

# *Carte des mets*



Prix en francs suisses, TVA et service compris

# 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 Bégnings, 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 fillets 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*

# 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 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



Provenance de nos viandes & poissons

Bœuf : 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