



RESTAURANT DE LA CIGOGNE
CUISINE FRANÇAISE GASTRONOMIQUE

CHEF NICOLAS PASQUIER

Le chef vous propose son interprétation des grands classiques de la gastronomie française, élaborés à partir des produits de saison et de la région.

The chef offers you its signature cooking style of French gastronomic "grands classiques", based on seasonal produces of the region.

HORAIRES D'OUVERTURE • OPENING HOURS

LUNDI AU VENDREDI : 12:00 - 14:00 • 19:00 - 22:00

SAMEDI AU DIMANCHE : 19:00 - 22:00

MONDAY TO FRIDAY: 12 PM TO 2 PM • 7 PM TO 10 PM

SATURDAY TO SUNDAY: 7 PM TO 10 PM

Les « incontournables » à la carte sont servis toute la journée.

Lundi au dimanche de 11:00 à 23:00

Our "incontournables" are served throughout the day.

Monday to Sunday: 11am to 11pm

LA CARTE, UNIQUEMENT AU DÉJEUNER ET AU DÎNER
LES INCONTOURNABLES, TOUTE LA JOURNÉE

MENU, ONLY FOR LUNCH AND DINNER
"INCONTOURNABLES", THROUGHOUT THE DAY

ENTRÉES • STARTERS

Entrée / Plat

- ✓ **SALADE D'ARTICHAUT**, roquette, parmesan et pignons de pin 30.- / 38.-
Artichoke salad, arugula, parmesan cheese, pine nuts
- CRÈME DE LENTILLES « AOP GENÈVE »**, foie gras poêlé 25.- / 29.-
"AOP Genève" lentils cream soup, pan fried foie gras
- ŒUF MOLLET CROUSTILLANT**, chanterelles, crémeux de fèves, émulsion cumin 29.- / 33.-
Crispy boiled egg, chanterelles, creamy fava beans, cumin emulsion
- SALADE DE POULPE**, aubergine grillée, petits légumes 27.- / 36.-
Octopus salad, grilled eggplant, vegetables
- CARPACCIO DE SAINT-JACQUES**, coing, pomme verte, sésame noir 29.- / 36.-
Scallops carpaccio, quince, green apple, black sesame
- LANGOUSTINES** poêlées, vinaigrette d'endives au curry, pomelo, vitelotte, brocolis 33.- / 40.-
Pan fried Dublin Bay prawns, chicories vinaigrette with curry, pomelo, vitelotte, broccoli
- FILET DE FÉRA** snacké grenobloise, cannelloni d'aubergine, boulgour, chèvre frais, menthe 26.- / 32.-
Snacked whitefish «grenobloise» style, eggplant cannelloni, bulgur, fresh goat cheese, mint

« INCONTOURNABLES »

- ✓ **GALETTE VEGGIE** au maïs, guacamole, légumes croquants 26.- / 31.-
Sweet corn galette, guacamole, crunchy vegetables
- ✓ **BURRATA**, tomates de couleur 28.- / 33.-
Burrata, tomatoes
- SALADE NIÇOISE**, thon frais mariné 32.- / 37.-
Niçoise salad, fresh marinated tuna
- SAUMON FUMÉ** d'Écosse 25.- / 34.-
Scottish smoked salmon
- CEVICHE DE SAUMON** d'Écosse, grenade, petit pois, patate douce 29.- / 34.-
Scottish salmon ceviche, pomegranate, peas, sweet potato
- FILET MIGNON DE VOLAILLE**, façon césar 30.- / 36.-
Caesar style poultry fillet

PLATS • MAIN DISHES

- ✓ **GNOCCHI DE POMME DE TERRE**, crème champignon, parmesan **34.-**
Potato gnocchi, mushroom cream, parmesan cheese
- ✓ **TARTE CROUSTILLANTE** poireau, chèvre frais, trompettes de la mort **31.-**
Leek, fresh goat cheese and black chanterelles mushrooms crispy tart
- DOS DE CABILLAUD** vapeur, crémeux chou-fleur, crevettes grises, consommé safrané **41.-**
Steamed back of cod, cauliflower cream soup, sand shrimps, saffron consommé
- FILET D'OMBLE CHEVALIER DE SUISSE** snacké, mousseline de courge, légumes d'automne **42.-**
Snacked char fillet from Switzerland, mousseline squash, seasonal vegetables
- CIVET DE SANGLIER**, spätzle, cèpes, légumes d'automne **43.-**
Wild boar stew, spätzle, ceps, seasonal vegetables
- AGNEAU**, confit au vin rouge et poêlé aux amandes, butternut, salsifis, émulsion lait d'amande **44.-**
Lamb, candied with red wine and pan fried with almonds, butternut squash, salsify, almond milk emulsion

« INCONTOURNABLES »

- ✓ **CLUB SANDWICH** végétarien ou poulet ou saumon, pommes allumettes **32.-**
Vegetarian or chicken or salmon club sandwich, french fries
- PENNE À L'ITALIENNE**, gambas, petits violets, aubergines, courgettes, tomates **30.-**
Penne, prawns, artichokes, eggplants, zucchinis, tomatoes
- FILETS DE PERCHE DE SUISSE** meunière, écrasée de pomme de terre, bouquetière de légumes **43.-**
Perch fillets meunière from Switzerland, crushed potato, vegetables
- DORADE** snackée, cari de potimarron au lait de coco **36.-**
Snacked sea bream, onion squash curry with coconut milk
- ✓ **BURGER MAISON OU VEGGIE BURGER**, pommes de terre nouvelles **37.-**
Home style burger or veggie burger, new potatoes
- FILET DE BŒUF** poêlé, béarnaise, tomate farcie aux fèves et chanterelles **49.-**
Grilled beef fillet, bearnaise sauce, tomato stuffed with fava beans and chanterelles

PETITS GOURMETS

Le chef se fera une joie de concocter un menu de saison selon les envies de vos enfants.
The chef will prepare a seasonal menu according to the wishes of your children.

Prix en francs suisses, service et TVA inclus / Prices in Swiss francs, service and VAT included

Les viandes et les poissons que nous servons sont d'origine suivante : volaille et bœuf de Suisse, agneau d'Irlande, sanglier d'Autriche, féra, omble chevalier et perche Loë de Suisse, poulpe et dorade de Méditerranée, saumon d'Écosse, langoustine d'Afrique du Sud, Saint-Jacques, cabillaud et poissons entiers de l'océan Atlantique

The meat and fish we serve are: poultry and beef from Switzerland, lamb from Ireland, boar from Austria, whitefish, char and "Loë" perch from Switzerland, octopus and sea bream from Mediterranean, salmon from Scotland, Dublin Bay prawn from South Africa, scallop, cod and whole fish from Northeast Atlantic ocean.

FROMAGES • CHEESE

FROMAGES SUISSES de terroirs 20.-
Selection of cheeses of various Swiss terroirs

DESSERTS

CRÉMEUX MARRON, mousse vanillée, confit de coing, sorbet pamplemousse 19.-
Creamy chestnut, vanilla mousse, candied quince, grapefruit sorbet

BABA AU FRUIT DE LA PASSION, coulis coco-citronnelle 18.-
Passion fruit baba, coconut-lemongrass coulis

MILLEFEUILLE AGRUMES, croustillant de sésame blanc, crème double, zeste de combava 20.-
Citrus fruit millefeuille, crispy white sesame, double cream, combava zest

VACHERIN FROMAGE BLANC, figues fraîches, sorbet vin rouge 17.-
White cheese vacherin, fresh figs, red wine sorbet

ÉCLAIR chocolat noir et poire pochée, sorbet thé Earl Grey 19.-
Black chocolate éclair and poached pear, Earl Grey tea sorbet

« INCONTOURNABLES »

TARTE AUX FRUITS de saison, glace ou sorbet au choix 14.-
Seasonal fruit tart, ice cream or sorbet of your choice

CRÈME BRÛLÉE vanille, fruits frais, glace ou sorbet au choix 15.-
Vanilla crème brûlée, fresh fruits, ice cream or sorbet of your choice

MOELLEUX CHOCOLAT, crème anglaise, glace ou sorbet au choix 16.-
Chocolate mellow cake, custard, ice cream or sorbet of your choice

CHEESECAKE, glace ou sorbet au choix 15.-
Cheesecake, ice cream or sorbet of your choice

GLACE : café, cannelle, caramel, chocolat, pistache, vanille 5.-
Ice cream: caramel, chocolate, cinnamon, coffee, pistacchio, vanilla la boule / a scoop

SORBET : cacao, citron, coco, fruits exotiques, fruits rouges, poire 5.-
Sorbet: cocoa, coconut, exotic fruits, lemon, pear, red berries la boule / a scoop

Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients qui entrent dans la composition de nos mets et qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.

We will be happy to inform you about the ingredients of our dishes and that can cause allergies or intolerances.