

Carte des mets



ENTRÉES



chf

Tartare de bœuf traditionnel avec ses toasts <i>Traditionelles Rindstatar mit Toast</i> <i>Traditional beef tartare with toast</i>	23.-
Malakoff sur sablé de betterave Fondue de Gruyère & lard sec aux herbes <i>Malakoff auf Rote-Bete-Sablé, Gruyère-Fondue & Kräuter-Trockenfleisch</i> <i>Malakoff on beetroot shortbread, Gruyère fondue & herb-cured dry bacon</i>	18.-
Carpaccio de thon rouge Tartare d'agrumes, vinaigrette au citron & saladine <i>Carpaccio vom roten Thunfisch, Zitrus-Tatar, Zitronenvinaigrette & Salatmix</i> <i>Red tuna carpaccio, citrus tartare, lemon vinaigrette & mixed salad</i>	22.-
Brandade de féra suisse, caviar de truite & pain carasau <i>Swiss fera brandade, trout caviar & carasau bread</i> <i>Brandade von Schweizer Féra, Forellenkaviar & Carasau-Brot</i>	19.-
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.-
 Crème d'asperges, Chantilly* & mélange de graines <i>Spargelcremesuppe, Chantilly* & Saatenmischung</i> <i>Asparagus cream, Chantilly* & seed mix</i>	15.-
Salade de printemps (Salade de saison, duo d'asperges, jambon du Valais, jaune d'œuf frit & mayonnaise maison) <i>Frühlingssalat (Saisonsalat, Spargel-Duo, Walliser Schinken, frittiertes Eigelb & hausgemachte Mayonnaise)</i> <i>Spring salad (Seasonal greens, asparagus duo, Valais ham, fried egg yolk & homemade mayonnaise)</i>	21.-
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 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
- Pavé de truite suisse à la plancha & sauce au vin rouge** 39.-
Risotto de quinoa aux petits légumes
Schweizer Forellenfilet à la Plancha & Rotweinsauce, Quinoa-Risotto mit jungem Gemüse
Swiss trout fillet à la Plancha & red wine sauce, quinoa risotto with baby vegetables
- Thon rouge mariné au miso snacké sur crème d'asperges** 42.-
Déclinaison de légumineuses & billes de betterave
Miso-mariniert, kurz angebratener Thunfisch auf Spargelcreme, Variation von Hülsenfrüchten & Rote-Bete-Perlen
Miso-marinated seared tuna on asparagus cream, variety of legumes & beetroot pearls
- Tagliata de bœuf & huile aux herbes** 43.-
Tomates cerises, tagliatelle d'asperges & copeaux de parmesan
Poêlée de légumes & pommes de terre à la saladaise
Tagliata vom Rind & Kräuteröl, Cherrytomaten, Spargel-Tagliatelle & Parmesan-Späne,
Gebratene Gemüse & Kartoffeln nach Saladaise-Art
Beef tagliata & herb oil, cherry tomatoes, asparagus tagliatelle, parmesan shavings
sautéed vegetables & potatoes "à la saladaise"
- Souris d'agneau cuite à basse température** 52.-
Sauce aux pruneaux, couscous aux pois chiches, amandes, sésame & petits légumes
Schonend gegerate Lammhaxe, Pflaumensauce, Kichererbsen-Couscous, Mandeln, Sesam & junges Gemüse
Slow-cooked lamb shank, prune sauce, chickpea couscous, almonds, sesame & baby vegetables
- Poulet GRTA* en deux cuissons sur crème de cresson** 38.-
Pommes grenailles, morilles sautées & légumes de saison
GRTA-Huhn auf zwei Arten gegart mit Brunnenkressecreme, Drillingskartoffeln, sautierte Morcheln & saisonales Gemüse*
GRTA chicken cooked two ways on watercress cream, baby potatoes, sautéed morels & seasonal vegetables*
-  **Risotto aux asperges** 27.-
Spargelrisotto
Asparagus risotto
-  **Déclinaison de légumes de saison sur crème de cresson** 21.-
Saisonale Gemüsevariation auf Brunnenkressecreme
Seasonal vegetable medley on watercress cream

*GRTA: Genève Région – Terre Avenir

Prix en francs suisses, TVA et service compris

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.-

Tagliatelle à la sauce napolitaine

Tagliatelle mit neapolitanischer Soße

Tagliatelle with neapolitan sauce

15.-

DESSERTS



chf

Moelleux au chocolat & glace à la vanille

Flüssiges Schokoküchlein & Vanille-Eis

Creamy chocolate cake & vanilla ice

16.-

Salade de fruits

Obstsalat

Fruit salad

9.-

Tartelette au citron & meringue

Zitronentartelette & Baiser

Lemon tartlet & meringue

12.-

Café gourmand(*)

Feinschmecker Nachtischsteller mit einer Auswahl an Kaffee

Gourmet Dessert plate with a choice of coffee

15.-

Feuilleté à la rhubarbe & sorber à la fraise

Rhabarber-Blätterteiggebäck & Erdbeersorbet

Rhubarb puff pastry & strawberry sorbet

14.-

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



Provenance de nos viandes & poissons

Bœuf : Suisse/Irlande | Agneau : Irlande
Porc : Suisse/Italie | Volaille : Suisse/France
Perches : Suisse | Truite : Suisse
Féra : Suisse | Thon : Vietnam

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.

Tous nos pains proviennent de la Boulangerie du Léman à Prilly

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