

Carte des mets



ENTRÉES



chf

Tartare de bœuf & moelle servi avec ses toasts	25.-
<i>Rindertatar mit Knochenmarkt & Toasts</i> <i>Beef tartare with bone marrow & toasts</i>	
Foie gras poêlé sur tombée de poireau	26.-
Raviole de céleri, pomme Granny Smith & sa réduction de framboise	
<i>Gebratene Foie gras auf Lauchgemüse, Sellerieravioli, Granny-Smith-Apple & Himbeerreduktion</i> <i>Pan-seared foie gras on a bed of wilted leeks, celeriac ravioli, Granny Smith apple & raspberry reduction</i>	
Tartare de daurade à la mangue & coriandre	21.-
Toast & coulis au vinaigre	
<i>Doraden-Tatar mit Mango & Koriander, Toast & Essig-Coulis</i> <i>Sea bream tartare with mango & coriander, toasts & vinegar coulis</i>	
Notre planchette de charcuterie & fromages	28.-
(Lard de Begnins, viande séchée du Valais, saucisson vaudois, jambon de Parme, tomme vaudoise, Gruyère AOP, chèvre)	
<i>Unsere Auswahl an Delikatessen & Käse auf ein Holzbrett</i> <i>Our selection of cold cuts & cheese on a wooden plate</i>	
Os à moelle (250gr) & ses toasts	15.-
<i>Markknochen mit Toastbrot</i> <i>Bone marrow with toasted bread</i>	
Soupe à l'oignon gratinée & son croûton	12.-
<i>Überbackene Zwiebelsuppe mit Crouton</i> <i>Gratinated french onion soup with crouton</i>	
Salade de gravelax de saumon à la betterave & miel	15.-
<i>Gravlax vom Lachs mit Roter Bete und Honig als Salat</i> <i>Beetroot and honey salmon gravlax salad</i>	
Salade mêlée	14.-
<i>Gemischter Salat</i> <i>Mixed salad</i>	
Salade verte	9.-
<i>Grüner Salat</i> <i>Green salad</i>	

PLATS



chf

Filets de perche à la sauce beurre blanc citronnée Frites* & timbale de ratatouille <i>Egli-Filets mit zitroniger Buttersauce, Pommes frites* & Ratatouille</i> <i>Perch fillets with lemon butter sauce, french fries* & ratatouille</i>	45.-
Tentacules de poulpe grillés & sauce au poivron Riz vénéré & jardinière de légumes <i>Gegrillte Oktopus-Tentakel mit Paprikasauce, Venere-Reis & Gemüse</i> <i>Grilled octopus tentacles with pepper sauce, black rice & vegetables</i>	40.-
Entrecôte parisienne & sauce au poivre 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>	42.-
Dos de cabillaud snacké & sauce au chorizo Riz vénéré & jardinière de légumes <i>Kurzgebratener Kabeljau-Rücken mit Chorizo-Sauce, Venere-Reis & Gemüse</i> <i>Seared cod loin with chorizo sauce, black rice & vegetables</i>	39.-
Carré d'agneau en croûte de parmesan Pomme mousseline & ses légumes <i>Rack of lamb with a Parmesan crust, potato mousseline & vegetables</i> <i>Lammkarree in Parmesan-Kruste, Kartoffelmousseline & Gemüse</i>	51.-
Le Burger de bœuf du Huit & sauce secrète du Chef (Steak de bœuf, salade, tomate, oignons rouges caramélisés, bacon, Gruyère AOP & frites*) <i>Der „Huit“-Burger & geheime Sauce des Küchenchefs</i> <i>(Rindfleisch-Patty, Salat, Tomate, karamellierte rote Zwiebeln, Speck, Gruyère AOP & Pommes frites*)</i> <i>The "Huit" Burger & Chef's secret sauce</i> <i>(Beef patty, lettuce, tomato, caramelized red onions, bacon, Gruyère AOP & French fries*)</i>	35.-
Rognons de veau sautés à la moutarde de Pommery Pomme mousseline <i>Gebatene Kalbsnieren mit Pommery-Senfsauce und Kartoffelmousseline</i> <i>Sautéed veal kidneys in Pommery mustard sauce & potato mousseline</i>	35.-
Mezze (Houmous, fallafels, baba ganoush & légumes grillés) <i>Mezze (Hummus, Falafel & gegrilltes Gemüse)</i> <i>Mezze (hummus, falafel & grilled vegetables)</i>	27.-

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

Orange sanguine & yuzu 14.-
Blutorange & Yuzu
Blood orange & yuzu

Moelleux au chocolat & sa glace vanille 16.-
Schokoladenfondant mit Vanilleeis
Chocolate fondant with vanilla ice cream

Cheesecake & sa compote aux fruits des bois 15.-
Käsekuchen mit Waldbeeren-Kompott
Cheesecake with wild berry compote

Carpaccio de mangue fraiche 12.-
Servi avec son sorbet ananas
Frisches Mango-Carpaccio serviert mit Ananas-Sorbet
Fresh mango carpaccio served with pineapple sorbet

Café gourmand 15.-
Feinschmecker Nachtschteller mit einer Auswahl an Kaffee
Gourmet Dessert plate with a choice of coffee

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



Provenance de nos viandes & poissons

Bœuf : Suisse | Agneau : Suisse | Veau : Suisse
Porc (charcuterie) : Suisse/Italie | Poulet : Suisse/France
Os à moelle : Suisse | Foie Gras : France
Saumon : Norvège | Daurade : Italie
Perches : Pologne | Poulpe : Espagne | Cabillaud : Norvège

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