und Aprikosensorbet
Plate of cut fruits & apricot sorbet*

13.-

Tarte à la lime

*Limettenkuchen
Key lime pie*

14.-

Café gourmand(*)

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

15.-

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



Provenance de nos viandes & poissons
Bœuf : Suisse/U.E. | Canard : France
Porc : Suisse/Italie/Espagne | Bar : France/Grèce
Écrevisses : Espagne/Danemark/France | Perche : Pologne
Sole : Pays Bas | Truite : 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