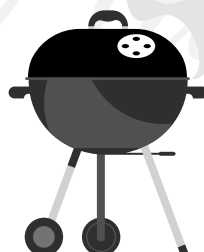


Carte des mets



Les boissons

chf

Les blancs – 1 dl

Chasselas Michel Dutruy – La barcarolle – 2022	5.50
Sauvignon Blanc – Ecole de Changins – 2023	7.-
Petit Chablis – Domaine Régnard – 2023	7.50

Les rouges – 1 dl

Pinot Noir Michel Dutruy – La Barcarolle – 2024	6.50
Primitivo – Familia Rodero Villa – 2022	7.-
Les Hauts du Tertre – Château du Tertre – 2018	11.-

Rosés – 1 dl

La Rosière Michel Dutruy – La Barcarolle – 2024	6.-
Œil de Perdrix – Mont-le-vieux – 2024	7.-
Amour – Château d'Astros – 2024	7.-

Les cocktails populaires

Spritz (apérol, St-Germain, Sarti, Campari)	15.-
Kir vin blanc	12.-
Kir Royal	12.-
Lill & Teez (lillet sans alcool <0.5% et thé pétillant)	14.-
Ti' Punch by Ekke's	12.-
Virgin Mojito	12.-

Les softs

Acqua Panna 50cl/100cl	6.-/10.-
San Pellegrino 50cl/100cl	6.-/10.-
Coca Cola 33cl	5.-
Coca Cola Zéro 33cl	5.-
Sinalco Orange 33cl	5.-
Sprite 33cl	5.-
Fuse tea Citron 33cl	5.-

Thé Froid Maison 3dl

4.50

Jus de pomme pétillant 33cl	5.-
Three Cents Soda 20cl	5.-

Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic Water

Bitter San Pellegrino 10cl	5.-
----------------------------	-----

Sirop 3dl

4.50

Menthe, Grenadine, Pêche, Citron, Fraise

Jus de fruits 3dl

4.50

Ananas, Pamplemousse, Tomate

ENTRÉES



chf

Tartare de boeuf à l'italienne avec son jaune d'œuf confit 22.- / 40.-
Servi avec ses toasts

*Rindstatar nach italienischer Art, confiertes Eigelb serviert mit geröstetem Brot
Italian-style beef tartare, confit egg yolk served with toasts*

Terrine de foie gras maison & son chutney à la mangue 24.-
Toasts & saladiné

*Hausgemachte Foie-gras-Terrine mit Mango-Chutney, geröstetem Brot & kleinem Blattsalat
Homemade foie gras terrine with mango chutney, toasted bread & mixed baby leaf salad*

Tartare de daurade à la mangue & coriandre 21.- / 39.-
Toast & coulis au vinaigre toasts

*Doraden-Tatar mit Mango & Koriander, Toast & Essig-Coulis
Sea bream tartare with mango & coriander, toasts & vinegar coulis*

Notre sélection de charcuterie & fromages 16.-/ 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*

Velouté de petits pois acidulé & ses billes de chèvre au basilic 15.-

*Säuerliche Erbsenvelouté mit Ziegenkäsekugeln und Basilikum
Tangy pea velouté with basil goat's cheese pearls*

Bruschetta croustillante de tomates 14.-

*Knusprige Tomaten-Bruschetta
Crispy tomato bruschetta*

Salade mêlée 14.-

*Gemischter Salat
Mixed salad*

Salade verte 9.-

*Grüner Salat
Green salad*

KIDS



chf

Le Burger du Huit & sauce secrète du Chef 25.-
(Recette au gré des saison, frites*)

Der „Huit“-Burger & geheime Sauce des Küchenchefs, Saisonales Gericht, serviert mit Pommes frites
The "Huit" Burger & Chef's secret sauce. Seasonal recipe, served with fries**

Fingers de poulet maison & frites* 15.-

Hausgemachte Nuggets und Pommes frites
Home-made Nuggets & fries**

Servi uniquement aux enfants de 12 ans au maximum

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 filets with lemon butter sauce, french fries* & ratatouille</i>	45.-
Daurade royale grillée & sauce vierge Riz vénéré & jardinière de légumes <i>Gegrillte Dorade mit Sauce Vierge, Venere-Reis & Gemüse der Saison</i> <i>Grilled sea bream with sauce vierge, Venere rice & seasonal vegetables</i>	41.-
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 Sauce au vin rouge, pomme mousseline & ses légumes <i>Rack of lamb with a Parmesan crust with red wine sauce, potato mousseline & vegetables</i> <i>Lammkarree in Parmesan-Kruste mit Rotweinsauce, Kartoffelmousseline & Gemüse</i>	51.-
Le Burger de bœuf du Huit & sauce secrète du Chef (Recette au gré des saison, frites*) <i>Der „Huit“-Burger & geheime Sauce des Küchenchefs, Saisonales Gericht, serviert mit Pommes frites*</i> <i>The "Huit" Burger & Chef's secret sauce. Seasonal recipe, served with fries*</i>	35.-
Suprême de poulet jaune & sauce moutardée Pomme mousseline & ses légumes <i>Maishähnchen-Suprême mit Senfsauce, Kartoffelmousseline & Gemüse der Saison</i> <i>Corn-fed chicken supreme with moustard sauce, pommes mousseline & seasonal vegetables</i>	36.-
Mezze (Houmous, fallafels, baba ganoush & légumes grillés) <i>Mezze (Hummus, Falafel & gegrilltes Gemüse)</i> <i>Mezze (hummus, falafel & grilled vegetables)</i>	26.-
Poke bowl (Saumon mariné, quinoa tricolore, avocat, mangue & edamame) <i>Poke Bowl (Marinierter Lachs, dreifarbiges Quinoa, Avocado, Mango & Edamame)</i> <i>Poke bowl (marinated salmon, tricolour quinoa, avocado, mango & edamame)</i>	27.-

DESSERTS



chf

Pavlova aux fruits rouges & son sorbet

14.-

Pavlova mit roten Beeren & Beerensorbet

Pavlova with red fruits & sorbet

Moelleux au chocolat & sa glace vanille 15' d'attente

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 fraîche

12.-

Servi avec son sorbet ananas

Frisches Mango-Carpaccio serviert mit Ananas-Sorbet

Fresh mango carpaccio served with pineapple sorbet

Café gourmand

15.-

Feinschmecker Nachtscheller mit einer Auswahl an Kaffee

Gourmet Dessert plate with a choice of coffee

Sélection de fromages Suisses

15.-

Chutney à la mangue, fruits secs, raisons & pain rustique

Auswahl an Schweizer Käse, Mango-Chutney, Trockenfrüchte, Trauben & rustikales Brot

Selection of Swiss cheeses, mango chutney, dried fruits, grapes & rustic bread



Menu dégustation

L'amuse-bouche surprise du Chef

*Überraschungs-Amuse-Bouche des Küchenchefs
The Chef's surprise amuse-bouche*

Bruschetta croustillante de tomates

*Knusprige Tomaten-Bruschetta
Crispy tomato bruschetta*

Tartare de daurade à la mangue & coriandre

*Doradentatar mit Mango & Koriander
Sea bream tartare with mango & coriander*

Suprême de poulet jaune & sauce moutardée

Pomme mousseline & ses légumes

*Maishähnchen-Suprême mit Senfsauce, Kartoffelmousseline & Gemüse der Saison
Corn-fed chicken supreme with red mustard sauce, pommes mousseline & seasonal vegetables*

Ou

Daurade grillée & sauce vierge

Riz vénéré & jardinière de légumes

*Gegrillte Dorade mit Sauce Vierge, Venere-Reis & Gemüse der Saison
Grilled sea bream with sauce vierge, Venere rice & seasonal vegetables*

Sélection de fromages suisses (+ CHF 5.-)

Chutney à la mangue, fruits secs, raisons & pain rustique

*Auswahl an Schweizer Käse, Mango-Chutney, Trockenfrüchte, Trauben & rustikales Brot
Selection of Swiss cheeses, mango chutney, dried fruits, grapes & rustic bread*

Pavlova aux fruits rouges et son sorbet

*Pavlova mit roten Beeren & Beerensorbet
Pavlova with red fruits & sorbet*

Menu à 69.- hors fromages

Menu à 74.- avec fromages

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



Provenance de nos viandes & poissons

Bœuf : Suisse / Allemagne | Agneau : Suisse | Cabillaud : Portugal / Norvège
Porc (charcuterie) : Suisse/ Italie | Poulet : France | Foie Gras : France / Bulgarie
Saumon : Norvège | Daurade : Grèce | Perches : Estonie/Pologne

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