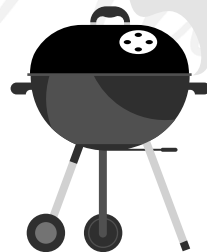


# Carte des mets



# ENTRÉES





chf

|  |      |
|--|------|
| Tartare de bœuf traditionnel avec ses toasts<br><i>Traditionelles Rindstatar mit Toast</i><br><i>Traditional beef tartare with toast</i>   | 23.- |
| Malakoff sur sablé de betterave<br>Fondue de Gruyère & lard sec aux herbes<br><i>Malakoff auf Rote-Bete-Sablé, Gruyère-Fondue &amp; Kräuter-Trockenfleisch</i><br><i>Malakoff on beetroot shortbread, Gruyère fondue &amp; herb-cured dry bacon</i>  | 18.- |
| Carpaccio de thon<br>Tartare d'agrumes, vinaigrette au citron & saladine<br><i>Carpaccio vom Thunfisch, Zitrus-Tatar, Zitronenvinaigrette &amp; Salatmix</i><br><i>Tuna carpaccio, citrus tartare, lemon vinaigrette &amp; mixed salad</i>   | 22.- |
| Brandade de féra suisse, caviar de truite & pain carasau<br><i>Swiss fera brandade, trout caviar &amp; carasau bread</i><br><i>Brandade von Schweizer Féra, Forellenkaviar &amp; Carasau-Brot</i>  | 19.- |
| Notre planchette de charcuterie & fromages<br><i>Unsere Auswahl an Delikatessen &amp; Käse auf ein Holzbrett</i><br><i>Our selection of cold cuts &amp; cheese on a wooden plate</i>   | 28.- |
|  Crème d'asperges, Chantilly* & mélange de graines<br><i>Spargelcremesuppe, Chantilly* &amp; Saatenmischung</i><br><i>Asparagus cream, Chantilly* &amp; seed mix</i>  | 15.- |
| Salade de printemps<br>(Salade de saison, duo d'asperges, jambon du Valais, jaune d'œuf frit & mayonnaise maison)<br><i>Frühlingssalat (Saisonsalat, Spargel-Duo, Walliser Schinken, frittiertes Eigelb &amp; hausgemachte Mayonnaise)</i><br><i>Spring salad (Seasonal greens, asparagus duo, Valais ham, fried egg yolk &amp; homemade mayonnaise)</i> | 21.- |
| Salade mêlée & graines toastées<br><i>Gemischter Salat mit gerösteten Samen</i><br><i>Mixed salad &amp; toasted seeds</i>  | 14.- |
| Salade verte<br><i>Grüner Salat</i><br><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 fillets 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 mariné au miso snacké sur crème d'asperges** 42.-  
Déclinaison de légumineuses & billes de betterave  
*Miso-mariniertes Thunfisch auf Spargelcreme, Variation von Hülsenfrüchten & Rote-Bete-Perlen*  
*Miso-marinated 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 (\*)

19.-

*Käseburger und Pommes*  
*Cheese burger & fries*

## Fingers de poulet 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*

## Tartelette au citron & meringue

12.-

*Zitronentartelette & Baiser*  
*Lemon tartlet & meringue*

## Café gourmand(\*)

15.-

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

## Feuilleté à la rhubarbe & sorber à la fraise

14.-

*Rhabarber-Blätterteiggebäck & Erdbeersorbet*  
*Rhubarb puff pastry & strawberry sorbet*

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



Provenance de nos viandes & poissons

Bœuf : Suisse/Irlande | Agneau : Irlande  
Porc : Suisse/Italie | Poulet : 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 et viennoiseries sont élaborés en Suisse

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