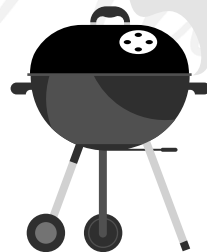


Carte des mets



ENTRÉES



chf

Tortellini de bœuf & son bouillon 18.-

Rindfleisch-Tortellini & Brühe

Beef tortellini & its broth

Escargots Suisses du Mont d'Or sautés au vin blanc & persil 21.-

Croûtons à l'ail sur crème de pommes de terre

Schweizer Mont-d'Or-Schnecken in Weißwein & Petersilie sautiert, Knoblauch-CROUTONS auf Kartoffelcreme

Swiss Mont d'Or snails sautéed in white wine & parsley, garlic croutons on potato cream

Carpaccio de truite Suisse gravelax aux agrumes 22.-

Mayonnaise au cerfeuil, pickles & saladin de saison

Carpaccio von Schweizer Lachsforelle Gravlax mit Zitrusfrüchten, Kerbel-Mayonnaise, eingelegte Gemüse & Salat

Carpaccio of Swiss trout gravlax with citrus fruits, chervil mayonnaise, pickles & seasonal salad

Feuilleté aux Saint-Jacques & déclinaison de patate douce 26.-

Sauce aux moules & crumble de chorizo

Blätterteig mit Jakobsmuscheln & Süßkartoffel-Variationen, Muschelsauce & Chorizo-Crumble

Puff pastry with scallops & variations of sweet potato, mussel sauce & chorizo crumble

Notre planchette de charcuterie & fromages 28.-

Unsere Auswahl an Delikatessen & Käse auf ein Holzbrett

Our selection of cold cuts & cheese on a wooden plate



Velouté de pain de sucre avec orge & légumes racines 16.-

Zuckerhut-Suppe mit Gerste & Wurzelgemüse

Sugar loaf soup with barley & root vegetables

Salade d'hiver au chèvre chaud 20.-

(Salade de saison, fromage de chèvre gratiné au miel sur toast,

tartare de betterave rouge aux agrumes & endives snackées)

Wintersalat (Salat mit Honig gratinierter Ziegenkäse auf Toast, Rote-Bete-Tatar mit Zitrusfrüchten & gebratene Chicorée)

Winter salad (Seasonal salad, honey-gratinated goat cheese on toast, beetroot tartare with citrus fruits & pan-seared endives)

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 Suisse à la sauce citronnée 49.-
Pommes grenailles rôties & légumes de saison

*Schweizer Eglifilets mit Zitronensauce, geröstete kleine Kartoffeln & Gemüse der Saison
Swiss fresh perch filets with lemon sauce, roasted baby potatoes & season vegetables*

Filet de sandre Suisse à la plancha & sauce béarnaise 47.-
Crêpe au sarrasin farcie aux légumes de saison

*Schweizer Zanderfilet à la Plancha & Béarnaise-Sauce, Buchweizen-Crêpe gefüllt mit saisonalem Gemüse
Swiss pike-perch fillet à la plancha & Béarnaise sauce, buckwheat crêpe stuffed with seasonal vegetables*

Paccheri au loup de mer, pistaches, amandes & raisins sec 39.-

*Paccheri mit Wolfsbarsch, Pistazien, Mandeln & Rosinen
Paccheri with sea bass, pistachios, almonds & raisins*

Filet de bœuf grillé & sauce aux échalotes 52.-

Salsifis rôtis, choux Bruxelles sautés, échalote braisée & purée de pommes de terre
*Gegrilltes Rinderfilet, Schalottensauce, Gebratener Schwarzwurzel, Rosenkohl, geschmorte Schalotten & Kartoffelpüree
Grilled beef fillet with shallot sauce, roasted salsify, sautéed Brussels sprouts, braised shallots & mashed potatoes*

Travers de porc braisés 41.-

Polenta aux légumes de saison
*Geschmorte Schweinerippche, Polenta mit saisonalem Gemüse
Braised pork ribs, polenta with seasonal vegetables*

Suprêmes de caille bardées au lard grillé 38.-

Risotto au Pinot Noir de La Côte & ses petits légumes
*Wachtelbrüstchen im gegrillten Speckmantel, Risotto mit Pinot Noir von La Côte & feinem Gemüse
Quail supremes wrapped in grilled bacon, risotto with La Côte Pinot Noir & its small vegetables*



Steak de chou-fleur grillé & sauce au poivre 25.-
Pommes grenailles rôties & légumes de saison

*Gegrilltes Blumenkohlsteak mit Pfeffersauce, Geröstete kleine Kartoffeln & saisonales Gemüse
Grilled cauliflower steak with pepper sauce, roasted baby potatoes & seasonal vegetables*

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

Tagliatelle à la sauce napolitaine

15.-

Tagliatelle mit neapolitanischer Soße

Tagliatelle with neapolitan sauce

DESSERTS



CHF

Moelleux au chocolat & glace à la vanille

16.-

Flüssiges Schokoküchlein & Vanille-Eis

Creamy chocolate cake & vanilla ice

Salade de fruits

9.-

Obstsalat

Fruit salad

Panna cotta aux pistaches

15.-

Crumble au chocolat & langue de chat

Pistazien-Panna-Cotta, Schokoladen-Crumble & Französischer Keks

Pistachio panna cotta, Chocolate crumble & french biscuit

Café gourmand(*)

15.-

Feinschmecker Nachtischsteller mit einer Auswahl an Kaffee

Gourmet Dessert plate with a choice of coffee



Chausson aux pommes & crème à l'orange

12.-

Apfeltasche & Orangencreme

Apple pie & orange cream

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



Provenance de nos viandes & poissons

Boeuf : Suisse/Irlande | Escargots : Suisse
Porc : Suisse/Italie | Caille : France
Perches : Suisse | Truite : Suisse | Sandre : Suisse
Saint-Jacques : France | Loup de mer : Grèce/Turquie

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 proviennent de la boucherie du Palais à Genève.

Pour tout renseignement concernant les allergènes présents sur chaque met, merci de vous adresser à notre personnel

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