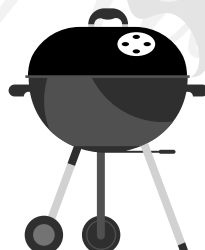


Carte des mets



ENTRÉES



chf

- | | |
|--|------|
| Tartare de bœuf à l'italienne
Jaune d'œuf confit
<i>Italienisches Rindertatar mit confiertes Eigelb</i>
<i>Italian-style beef tartare & confit egg yolk</i> | 22.- |
| Foie gras poêlé sur tombée de poireaux & ravioles de céleri
Pomme Granny Smith & sa réduction de vinaigre de framboise
<i>Gebratene Gänseleber & Sellerieravioli, Granny-Smith-Apple & Himbeeressigreduktion</i>
<i>Pan-seared foie gras on a bed of wilted leeks & celery ravioli, Granny Smith apple & raspberry vinegar reduction</i> | 25.- |
| Tartare de daurade à la mangue & coriandre
Chutney à la mangue & chip de pain aux trois mayonnaises
<i>Doradentatar mit Mango & Koriander</i>
<i>Sea bream tartare with mango & coriander</i> | 20.- |
| 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.- |
|  Bruschetta croustillante aux tomates, échalotes & basilic
Servie avec son velouté acidulé de tomates
<i>Knusprige Bruschetta mit Tomaten, Schalotten & Basilikum serviert mit einer Tomatenvelouté</i>
<i>Crispy tomato, shallot & basil bruschetta served with tomato velouté</i> | 16.- |
|  Gaspacho andalou à la cerise noire
<i>Andalusische Gazpacho mit schwarzen Kirschen</i>
<i>Andalusian gazpacho with black cherry</i> | 15.- |
| Salade d'été
(Salade de tomates et burrata avec son saumon gravlax à la betterave)
<i>Summer salat (Tomaten-Burrata-Salat mit gebeiztem Lachs in Roter Bete)</i>
<i>Summer salad (Tomato & burrata salad with beetroot-cured salmon)</i> | 23.- |
|  Salade mêlée
<i>Gemischter Salat</i>
<i>Mixed salad</i> | 14.- |
|  Salade verte
<i>Grüner Salat</i>
<i>Green salad</i> | 9.- |

PLATS



CHF

Filets de perche à la sauce beurre blanc citronnée 45.-
Frites* & timbale de ratatouille

Egli-Filets mit zitroniger Buttersauce, Pommes frites & Ratatouille*
Perch filets with lemon butter sauce, french fries & ratatouille*

Noix de Saint-Jacques snackées & émulsion au champagne 41.-
Riz vénéré & jardinière de légumes

Gebratene Jakobsmuscheln & Champagnerschaum, Venere-Reis & Gemüse
Seared scallops & champagne emulsion, black rice & vegetables

Entrecôte parisienne & sauce au poivre 42.-
Frites* & sa petite salade verte

Pariser Entrecôte mit Pfeffersauce, Pommes frites & grüner Salat*
Parisian entrecote with pepper sauce, french fries & green salad*

Filet de daurade grillé & sauce beurre blanc citronnée 39.-
Purée de pommes de terre & jardinière de légumes

Gegrilltes Doradenfilet mit zitroniger Buttersauce, Kartoffelpüree & Gemüse
Grilled sea bream fillet with lemon butter sauce, mashed potatoes & vegetables

Filet d'agneau en croûte de parmesan & jus réduit 49.-
Riz vénéré & jardinière de légumes

Lammfilet mit Parmesan-Kruste & reduziertem Jus, Venere-Reis & Gemüse
Lamb fillet with parmesan crust & reduced jus, black rice & vegetables

Le Burger du Huit & sauce secrète du Chef 32.-
(Steak de bœuf (180g), salade, tomate, oignons rouges caramélisés, bacon, Gruyère AOP & frites*)

Der „Huit“-Burger & geheime Sauce des Küchenchef
(Rindfleisch-Patty, Salat, Tomate, karamellisierte rote Zwiebeln, Speck, Gruyère AOP & Pommes frites)*
The "Huit" Burger & Chef's secret sauce
(Beef patty, lettuce, tomato, caramelized red onions, bacon, Gruyère AOP & French fries)*

Rognons de veau sautés à la moutarde 35.-
Pomme mousseline

Gebratene Kalbsnieren in Senfsauce und Kartoffelmousseline
Sautéed veal kidneys in mustard sauce & potato mousseline



Risotto crémeux aux champignons 25.-
Cremiges Pilzrisotto
Creamy mushroom risotto



Mezze 29.-
(Houmous, falafels, pois chiches, légumes grillés, toasts & sauce yaourt)
Mezze (Hummus, Falafels, Kichererbsen, gegrilltes Gemüse, Toastbrot & Joghurtsauce)
Mezze (hummus, falafels, chickpeas, grilled vegetables, toasts & yogurt sauce)

KIDS



chf

Le Burger du Huit & sauce secrète du Chef

25.-

(Steak de bœuf (100g), salade, tomate, oignons rouges caramélisés, bacon, Gruyère AOP & frites*)

Der „Huit“-Burger & geheime Sauce des Küchenchefs

(Rindfleisch-Patty, Salat, Tomate, karamellierte rote Zwiebeln, Speck, Gruyère AOP & Pommes frites)*

The "Huit" Burger & Chef's secret sauce

(Beef patty, lettuce, tomato, caramelized red onions, bacon, Gruyère AOP & French fries)*

Fingers de poulet maison & frites*

15.-

*Hausgemachte Nuggets und Pommes frites**

*Home-made Nuggets & fries**

Servi uniquement aux enfant de 12 ans au maximum

DESSERTS



chf

Brownie aux noisettes

14.-

Ganache au chocolat & sa glace vanille

Haselnuss-Brownie, Schokoladenganache & Vanilleeis

Hazelnut brownie, chocolate ganache & vanilla ice cream

Carpaccio de mangue fraiche

10.-

Servi avec son sorbet ananas

Frisches Mango-Carpaccio serviert mit Ananas-Sorbet

Fresh mango carpaccio served with pineapple sorbet

Pêche pochée au romarin

11.-

Sorbet à la pêche et sirop vanillé

Pfirsich in Rosmarin pochiert, Pfirsichsorbet & Vanillesirup

Poached peach with rosemary, peach sorbet & vanilla syrup

Café gourmand

15.-

Feinschmecker Nachtischsteller mit einer Auswahl an Kaffee

Gourmet Dessert plate with a choice of coffee

Tarte au citron meringuée & espuma au basilic

12.-

Zitronen-Baiser-Tarte & Basilikum-Espuma

Lemon meringue tart & basil espuma

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



Provenance de nos viandes & poissons

Boeuf : Suisse | Daurade : Grèce
Porc (charcuterie) : Suisse/Italie | Poulet : Suisse/France
Foie Gras : France | Saumon : Norvège
Perches : Pologne | Saint Jacques : États Unis
Agneau : Australie/Irlande | Veau : Suisse

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 en majorité de la boucherie du Palais à Genève.

Tous nos pains et viennoiseries sont élaborés en Suisse à Lausanne

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