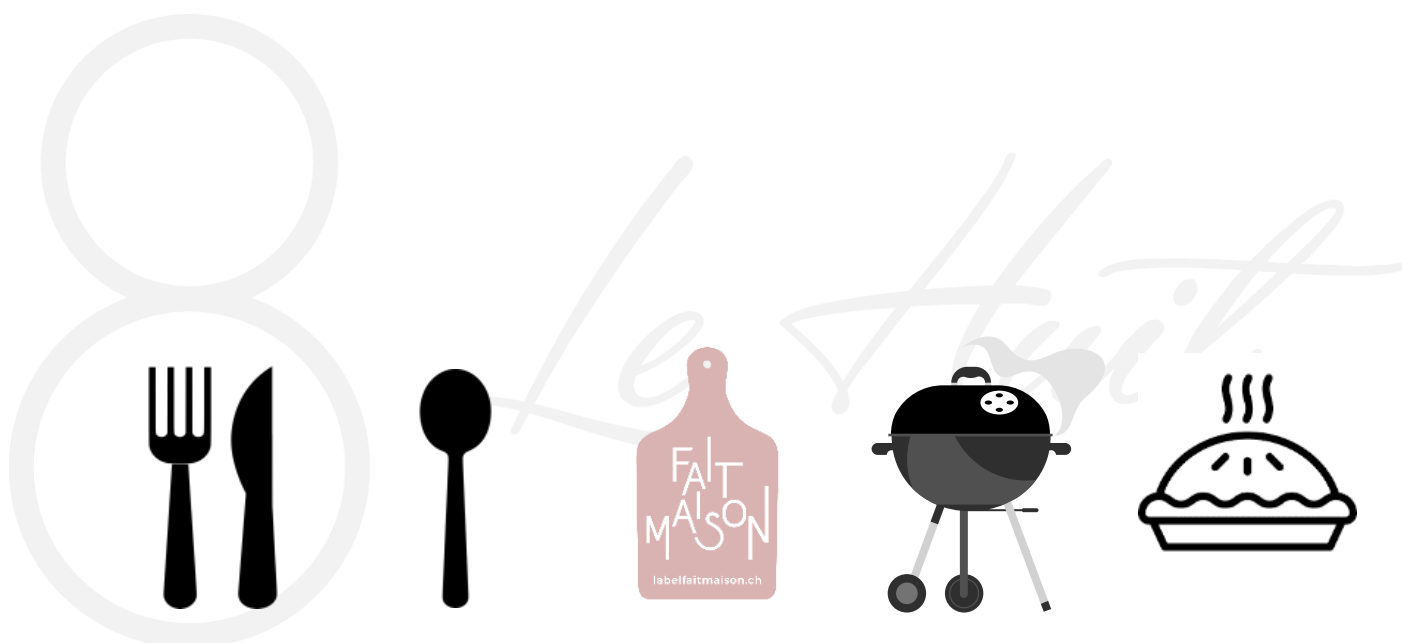


# Carte des mets



Prix en francs suisses, TVA et service compris

# ENTRÉES



chf

Tartare de bœuf aux tomates séchées & olives noires 23.-  
servi avec ses toasts & glace burrata & pesto

*Rindertatar mit getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven serviert mit Toasts, Burrata und Pesto Eis  
Beef tartare with dried tomatoes and black olives served with toasts & burrata & pesto ice cream*

Vitello tonnato 24.-

*Kalbfleisch mit Thunfischsauce  
Veal with tuna sauce*

Ceviche de daurade & melon 24.-

Gaspacho de pastèque & vinaigrette au fruit de la passion  
*Dorade und Melone Ceviche, Wassermelonen-Gaspacho und Passionsfrucht vinaigrette  
Sea bream & melon ceviche, watermelon gazpacho & passion fruit vinaigrette*

Tentacule de poulpe snacké au citron vert 25.-

Houmous & chips d'aubergine  
*Oktopustentakel mit Limette gesnackt, Hummus und Auberginenchips  
Octopus tentacle snacked with lime, hummus & eggplant chips*

Notre planchette de charcuterie & fromages 28.-

*Unsere Auswahl an Delikatessen & Käse auf ein Holzbrett  
Our selection of cold cuts & cheese on a wooden plate*

Déclinaison autour de l'aubergine  19.-

*Variation rund um die Aubergine  
Variation of eggplant*

Gaspacho maison servi frais  16.-

Tartare de concombre, concassé de noix & huile au basilic  
*Hausgemachtes gekühltes Gaspacho, Gurkentatar, zerstoßene Walnüsse und Basilikumöl  
Homemade cold gazpacho, cucumber tartare, crushed walnuts & basil oil*

Salade d'été 22.-

(Salade de saison, carpaccio de betterave, burrata, légumes marinés, agrumes & pesto)  
*Sommersalat (Saisonsalat, Rote-Bete-Carpaccio, Burrata, mariniertes Gemüse, Zitrusfrüchte & Pesto)  
Summer salad (Seasonal salad, beet carpaccio, burrata, marinated vegetables, citrus fruits & pesto)*

Salade mêlée & graines toastées 14.-

*Gemischter Salat mit gerösteten Samen  
Mixed salad & toasted seeds*

Salade verte 9.-

*Grüner Salat  
Green salad*

# PLATS



chf

Filets de perche du Léman à la sauce citronnée 48.-  
Pommes de terre Pont Neuf & légumes de saison

*Genfersee Egli Filets mit Pont-Neuf Kartoffeln, Zitronensauce & Gemüse der Saison  
Geneva lake fresh perch filets with lemon sauce, Pont Neuf potatoes & season vegetables*

Filet de truite Suisse & sauce au chasselas 39.-  
Tarte fine aux légumes d'été grillés

*Schweizer Forellenfilet & Chasselassauce, gegrillte Sommergemüsetorte  
Swiss trout fillet & Chasselas sauce, grilled summer vegetable tart*

Sole meunière & huile aux herbes 54.-

Pommes de terre & légumes de saison à la vapeur

*Seezunge & Kräuteröl, Kartoffeln & gedünstetes Gemüse der Saison  
Sole meunière & herbal oil, steam potatoes and seasonal vegetables*

Ceviche de daurade & melon 38.-

Gaspacho de pastèque & vinaigrette au fruit de la passion

Pommes de terre Pont Neuf & salade de saison

*Dorade und Melone Ceviche, Wassermelonen-Gaspacho und Passionsfrucht-Vinaigrette, Pont-Neuf-Kartoffeln und Salat  
Sea bream & melon ceviche, watermelon gazpacho & passion fruit vinaigrette, Pont Neuf potatoes & seasonal salad*

Tartare de bœuf aux tomates séchées & olives noires 38.-

Servi avec ses toasts & glace burrata & pesto

Pommes de terre Pont Neuf & salade de saison

*Rindertatar mit getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven, serviert mit Toast, Burrata und Pesto Eis,  
Pont-Neuf-Kartoffeln und Salat*

*Beef tartare with dried tomatoes and black olives, served with toast & burrata & pesto ice cream,  
Pont Neuf potatoes & seasonal salad*

Secreto ibérique « de bellota » grillé & sauce chien créole 43.-

Millefeuille de pommes de terre & légumes d'été

*Gegrilltes iberisches «de Bellota» Secreto mit Créole Sauce, Kartoffel und Sommergemüse-Millefeuille  
Grilled Iberian de bellota Secreto & creole sauce, potato and summer vegetable millefeuille*

Vitello tonnato 39.-

Pommes de terre Pont Neuf & salade de saison

*Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Pont Neuf Kartoffeln & Saisonsalat  
Veal with tuna sauce, Pont Neuf potatoes & seasonal salad*

Entrecôte parisienne premium de bœuf grillée 52.-

Beurre café de Paris

Pomme de terre au sel & légumes grillés

*Premium gegrilltes Pariser Entrecôte, Café de Paris Butter, gesalzene Kartoffel & gegrilltes Gemüse  
Premium grilled Parisian rib-eye steak, Café de Paris butter, salted potato & grilled vegetables*

## NOS CRÉATIONS VÉGANES



CHF

### Risotto à l'aubergine & coulis de tomate

*Auberginenrisotto & Tomatencoulis*  
*Eggplant risotto & tomato coulis*

27.-

### Mezze

(Houmous, falafel, légumes grillés, pain au paprika & salade fattouche)

*Mezze (Hummus, Falafel, gegrilltes Gemüse, Paprikabrot & Fattoush-Salat)*  
*Mezze (Hummus, falafel, grilled vegetables, paprika bread & fattoush salad)*

29.-

## KIDS



CHF

### Cheese Burger & frites (\*)

*Käseburger und Pommes*  
*Cheese burger & fries*

19.-

### Fingers de volaille maison & frites(\*)

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

15.-

### Tagliatelle à la sauce napolitaine

*Tagliatelle mit napolitaniser Soße*  
*Tagliatelle with neapolitan sauce*

15.-

## DESSERTS



CHF

### Moelleux au chocolat & glace à la vanille

*Flüssiges Schokoküchlein & Vanille-Eis*  
*Creamy chocolate cake & vanilla ice*

16.-

### Panna cotta à la pêche & granola

*Pfirsich-Panna-Cotta & Granola*  
*Peach panna cotta & granola*

14.-

### Déclinaison d'abricot

*Aprikosenvariation*  
*Apricot variation*

15.-

### Café gourmand (\*)

*Feinschmecker Nachtscheller mit einer Auswahl an Kaffee*  
*Gourmet Dessert plate with a choice of coffee*

15.-

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



Provenance de nos viandes & poissons

Bœuf : Suisse/Irlande | Veau : Suisse  
Porc Suisse/Espagne/Italie | Volaille : France  
Daurade : Grèce/France | Perches : Suisse (Lac Lemman)  
Truite : Suisse | Sole : Pays Bas

Allergènes : Gluten | Œuf | Lactose | Crustacés | Fruits secs | Poissons cru  
Soja | Sésame | Tournesol | Ail | Fruits à coque | Poisson | Conservateurs | Sel nitrite

Nos filets de perche frais proviennent du Léman.

Nos œufs proviennent de chez Christian Rebetez à Prangins.

Nos viandes proviennent de la boucherie du Palais à Genève.

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