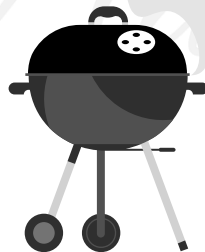


Carte des mets



Les boissons

chf

Les blancs – 1 dl

Chasselas Michel Dutruy – La Barcarolle – 2025	5.50
Petite Arvine Cuvée du Chasseur – A.Biollaz - 2024	8.50
Chablis Grand Régnard – Domaine Régnard – 2024	14.-
Meursault Vieilles Vignes – P.Garaudet – 2022	22.-

Les rouges – 1 dl

Pinot Noir Michel Dutruy – La Barcarolle – 2024	6.50
Cabernet Franc – Domaine La Capitaine – 2023	14.-
Pommard – P.Garaudet - 2019	18.-
Clos du Marquis – Léoville Las Cases – 2019	22.-

Rosés – 1 dl

La Rosière Michel Dutruy – La Barcarolle – 2024	6.-
---	-----

Les cocktails populaires

Spritz (Apérol, St-Germain, Sarti, Campari)	15.-
Kir vin blanc	12.-
Kir Royal	18.-
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



Tartare de cerf aux airelles, pommes Granny Smith & toasts	23.-/ 42.-
<i>Hirsch-Tatar mit Preiselbeeren, Granny-Smith-Äpfeln und Toast</i> <i>Venison tartare with lingonberries, Granny Smith apples and toast</i>	
Escalope de foie gras poêlée	26.-
Pommes confites au romarin et épinards	
<i>Gebratene Gänseleber mit karamellisierten Rosmarin-Kartoffeln und Spinat</i> <i>Pan-seared foie gras with rosemary-glazed potatoes and spinach</i>	
Œuf parfait, lardons, poireaux & émulsion au Gruyère AOP	19.-
<i>Perfekt gegartes Ei mit Speck, Lauch und Gruyère-AOP-Emulsion</i> <i>Perfect egg with bacon, leeks and Gruyère AOP emulsion</i>	
Feuilleté aux champignons façon « Barcarolle »	17.-
<i>Blätterteigpastete mit Pilzen nach Art "Barcarolle"</i> <i>Puff pastry with mushrooms, "Barcarolle" style</i>	
Velouté de courge & éclats de marrons caramélisés	15.-
<i>Kürbisvelouté mit karamellisierten Maronenstückchen</i> <i>Pumpkin velouté with caramelized chestnut pieces</i>	
Carpaccio de Saint-Jacques & duo de betteraves	24.-
<i>Jakobsmuschel-Carpaccio mit zweierlei Renden</i> <i>Scallop carpaccio with a beetroot duo</i>	
Notre sélection de charcuteries et fromages	16.-/ 28.-
<i>Unsere Auswahl an Wurstwaren und Käse</i> <i>Our selection of cold cuts and cheeses</i>	
Salade mêlée	14.-
<i>Gemischter Salat</i> <i>Mixed salad</i>	
Salade verte	9.-
<i>Grüner Salat</i> <i>Green salad</i>	

PLATS



Filets de perche à la sauce beurre blanc citronnée Frites* & timbale de ratatouille <i>Egli-Filets mit Zitronen-Buttersauce, Pommes frites* & Ratatouille</i> <i>Perch filets with lemon butter sauce, French fries* & ratatouille</i>	45.-
Sole meunière (2 pers. min.) Riz vénéré & jardinière de légumes <i>Seezunge Müllerin Art, Venere-Reis & Gemüse-Jardinière</i> <i>Sole meunière, Venere rice & vegetable jardinière</i>	52.- /p.p
Entrecôte parisienne & sauce au poivre Frites* & sa petite salade verte <i>Pariser Entrecôte mit Pfeffersauce, Pommes frites* & grünen Salat</i> <i>Parisian entrecote with pepper sauce, french fries* & green salad</i>	42.-
Noix de Saint-Jacques snackées & sauce à l'orange Riz vénéré & jardinière de légumes <i>Gebratene Jakobsmuscheln mit Orangensauce, Venere-Reis & Gemüse-Jardinière</i> <i>Seared scallops with orange sauce, black rice & vegetables</i>	40.-
Noisette d'agneau et sa croûte au parmesan Sauce au vin rouge, pomme mousseline & légumes <i>Lamb fillet with a parmesan crust with red wine sauce, potato mousseline & vegetables</i> <i>Lammfilet in Parmesan-Kruste mit Rotweinsauce, Kartoffelmousseline & Gemüse</i>	45.-
Le 8 Burger du moment & sa sauce secrète (Recette au gré des saisons, frites*) <i>Der Burger des Moments „Le 8“ mit seiner geheimen Sauce (saisonale Rezeptur, Pommes frites)*</i> <i>“Le 8” Burger of the moment with its secret sauce (seasonal recipe, French fries)*</i>	35.-
Risotto à la betterave & chips de parmesan <i>Randenrisotto mit Parmesan-Chips</i> <i>Beetroot risotto with parmesan crisps</i>	27.-
Entrecôte de cerf & sauce au poivre Garniture chasse <i>Hirsch-Entrecôte mit Pfeffersauce, Wildbeilage</i> <i>Venison entrecote with pepper sauce, game garnish</i>	45.-
Noisettes de chevreuil & sauce mirza Garniture chasse <i>Rehmedaillons mit Mirzasauce, Wildbeilage</i> <i>Venison medallions with mirza sauce, game garnish</i>	41.-
Selle de chevreuil (min. 2 pers.) Sauce mirza & sauce au poivre Garniture chasse <i>Rehrücken (mind. 2 Pers.) mit Mirzasauce und Pfeffersauce, Wildbeilage</i> <i>Saddle of venison (min. 2 pers.) with mirza sauce and pepper sauce, Game garnish</i>	55.-/p.p

Garniture chasse / Wildbeilage / Game garnish

Poire à botzi • Palets de courge • Dôme de choux de Bruxelles • Marrons caramélisés • Purée de courge • Coulis aux airelles • Spätzli
Botzi-Birne • Kürbistaler • Rosenkohl-Dom • karamellisierte Maronen • Kürbispüree • Preiselbeer-Coulis • Spätzli
Botzi pear • Pumpkin rounds • Brussels sprout dome • Caramelized chestnuts • Pumpkin purée • Lingonberry coulis • Spätzli

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

DESSERTS



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

16.-

Schokoladenfondant mit Vanilleeis

Chocolate fondant with vanilla ice cream

La crème brûlée

10.-

Crème-brûlée

Crème brûlée

Carpaccio de mangue & son sorbet ananas

12.-

Frisches Mango-Carpaccio mit Ananassorbet

Fresh mango carpaccio with pineapple sorbet

Sélection de fromages suisses

15.-

Auswahl an Schweizer Käse

Selection of Swiss cheeses

Café gourmand

15.-

Gourmetkaffee mit einer Auswahl an Desserts

Gourmet coffee with a selection of desserts

Mille-feuille cassis, châtaigne

14.-

Mille-feuille mit Cassis und Kastanie

Blackcurrant and chestnut mille-feuille

Menu dégustation

Servi pour l'ensemble de la table uniquement

L'amuse-bouche surprise du Chef

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



Blanc Brut - Yvan Parmelin - 100% Chardonnay – 1dl 9.-

Carpaccio de Saint-Jacques et duo de betteraves

*Jakobsmuschel-Carpaccio mit zweierlei Randen
Scallop carpaccio with a beetroot duo*



Aligoté – Les Frères Dutruy – 1 dl 8.-

Œuf parfait, lardons, poireaux et émulsion au Gruyère

*Perfektes Ei, Speck, Lauch und Gruyère-Emulsion
Perfect egg, bacon, leeks and Gruyère emulsion*



Syndicat La Figuera – Clos Mogador – 1dl 8.-

Noisette d'agneau & croûte de parmesan

Sauce au vin rouge, pomme mousseline & ses légumes

*Lammfilet mit Parmesan-Kruste, Kartoffelmousseline und Gemüse, Rotweinsauce
Lamb fillet with Parmesan crust, potato mousseline and vegetables, red wine sauce*



Cabernet franc collection Agénor – Domaine la Capitaine – 1dl 13.-

Ou

Sole meunière

Riz vénéré & jardinière de légumes

*Seezunge Müllerin Art, Venere-Reis und Gemüse
Sole meunière, Venere rice and vegetables*



Chardonnay – Ecole de Changins – 1dl 9.-

Sélection de fromages suisses (+ CHF 5.-)

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

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



Au Vin D'yvin (doux) – Yvan Parmelin – Sauv. Blanc, Chard, P. Gris, Chasselas – 6cl – 9.-

Mille-feuille au cassis & châtaignes

*Mille-feuille mit Cassis und Kastanien
Blackcurrant and chestnuts mille-feuille*



La bulle en rose – Château de Crans – Pinot noir, Gamay, Garanoir – 1dl 8.-

Menu à 79.- hors fromages

Menu à 85.- avec fromages



Accord mets et vins intégral – Service 6cl – 40.- par personne

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



Provenance de nos viandes & poissons

Poulet : Suisse | Bœuf : Suisse / Allemagne | Foie Gras : France
Sole : France | Porc (charcuterie) : Suisse/ Italie | Saint Jacques : Canada
Perches : Estonie/Pologne | Cerf : Nouvelle Zélande | Agneau : Irlande/Nouvelle Zélande
Chevreuil : Autriche

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

Les viandes provenant de Nouvelle Zelande peuvent avoir été produites avec des antibiotiques et/ou d'autres substances antimicrobiennes comme stimulateurs de performance

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