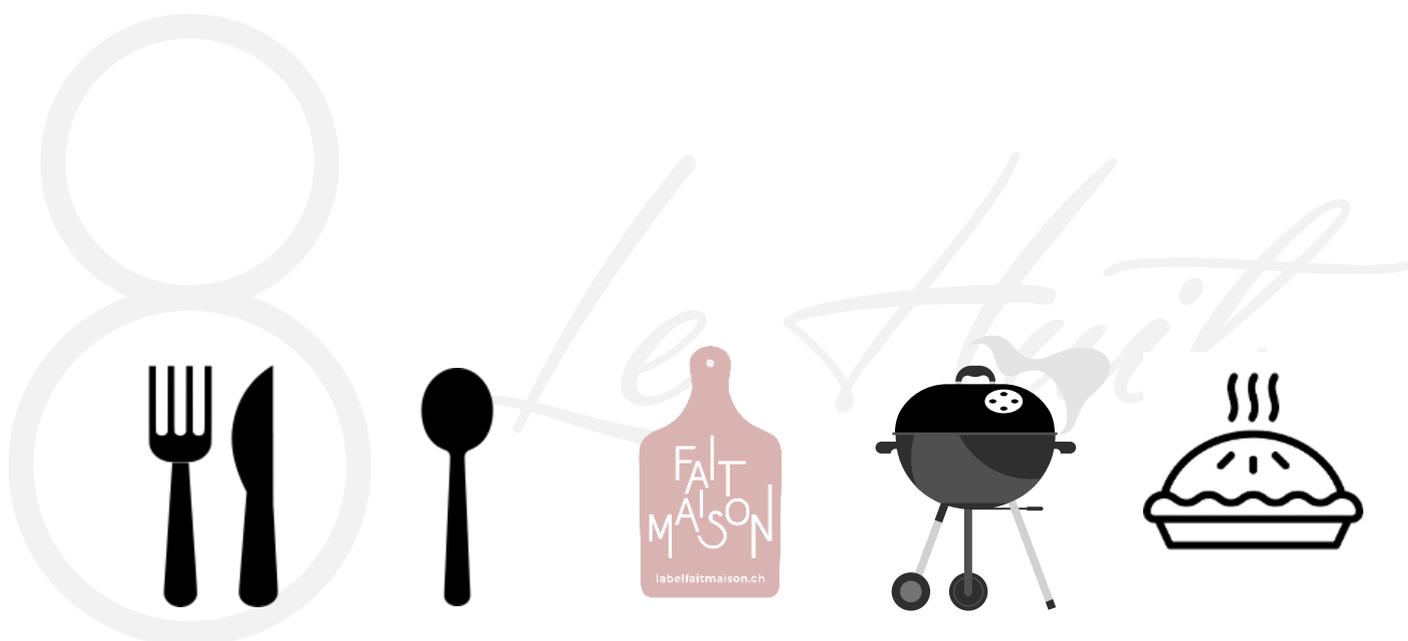


Carte des mets



Prix en francs suisses, TVA et service compris

ENTRÉES



CHF

Tartare de bœuf traditionnel avec ses toasts <i>Traditioneller Rindertartar mit Toastbrot</i> <i>Traditional beef tartar with toasts</i>	23.-
Œuf frit, jambon de Parme & duo d'asperges <i>Frittiertes Ei, Parmaschinken & Spargeln</i> <i>Fried egg, Parma ham & asparagus</i>	22.-
Tartare de bar & asperges Sauce hollandaise & pointes d'asperges sautées <i>Wolfsbarsch-Tartar mit sautierten Spargelstücke und Hollandaise Sauce</i> <i>Sea bass tartar & sauteed asparagus piece with Hollandaise sauce</i>	23.-
Filets de maquereau, artichaut rôti & mayonnaise à l'ail confit <i>Makrelenfilet, geröstete Artischocke & kandiertes Knoblauchs Mayonnaise</i> <i>Mackerel fillets, roasted artichoke & candied garlic mayonnaise</i>	24.-
Notre planchette de charcuterie & fromages <i>Unsere Auswahl an Delikatessen & Käse auf ein Holzbrett</i> <i>Our selection of cold cuts & cheese on a wooden plate</i>	28.-
Potage au cresson & graines torrifiées <i>Brunnenkressesuppe & geröstete Samen</i> <i>Watercress soup & roasted seeds</i>	16.-
Chausson aux légumes de saison & purée de petits pois  <i>Saisonale Gemüse tasche & Erbsenpüree</i> <i>Seasonal vegetable pastry & green peas purée</i>	18.-
Salade de printemps (Salade d'endive & pamplemousse, foie de volaille au Calvados, lard sec aux herbes & vinaigrette à la framboise) <i>Endivie & Grapefruit, Hühnerleber mit Calvados, getrockneter Speck mit Kräutern & Himbeervinaigrette</i> <i>Endive & grapefruit, chicken liver with Calvados, dried bacon with herbs & raspberry vinaigrette</i>	22.-
Salade mêlée & graines toastées <i>Gemischter Salat mit gerösteten Samen</i> <i>Mixed salad & toasted seeds</i>	14.-
Salade verte <i>Grüner Salat</i> <i>Green salad</i>	9.-

PLATS



chf

Filets de perche du Léman à la sauce citronnée 48.-
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*

Risotto aux asperges & crevette Black Tiger à la plancha 36.-

*Spargelrisotto mit Black Tiger Garnelen à la plancha
Asparagus risotto with black tiger prawns à la plancha*

Filet de bar & sauce beurre blanc 42.-

Pommes de terre à la betterave & purée de petits pois
Fèves, pois mange tout & haricots rouges sautés

*Wolfsbarschfilet & Beurre Blanc Sauce, Rote-Bete-Kartoffeln, Erbsenpüree, Zuckerschoten & sautierte rote Bohnen
Sea bass fillet & beurre blanc sauce, beetroot potatoes & pea puree, snow peas & sautéed red beans*

Tartare de bœuf traditionnel 38.-

Pommes de terre Pont Neuf & salade de saison

*Traditioneller Rindertartar mit Pont-Neuf Kartoffeln & Salat der Saison
Traditional beef tartar with Pont-Neuf potatoes & seasonal salad*

Pavé de bœuf grillé & sauce aux morilles 46.-

Pommes grenailles sautées, artichaut & légumes rôtis

*Gegrilltes Rindersteak & Morchelsauce, sautierte Neukartoffeln und gebratenes Gemüse
Grilled beef steak, morel sauce, sauteed new potatoes & roasted vegetables*

Filet d'agneau à la plancha & sauce vierge 42.-

Écrasé de pommes de terre aux tomates séchées & déclinaison de légumes

*Gegrilltes Lammfilet mit Sauce Vierge, Kartoffelpüree mit getrockneten Tomaten & Gemüsevariationen
Grilled lamb fillet & sauce vierge, mashed potatoes with dried tomatoes & vegetable variations*

Ballotine de lapin aux asperges & sauce au cresson 38.-

Cromesquis de polenta, betterave rôtie & carottes fanes glacées

*Kaninchen-Ballotine mit Spargel-Kresse-Sauce, Polenta, geröstete Rote Bete & glasierte Karotten
Rabbit ballotine with asparagus & watercress sauce, Polenta, roasted beetroot & glazed carrots*

NOS CRÉATIONS VÉGANES



chf

Risotto aux artichauts confits & huile aux herbes 30.-

*Kandierte Artischockenrisotto & Kräuteröl
Candied artichoke risotto & herbal oil*

Déclinaison de légumes de saison 24.-

*Variation von saisonaler Gemüse
Variation of seasonal vegetables*

KIDS



CHF

Cheese Burger & frites (*)

Käseburger und Pommes
Cheese burger & fries

19.-

Fingers de volaille maison & frites(*)

Hausgemachte Nuggets und Pommes
Home-made Nuggets & fries

15.-

Penne sauce napolitaine

Penne mit napolitaniser Soße
Penne with neapolitan sauce

15.-

DESSERTS



CHF

Moelleux au chocolat & glace à la vanille

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

16.-

Tartelette aux fruits de saison & crumble au chocolat

Obsttörtchen der Saison mit Schoko Crumble
Seasonal fruit tartlet with chocolate crumble

13.-

Millefeuille aux fraises & coulis à la rhubarbe

Erdbeer Blätterteig Dessert & Rhubarber Coulis
Strawberry-Millefeuille with rhubarb coulis

16.-

Café gourmand (*)

Feinschmecker Nachtischsteller 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 / Irlande | Lapin : Hongrie
Porc Suisse/Italie | Volaille : France | Agneau : Australie
Bar : Espagne | Perches : Suisse (Lac Lemman)
Maquereau : France | Crevette : Vietnam

Allergènes : Gluten | Œuf | Lactose | Crustacés | Fruits secs | Poissons cru
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