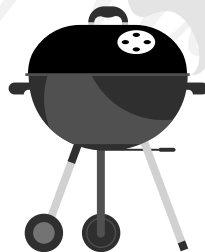


Carte des mets



ENTRÉES



chf

Tartare de bœuf aux tomates séchées & olives 23.-
Toasts & glace burrata-pesto

Rindstatar mit getrockneten Tomaten & Oliven, Toasts & Burrata-Pesto-Eis
Beef tartare with sun-dried-tomato & olives, toast & burrata-pesto ice

Artichaud snacké & mousse à la ricotta 18.-
Mortadelle grillée & sauce chimichurri

Gebratene Artischocke & Ricottamousse, gegrillte Mortadella & Chimichurri-Sauce
Seared artichoke & ricotta mousse, grilled mortadella & chimichurri sauce

Tartare de daurade à la pêche 24.-
Sorbet aux agrumes-cactus & granité au gin tonic

Doradentatar mit Pfirsich, Zitrus-Kaktus-Sorbet & Gin-Tonic-Granité
Sea bream tartare with peach, citrus-cactus sorbet & gin and tonic granita

Couteaux grillés & sauce vierge 19.-
Sucrine snackée & pain à l'ail

Grilled razor clams & sauce vierge, seared baby romaine & garlic bread
Gegrillte Schwertmuscheln & Sauce Vierge, gebratener Römersalat & Knoblauchbrot

Notre planchette de charcuterie & fromages 28.-

Unsere Auswahl an Delikatessen & Käse auf ein Holzbrett
Our selection of cold cuts & cheese on a wooden plate



Gaspacho andalou, tartare de concombre & croûtons 15.-

Andalusische Gazpacho, Gurkentatar & Croutons
Andalusian gazpacho, cucumber tartare & croutons



Déclinaison d'aubergine sur purée de carottes 17.-

Auberginenvariation mit Karottenpüree
Assortment of eggplant with carrot purée

Salade d'été 24.-

(Salade de saison, tomate, mozzarella, légumes grillés, viande séchée & huile au basilic)

Sommersalat (Saisonsalat, Tomate, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Trockenfleisch & Basilikumöl)
Summer salad (Seasonal salad, tomato, mozzarella, grilled vegetables, cured meat & basil oil)

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

Soupe de poisson à la bisque d'écrevisses & sauce rouille 39.-
Pommes de terre & légumes à la vapeur

Fischsuppe mit Flusskrebis-Bisque & Rouille-Sauce, gedämpfte Kartoffeln & Gemüse
Fish soup with crayfish bisque & rouille sauce, steamed potatoes & vegetables

Pavé de turbot & sauce à l'aneth 45.-
Mousseline de petits pois & jardinière de légumes

Seehechtfilet & Dillsoße, Erbsenmousseline & Gemüsegarten
Turbot fillet & dill sauce, pea mousseline & vegetable jardinière

Entrecôte parisienne grillée & sauce café de Paris 46.-
Frites & salade

Gegrilltes Pariser Entrecôte & Café de Paris Soße, Pommes Frites & Salat
Grilled Parisian entrecôte & Café de Paris sauce, fries & salad

Côtelettes d'agneau & huile à la menthe 52.-
Courgette farcie à la pomme de terre & caviar d'aubergine

Lammkotelets & Minzöl, mit Kartoffeln gefüllte Zucchini & Auberginenkaviar
Lamb chops & mint oil, zucchini stuffed with potato & eggplant caviar

Spaghetti alla chitarra & ragout blanc de le lapin & olives 39.-
Huile à la truffe

Spaghetti alla Chitarra & weißer Kaninchenragout & Oliven, Trüffelöl
Spaghetti alla chitarra & white rabbit ragout & olives, truffle oil

Secreto ibérique & sauce chimichurri 43.-
Pommes de terre grenailles au paprika & légumes grillés

Iberisches Secreto & Chimichurri-Soße, Paprika-Kartoffeln & gegrilltes Gemüse
Iberian secreto & chimichurri sauce, paprika baby potatoes & grilled vegetables

Spaghetti & sauce aux deux tomates 25.-

Spaghetti & Zweierlei Tomatensoße
Spaghetti & two tomato sauce

Mezze 28.-

(Houmous, falafel, pois chiches, légumes grillés, pain pita & sauce yaourt)

Mezze (Hummus, Falafel, Kichererbsen, gegrilltes Gemüse, Pita-Brot & Joghurtsauce)
Mezze (hummus, falafel, chickpeas, grilled vegetables, pita bread & yogurt sauce)

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

**Servi uniquement aux enfant de 12 ans au maximum*

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

Tiramisu à l'abricot

14.-

Aprikosen-Tiramisu

Apricot tiramisu

Café gourmand(*)

15.-

Feinschmecker Nachtischsteller mit einer Auswahl an Kaffee

Gourmet Dessert plate with a choice of coffee

Pastèque marinée au cognac & pêche caramélisée

15.-

Crumble au chocolat & sorbet d'orange sanguine

Mit Cognac marinierte Wassermelone & karamellisierte Pfirsiche, Schokoladen-Crumble & Blutorangen-Sorbet

Watermelon marinated in cognac & caramelized peach, chocolate crumble & blood orange sorbet

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



Provenance de nos viandes & poissons

Boeuf : Suisse/Irlande | Agneau : Irlande
Porc (charcuterie) : Suisse/Italie | Poulet : Suisse/France
Porc Ibérique : Espagne | Lapin : Hongrie | Daurade : Grèce/Turquie
Couteaux : Pays-Bas | Turbot : Espagne
Perches : Suisse | Truite : Suisse
Féra : Suisse | Écrevisses : Espagne/Danemark

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