

Carte des mets



ENTRÉES



chf

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

Wildtartar, handgeschnitten, Konfierte Orange & Maronen
Hand-cut red game 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 | |
| <i>Egli-Filets mit zitroniger Buttersauce, Pommes frites* & Ratatouille</i> | |
| <i>Perch filets with lemon butter sauce, french fries* & ratatouille</i> | |
| Noix de Saint-Jacques snackées & émulsion au champagne | 41.- |
| Riz vénéré & jardinière de légumes | |
| <i>Gebratene Jakobsmuscheln & Champagnerschaum, Venere-Reis & Gemüse</i> | |
| <i>Seared scallops & champagne emulsion, black rice & vegetables</i> | |
| Entrecôte parisienne & sauce au poivre | 42.- |
| Frites* & sa petite salade verte | |
| <i>Pariser Entrecôte mit Pfeffersauce, Pommes frites* & grüner Salat</i> | |
| <i>Parisian entrecote with pepper sauce, french fries* & green salad</i> | |
| Escalope de saumon grillée & sauce beurre blanc citronnée | 39.- |
| Riz vénéré & jardinière de légumes | |
| <i>Gegrilltes Lachsfilet mit zitroniger Buttersauce, Venere-Reis & Gemüse</i> | |
| <i>Grilled salmon fillet with lemon butter sauce, black rice & vegetables</i> | |
| Magret de canard & sauce à l'orange | 44.- |
| Pomme mousseline & déclinaison de poireaux | |
| <i>Entenbrust mit Orangensauce, Kartoffelmousseline & Lauchvariation</i> | |
| <i>Duck breast with orange sauce, potato mousseline & leek variations</i> | |
| Le Burger du Huit au cerf & sauce secrète du Chef | 35.- |
| (Noisette de cerf, salade, tomate, oignons rouges caramélisés, bacon, Gruyère AOP & frites*) | |
| <i>Der „Huit“-Hirschburger & geheime Sauce des Küchenchef</i> | |
| <i>(Hirschfleisch-Patty, Salat, Tomate, karamellisierte rote Zwiebeln, Speck, Gruyère AOP & Pommes frites*)</i> | |
| <i>The "Huit" venison Burger & Chef's secret sauce</i> | |
| <i>(Venison patty, lettuce, tomato, caramelized red onions, bacon, Gruyère AOP & French fries*)</i> | |
| Rognons de veau sautés à la moutarde | 35.- |
| Pomme mousseline | |
| <i>Gebratene Kalbsnieren in Senfsauce und Kartoffelmousseline</i> | |
| <i>Sautéed veal kidneys in mustard sauce & potato mousseline</i> | |
|  Risotto crémeux aux champignons | 25.- |
| <i>Cremiges Pilzrisotto</i> | |
| <i>Creamy mushroom risotto</i> | |

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

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 Nachtischsteller 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 | Gibier : 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