

Les entrées

Gaspacho méditerranéen, tartare végétale et sorbet tomate
Mediterrane Gazpacho, Gemüsetartar und Tomatensorbet
Mediterranean gazpacho, vegetable tartare and tomato sorbet
CHF 14.-

Velouté d'asperges
Spargelsuppe
Asparagus soup
CHF 9.-

Tartare de loup de mer, vinaigrette passion,
tomate et mangue
Seebarschtartar, Passionsvinaigrette,
Tomate und Mango
Sea bass tartare, passion vinaigrette,
tomato and mango
CHF 17.- / Plat CHF 34.-

Salade de chèvre chaud, croutons et glace chèvre
Warmer Ziegenkäsesalat mit Ziegenkäseis
Warm goat cheese salad, croutons and goat cheese ice cream
CHF 16.-

Salade mêlée
Gemischte Salat
Mixed salad
CHF 14.-

Tartare de bœuf
Rindertartar
Beef tartare
CHF 19.- / Plat CHF 36.- avec frites

Les plats

Burger du 8
Sauce BBQ maison, burger de bœuf, gruyère, frites
Hausgemachte BBQ-Sauce, Beef Burger, Gruyère-Käse, Pommes
Homemade BBQ sauce, beef burger, gruyère cheese, fries
CHF 32.-

Risotto aux noix de Saint-Jacques et glace à l'huile d'olive
Risotto mit Jakobsmuscheln und Olivenöleis
Risotto with scallops and olive oil ice cream
CHF 23.-

Tagliatelle de Chez Jeff, sauce pesto ou napolitaine
Tagliatelle von Chez Jeff, Pesto oder neapolitanische Sauce
Tagliatelle from Chez Jeff, pesto or Neapolitan sauce
CHF 20.-



Suprême de volaille farcie aux champignons
Sauce au Champagne, purée de petits pois, polenta grillée
Hähnchenbrust mit Pilzen gefüllt,
Champagnersauce, Erbsenpüree, gegrillte Polenta
Chicken breast stuffed with mushrooms
Champagne sauce, mashed peas, grilled polenta
CHF 30.-

Entrecôte sauce bordelaise,
Frites de polenta aux herbes, légumes
Entrecôte mit Bordelaise-Sauce,
Polenta Pommes mit Kräutern, Gemüse
Entrecôte with bordelaise sauce
Polenta fries with herbs, vegetables
CHF 40.-

Filets de perche
Frites, légumes, sauce tartare (*)
Barschfilets mit Pommes, Gemüse, Sauce Tartar
Perch fillets with fries, vegetables, tartar sauce
CHF 39.-

Sole meunière, pommes vapeur et légumes de saison
Seezungen, gedämpfte Kartoffeln, Saisongemüse
Sole, steamed potatoes, saison vegetables
CHF 45.-

Pour les enfants (jusqu'à 12 ans)

Cheese Burger et frites
CHF 18.-

Pâtes, sauce tomate
CHF 14.-

Nuggets et frites
CHF 14.-

Les desserts

Parfait glacé moka
CHF 10.-

Tarte Tatin, fruits rouges et boule de glace caramel au beurre salé
Tarte Tatin, rote Früchte und eine Kugel gesalzene Butterkaramelleis
Tarte Tatin, red berries and a scoop of salted butter caramel ice cream
CHF 12.-

Moelleux au chocolat et sorbet fruits rouges
Schokoladenküchlein und rotes Beerensorbet
Chocolate cake and red berry sorbet
CHF 14.-



Crus au verre

Vins blancs

Château Le Rosey « Côté Nil » 2018
Vinzel Grand Cru

1DL

5.50.-

Chasselas 2019
Prangins, Ecole de Changins

5.50.-

Sauvignon Blanc 2018
Chouilly, Ecole de Changins

6.50.-

Johanniter 2020
Domaine La Capitaine, Begnins

7.50.-

Chardonnay 2018
Nyon, Ecole de Changins

7.50.-

Vins rosés

Gamaret Rosé 2019
Nyon, Ecole de Changins

6.-

Œil de Perdrix 2019
Domaine de Mt le Vieux, Tartegnin

7.-

1DL

Vins rouges

Gamay 2018 Nyon, Ecole de Changins	6.-
Pinot Noir VV La capitaine 2019 Reynald Parmelin - Begnins	7.50.-
Pas de Trois 2016 (Merlot, Syrah, Cab. Franc) Ecole de Changins	8.-
Gamaret Barrique 2017 Château Le Rosey, Bursins	9.-

Champagne

Laurent Perrier brut « La Cuvée »	16.-
Laurent Perrier Ultra Brut	20.-

Vin Pétillant

Prosecco Cuvée DOC 2018 Costaross, Venetie	9.-
---	-----

Vins blancs Suisse

75cl

Genève Sauvignon Blanc 2018 Chouilly, Ecole de Changins	51.-
La Côte Chasselas 2019 Prangins, Ecole de Changins	36.-
Chasselas Côté Nil 2018 Château Le Rosey, Bursins	37.-
Pinot Gris 2019, Domaine de Chantemerle Famille Jaccoud, Tartegnin	36.-
Chardonnay 2018 Nyon, Ecole de Changins	50.-
Johanniter 2020 Domaine La Capitaine, Begnins	59.-

Vins rosés Suisse

La Côte Gamay Gamaret Rosé 2019 Prangins, Ecole de Changins	42.-
Œil de Perdrix 2019 Domaine de Mt le Vieux, Tartegnin	46.-
Neuchâtel Klin d'Œil, Œil-de-Perdrix 2018 Vins Keller, AOC Neuchâtel	44.-

Vins rouges Suisse

75cl 50cl 37.5cl

La Côte

Pinot Noir Vieilles Vignes 2019
Domaine de la capitaine - Begnins 52.-

Galotta Barrique, 2018
Croisement de Gamay et Ancellotta
Bolle & Cie, Morges 55.-

Pas de Trois 2016
(Merlot, Syrah, Cab. Franc) Ecole de Changins 58.-

Pinot Noir Barrique « Galisse » 2017
Château de Crans, Crans 62.- 48.-

Gamaret Barrique 2017
Château le Rosey, Bursins 65.-

Genève

Gamay 2018
Ecole de Changins 42.-

Chablais

Sentiment 2012
Cabernet Franc en Barrique
Artisans Vignerons d'Ollon 75.-

Vins Français

75cl 50cl 37.5cl

Champagne

Castellane Brut	85.-
Laurent Perrier Brut « La Cuvée »	110.-
Laurent Perrier Ultra Brut	145.-
Laurent Perrier Rosé	175.-

Vins Italiens

Vins rouges

Montepulciano d' Abruzzo DOC 2017
Vigna Corvisa

40.-

75cl 50cl 37.5cl

Achille Rosso 2019
Tenuta I Colli, Toscane

54.-

Amarone della Valpolicella 2014
Villa di Illasi, Venetie

78.-

43.-

Vin pétillant

Prosecco Cuvée DOC 2018
Costaross, Venetie

32.-

Vins Espagnols

Vins rouges

« Casa Cesilia » DO 2010
Crianza Alicante

53.-

« Je boirai du lait le jour où les vaches mangeront du raisin. »

Jean Gabin

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



Les autorités cantonales exigent de prendre les coordonnées de nos clients extérieurs afin d'avoir une traçabilité en cas d'infection au Covid19.
Aidez-nous en téléchargeant l'application SocialPass et en vous enregistrant déjà.



Provenance de nos viandes & poissons

Bœuf : Suisse Poulet : Suisse Lard : Suisse

Perche : Russie

Noix de Saint-Jacques : Pacifique nord-ouest

Bar :

Nos œufs proviennent de chez Christian Rebetez à Prangins
Les tagliatelles sont préparées artisanalement par Jeff à Meyrin
Nos viandes de chez la boucherie du Palais

« 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



...Un endroit hors du commun...

BBQ, anniversaires, réunions de famille,
baptêmes, mariages

