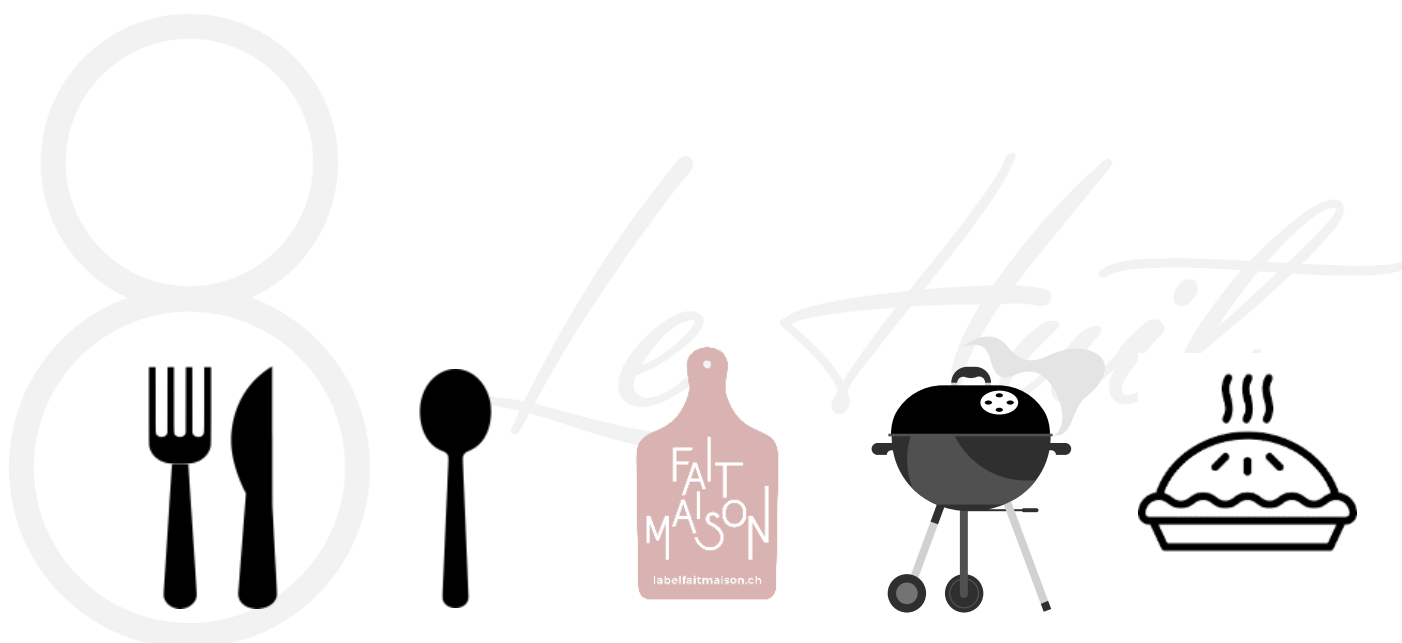


Carte des mets



ENTRÉES



chf

- Sashimi de bœuf & millefeuille de pommes de terre & poireaux 24.-
Rinder Sashimi & Blätterteig von Kartoffeln und Lauch
Beef Sashimi with a potatoes and leek puff pastry
- Longeole genevoise, endive grillée & fondue de tomme vaudoise 19.-
Genfer Longeole Wurst mit gegrillten Endivien & Waadt Tomme Käse Fondue
Geneva longeole sausage with grilled endive and Vaud Tomme cheese fondue
- Ballotine de radis blanc Daikon fumée au tartare de thon rouge 22.-
Wakame & gaspacho de betterave rouge
Geräucherte Daikon Rettich Ballotine mit rotem Thunfisch-Tartar, Wakame & Rote Bete-Gazpacho
Smoked daikon radish ballotine with red tuna tartare, wakame & beetroot gazpacho
- Aumônière de truite du Valais 23.-
sur sa crème de patate douce et citron vert
Walliser Forelle im Blätterteigtasche auf einer Süßkartoffel-Limetten-Sauce
Valais trout in a puff pastry pocket on a sweet potato and lime sauce
- Notre planchette de charcuterie & fromages 28.-
Unsere Auswahl an Delikatessen und Käse
Our selection of cold cuts & cheese
- Tartelette aux épinards & légumes marinés 17.-
Spinat und mariniertes Gemüsetörtchen
Spinach and marinated vegetables tartlet
- Soupe de lentilles du Puy & son feuilleté aux petits légumes 16.-
Von Puy Linsensuppe und Gemüse-Blätterteig
From Puy lentil soup & vegetables puff pastry
- Salade d'hiver 19.-
(Salade de saison, Malakoff, viande séchée & betterave)
Salat der Saison, Malakoff Gruyère-Käse, trockenes Fleisch & Rote-Bete
Seasonal salad, Malakoff Gruyère Cheese, dried meat & beetroot
- Salade mêlée & graines toastées 14.-
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 47.-
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*

Pavé de truite du Valais à la plancha 39.-
Risotto de quinoa & poireau confit

*Walliser Forellenfilet à la plancha, Quinoa Risotto & kandierter Lauch
A la plancha Valais trout, quinoa risotto & candied leek*

Paccheri au thon rouge & pistaches 35.-

*Paccheri Nudeln mit rotem Thunfisch & Pistazien
Paccheri pasta with red tuna and pistachio*

Bavette de bœuf au grill & sauce aux échalotes 39.-
Rösti, endive grillée & légumes de saison

*Gegrilltes Rinder Bavette Steak & Schalottensauce
Grilled Beef Bavette steak & shallots sauce*

Risotto au Cognac & escargots de Bourgogne 35.-

*Cognac Risotto & Burgunder Schnecken
Cognac Risotto and burgundy snails*

Tête de veau & sa jardinière de légumes 37.-

*Kalbskopf-Fleisch & sein Gemüseauswahl
Calf's head's meat & its vegetable choice*

FONDUES



CHF

*Nos fondues sont de chez Wyssmüller produites en Gruyère
Prix par personne. Portion de 200g*

Fondue moitié-moitié « Création Maître Fromager » 25.-

Fondue Gruyère AOP / Vacherin fribourgeois AOP

Fondue moitié-moitié à la tomate 26.-

Fondue mit Tomaten / Fondue with tomato

Fondue moitié-moitié aux champignons & huile de truffe 28.-

Fondue mit Pilzen und Trüffelöl / Fondue with mushrooms and truffle oil

Pommes de terre 5.-

Kartoffeln / Potatoes

NOS CRÉATIONS VÉGANES



chf

Déclinaison de légumes de saison sur sa crème d'épinards

22.-

*Auswahl an Saisongemüse auf Spinat-crème-Sauce
Seasonal vegetable choice on a spinach cream sauce*

« Saint-Jacques » de radis snackées & sauce vierge Rösti & poireau confit

25.-

*Schnell gebratener Rettich mit Estragon-Tomaten Sauce, Rösti & kandierter Lauch
Seared radish scallops with a virgin sauce, rösti & candied leek*

KIDS



chf

Cheese Burger & frites(*)

19.-

*Käseburger und Pommes
Cheese burger & fries*

Fingers de volaille maison & frites(*)

15.-

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

Penne sauce napolitaine

15.-

*Penne mit napolitaniser Soße
Penne with neapolitan sauce*

DESSERTS



chf

Moelleux au chocolat & glace à la vanille

16.-

*Flüssiges Schokoküchlein & Vanille-Eis
Creamy chocolate cake & vanilla ice*

Entremet à la mandarine & amandes

15.-

*Mandarinen-Mandel-Dessert
Mandarin & almond dessert*

Poire pochée au vin rouge & sauce chocolat

14.-

*Pochierte Birne mit Rotwein & Schoko-Sauce
Poached pear with red wine & chocolate sauce*

Café gourmand (*)

15.-

*Feinschmecker Nachtischsteller 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

Bœuf : Suisse/Irlande | Veau : Suisse
Porc Suisse/Italie | Escargot : France | Perche : Suisse
Truite : Suisse | Thon : Maldives/Philippines

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