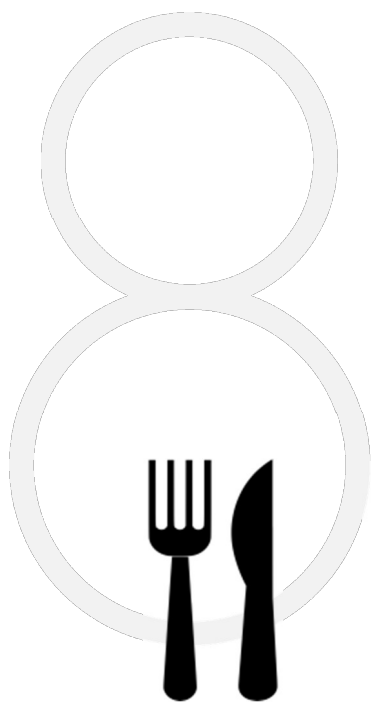


# Carte des mets



*Le Huit*



# ENTRÉES



CHF

- 
- Mousse de foie gras de canard & pommes au Calvados**  
**Coulis aux fruits rouges** 27.-  
*Entestopfleber Mousse mit Calvados Apfel & roten Früchten Sauce*  
*Duck foie gras and Calvados apple with red fruit coulis*
- Os à moëlle gratiné au four & sauce gribiche** 19.-  
*Im Ofen gratinierte Markknochen und Gribiche-Sauce*  
*Marrow bones gratinated in the oven & gribiche sauce*
- Huitres Gillardeau N°3 & mignonnette d'agrumes** 6.-pièce  
*Gillardeau Austen N°3 & Zitrus Auswahl*  
*Gillardeau's oyster N°3 & choice of citrus*
- Vol-au-vent aux moules & gingembre** 18.-  
*Mit Muscheln & Ingwer gefüllte Pasteten aus Blätterteig*  
*Puff pastry filled with mussels & ginger*
- Crème de topinambour & croûtons à l'huile de truffe** 16.-  
*Topinamburcremesuppe & Croutons mit Trüffelöl*  
*Jerusalem artichoke creamy soup & croutons with truffle oil*
- Ballotine farcie aux légumes de saison & son bouillon** 14.-  
*Grünkohl-Ballotine gefüllt mit Gemüse der Saison und Brühe*  
*Kale cabbage ballotine filled with seasonal vegetables and broth*
- Salade d'hiver** 22.-  
(Salade pain de sucre, tomme vaudoise panée, jambon de Parme & crudités)  
*Zuckerhutsalat, panierte Tomme Vaudoise Käse, Parmaschinken & roh Gemüse Auswahl*  
*Sugarloaf salad, breaded Tomme Vaudoise cheese, Parma ham & raw 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 du Léman à la sauce citronnée** 46.–

**Pommes de terre Pont Neuf & légumes de saison**

*Genfersee Egli Filets mit Pont-Neuf Kartoffeln, Zitronensauce & Gemüse der Saison  
Geneva lake fresh perch fillets with lemon sauce, Pont Neuf potatoes & season vegetables*

**Filet de turbot rôti & sauce aux moules** 54.–

**Patate douce au gingembre, catalogue & chicorée de Trévise sautée**

*Gebratenes Steinbuttfilet & Muschelsauce, Ingwer-Süßkartoffel, Katalonien & sautiertem Treviso-Chicorée  
Roasted turbot fillet & mussel sauce, sweet potato & ginger, Catalonia & sautéed Treviso chicory*

**Tagliolini à l'encre de seiche** 36.–

**Langoustines, tomates séchées & olives**

*Tagliolini mit Tintenfischtinte, Langustinen, getrocknete Tomaten & Oliven  
Tagliolini with squid ink, langoustines, dried tomatoes & olives*

**Filet de bœuf & sauce au foie gras** 52.–

**Crèmeux de pommes de terre, carottes et topinambour sautés & chicorée rouge rôtie**

*Rinderfilet & Entenslebersauce, cremige sautierte Kartoffeln, Karotten & Topinambur, gerösteter roter Chicorée  
Beef fillet & foie gras sauce, creamy sautéed potatoes, carrots & Jerusalem artichoke & roasted red chicory*

**Côtelettes d'agneau & sauce aux fruits secs** 48.–

**Couscous, légumes & pommes de terre vapeur**

*Lammkoteletts & Trockenfruchtsauce, Couscous, Gemüse & Dampfkartoffeln  
Lamb chops & dried fruit sauce, Couscous, vegetables & steamed potatoes*

**Suprême de poulet jaune & sauce au Porto** 38.–

**Risotto à la milanaise & gremolata**

*Gelbes Hähnchen-Supreme & Portweinsauce, Mailänder Risotto & Gremolata Kondiment  
Yellow chicken supreme & Port sauce, Milanese risotto & gremolata sauce*

## NOS CRÉATIONS VÉGANES



chf

**Risotto à la betterave & citron vert** 25.–

**Choux palmier croustillant**

*Rote-Bete & Limetten Risotto, knusprige Palmsprossen  
Beetroot & lime risotto, crispy palm sprouts*

**Ragoût de légumes de saison à la moutarde** 22.–

*Saisonaler Gemüseintopf mit Senf  
Seasonal vegetable stew with mustard*

# 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

15.-

*Flüssiges Schokolächlein und Vanille-Eis*  
*Creamy chocolaté cake with vanilla ice*

## Panna cotta aux agrumes et rhum

13.-

*Panna Cotta & Zitrusfrüchten*  
*Panna Cotta & citrus fruits*

## Tartelette aux noix de pécan & mousse au café

15.-

*Pekannuss-Törtchen und Kaffeemousse*  
*Pecan tartlet & coffee mousse*

## Café gourmand (\*)

14.-

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

HOTEL  
★ ★ ★ ★  
LA BARCAROLLE

LAKE GENEVA - PRANGINS

Provenance de nos viandes & poissons

Bœuf : Suisse/Irlande | Canard : France/Bulgarie  
Agneau : Irlande/U.K. | Poulet : France | Porc : Italie  
Turbot : Atlantique N.E. | Langoustine : Atlantique N.E.  
Moules : France/Pays Bas | Huitres : France/Pays Bas

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

Nos filets de perche frais proviennent du Léman.

Nos œufs proviennent de chez Christian Rebetez à Prangins.

Nos viandes proviennent de 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