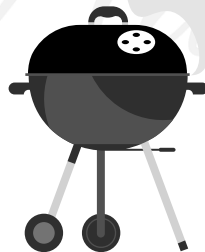


Carte des mets



ENTRÉES



chf

Tartare de cerf coupé au couteau 25.-
Orange confite & marrons

Hirsch-Tartar, handgeschnitten, Konfierte Orange & Maronen
Hand-cut red deer tartare, candied orange & chestnuts

Foie gras poêlé sur tombée d'épinards 26.-
Petites pommes confites au romarin & son jus réduit

Gebratene Gänseleber auf einem Bett aus sautiertem Spinat, Mit Rosmarin kandierte kleine Äpfel & reduziertem Jus
Pan-seared foie gras on a bed of sautéed spinach, small candied apples with rosemary & reduced jus

Tartare de saumon à l'aneth & raifort 21.-
Crème acidulée et ses garnitures

Lachstatar mit Dill und Meerrettich, Sauerrahmcreme und feinen Beilagen
Salmon tartare with dill & horseradish, tangy cream and assorted garnishes

Notre planchette de charcuterie & fromages 28.-
(Lard de Begnins, viande séchée du Valais, saucisson vaudois, jambon de Parme, tomme vaudoise, Gruyère AOP, chèvre)
Unsere Auswahl an Delikatessen & Käse auf ein Holzbrett
Our selection of cold cuts & cheese on a wooden plate

Feuilleté de champignons façon « La Barcarolle » 17.-
Pilz-Blätterteig à la "La Barcarolle"
Mushroom puff pastry "La Barcarolle" style



Velouté de courge & ses éclats de marrons caramélisés 15.-
Kürbisvelouté mit karamellisierten Maronenstückchen
Butternut squash velouté with caramelized chestnut shards



Salade mêlée 14.-
Gemischter Salat
Mixed salad



Salade verte 9.-
Grüner Salat
Green salad

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*

Escalope de saumon grillée & sauce beurre blanc citronnée 39.-
Riz vénéré & jardinière de légumes

Gegrilltes Lachsfilet mit zitroniger Buttersauce, Venere-Reis & Gemüse
Grilled salmon fillet with lemon butter sauce, black rice & vegetables

Magret de canard & sauce à l'orange 44.-
Pomme mousseline & déclinaison de poireaux

Entenbrust mit Orangensauce, Kartoffelmousseline & Lauchvariation
Duck breast with orange sauce, potato mousseline & leek variations

Le Burger du Huit au cerf & sauce secrète du Chef 35.-
(Noisette de cerf, salade, tomate, oignons rouges caramélisés, bacon, Gruyère AOP & frites*)

Der „Huit“-Hirschburger & geheime Sauce des Küchenchef
(Hirschfleisch-Patty, Salat, Tomate, karamellisierte rote Zwiebeln, Speck, Gruyère AOP & Pommes frites)*
The "Huit" venison Burger & Chef's secret sauce
(Venison 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

PLATS CHASSE



chf

Filet mignon de cerf & sauce au poivre

54.-

Garniture chasse

Hirschfilet mit Pfeffersauce, traditioneller Wildgarnitur

Red deer tenderloin with pepper sauce, traditional game garnishes

Noisette de chevreuil & sauce mirza

44.-

Garniture chasse

Rehmedaillon mit Mirza-Sauce, traditioneller Wildgarnitur

Roe deer medallion with Mirza sauce

Émincé de cerf minute aux champignons d'hiver

47.-

Garniture chasse

Kurzgebratene Hirschstreifen mit Winterpilzen, traditioneller Wildgarnitur

Quick-sautéed sliced red deer with winter mushrooms, traditional game garnishes

Entrecôte de chevreuil & sauce mirza

59.-

Garniture chasse

Rehrückensteak mit Mirza-Sauce, traditioneller Wildgarnitur

Roe deer steak with Mirza sauce, traditional game garnishes

Notre garniture chasse est composée de : Petites pommes, poire pochée au vin rouge, marrons glacés, confiture d'airelles, choux de Bruxelles, chou rouge braisé et spätzli

Unsere Jagdbeilage: kleine Äpfel, in Rotwein pochierte Birne, kandierte Kastanien, Preiselbeerkompott, Rosenkohl, geschmorter Rotkohl und Spätzli

Our game garniture: Mini apples, poached pear in red wine, candied chestnuts, cranberry compote, Brussels sprouts, braised red cabbage and spätzli

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, 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)*

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 fraîche

10.-

Servi avec son sorbet ananas

Frisches Mango-Carpaccio serviert mit Ananas-Sorbet

Fresh mango carpaccio served with pineapple sorbet

Financier à la pistache, crème au rhum & sa glace

12.-

Pistazien-Financier mit Rumcreme und Eis

Pistachio financier, rum cream & ice cream

Café gourmand

15.-

Feinschmecker Nachtschteller mit einer Auswahl an Kaffee

Gourmet Dessert plate with a choice of coffee

Tarte au citron meringuée & espuma au basilic

11.-

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 | Saumon : Norvège
Porc (charcuterie) : Suisse/Italie | Poulet : Suisse/France
Foie Gras : France | Canard : France
Perches : Pologne | Saint Jacques : États Unis
Veau : Suisse | Cerf : Allemagne/Tchéquie
Chevreuil : Allemagne/Tchéquie

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