



**RESTAURANT DE LA CIGOGNE**  
CUISINE FRANÇAISE GASTRONOMIQUE

**CHEF NICOLAS PASQUIER**

Le chef vous propose son interprétation de la gastronomie, élaborée à partir des produits de saison et de la région.

*The chef offers you its signature cooking style of gastronomy based on seasonal produces of the region.*

**HORAIRES D'OUVERTURE**

Lundi au dimanche : 12:00 - 22:00

**OPENING HOURS**

*Monday to Sunday: 12 pm - 10 pm*

## ENTRÉES • STARTERS

<b>Focaccia</b> <i>Focaccia</i>	✓	16.-
<b>Soupe de melon</b> , chèvre frais au romarin <i>Melon soup, goat cheese with rosemary</i>	✓	21.-
<b>Carpaccio de fenouil</b> , citron et pecorino <i>Fennel carpaccio, lemon and pecorino</i>	✓	23.-
<b>Salade d'artichauts violets</b> , lomo Iberico et copeaux de parmesan <i>Purple artichokes salad, lomo Iberico and parmesan cheese shavings</i>		32.- / 39.-
<b>Duo d'asperges et sauce mousseline</b> <i>Asparagus duo and mousseline sauce</i>	✓	29.-
<b>Burrata di Bufala</b> , trio de tomates et pesto basilic <i>Burrata di Bufala, tomatoes and basil pesto</i>	✓	34.-
<b>Carpaccio de langoustines à l'orange et grenade</b> <i>Spiny lobsters carpaccio with orange and pomegranate</i>		39.-
<b>King crabe</b> et avocat <i>King crab and avocado</i>		39.- / 58.-
<b>Salade niçoise</b> <i>Nicoise salad</i>		23.- / 38.-


## PÂTES & RISOTTO • PASTA & RISOTTO

<b>Spaghetti au homard</b> <i>Spaghetti with lobster</i>		59.-
<b>Taglioni façon pesto</b> , épinard et ricotta <i>Pesto-style taglioni, spinach and ricotta</i>	✓	36.-
<b>Farfalle au duo de tomates</b> <i>Farfalle with tomatoes duo</i>	✓	28.-
<b>Pappardelle à la crème de citron et asperges</b> <i>Pappardelle with lemon cream and asparagus</i>	✓	32.-
<b>Risotto de céréales et champignons sauvages</b> <i>Cereals and wild mushrooms risotto</i>	✓	35.-
<b>Risotto au safran et aux courgettes</b> <i>Saffron and zucchinis risotto</i>	✓	37.-

## POISSONS • FISHES

<b>Filet de Bar snacké</b> , écrasé de pommes de terre, tomates et vinaigre balsamique <i>Back of sea bass, mashed potatoes, tomatoes and balsamic vinegar</i>	49.-
<b>Tartare de daurade royale</b> aux olives noires <i>Gilthead sea bream tartar with black olives</i>	39.-
<b>Blanc de turbot grillé</b> , sauce vierge et mousseline de courgettes <i>Grilled turbot fillet, virgin sauce and zucchini mousseline</i>	59.-

## SUGGESTIONS • SUGGESTIONS

<b>Poisson et Viande à la découpe</b> <i>Fish and meet to cut</i>	Selon arrivage According to the arrival	
<b>Tartare de thon « retour d'Asie »</b> <i>Tuna tartar " back from Asia "</i>		42.-
<b>Salade estivale</b> , roquette, fenouil, carotte, orange, cranberry et œufs de caille <i>Summer salad, arugula, fennel, carrot, orange, cranberry and quail eggs</i>		25.-
<b>Filets de perche « Loë » pommes de terre grenaille à la vapeur et beurre citronné</b> <i>" Loë " perch fillets, steamed baby potatoes and lemon butter</i>		47.-

## VIANDES • MEATS

<b>Suprême de volaille</b> aux morilles, gnocchi et asperges <i>Chicken breast with morels, gnocchi and asparagus</i>		49.-
<b>Quasi de veau façon « Milanaise »</b> , haricots verts grillés <i>" Milanese style " veal, grilled green beans</i>		52.-
<b>Filet de bœuf grillé</b> , sauce béarnaise, pommes de terre grenaille et champignons <i>Grilled beef fillet, bearnaise sauce, baby potatoes and mushrooms</i>		67.-
<b>Vitello Tonnato</b> <i>Vitello Tonnato</i>		42.-
<b>Cheeseburger</b> , copeaux de tête de moine, oignons caramélisés, frites <i>Cheeseburger, tête de moine cheese shavings, caramelized onions, French fries</i>		38.-
<b>Club sandwich végétarien ou poulet ou saumon</b> , frites <i>Vegetarian or chicken or salmon club sandwich, French fries</i>		37.-

## PETITS GOURMETS • KIDS

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.

## FROMAGES • CHEESES

**Assortiment de fromages** des différents terroirs suisses **25.-**  
*Selection of cheeses of various Swiss terroirs*

## DESSERTS • DESSERTS

**Finger chocolat**, croustillant praliné **19.-**  
*Chocolate finger, crunchy praline*

**Tarte citron meringuée** **18.-**  
*Lemon meringue tart*

**Crème brûlée vanille, fruits de saison** **18.-**  
*Vanilla crème brûlée, seasonal fruits*

**Cheesecake et coulis de fruits rouge** **18.-**  
*Cheesecake and red fruit coulis*

**Tiramisu Limoncello** **18.-**  
*Limoncello tiramisu*

**Tarte fine croustillante aux pommes** et glace miel **18.-**  
*Thin crispy apple tart and honey ice cream*

## GLACES ET SORBETS • ICE CREAM AND SORBETS

**Glaces** : café, caramel, chocolat, miel, pistache, vanille, **6.-**  
*Ice creams: coffee, caramel, chocolate, honey, pistacchio, vanilla* **la boule / a scoop**

**Sorbets** : cacao, citron, coco, fraise, framboise, mangue **6.-**  
*Sorbets: cocoa, lemon, coconut, strawberry, raspberry, mango* **la boule / a scoop**

 Plats végétariens / *Vegetarian dishes*

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.*

### Provenances:

Volaille, veau, bœuf de Suisse - Lomo Iberico d'Espagne - Perche de Suisse - Langoustine du Danemark - Thon des Philippines - King crabe de Russie - Bar et Daurade royale d'élevage Grèce - Homard du Canada/USA - Saumon et Turbot d'Ecosse.

### Origins:

*Poultry, veal, beef from Switzerland - Lomo Iberico from Spain - Perch from Switzerland - Spiny lobster from Denmark - Tuna from Philippines - King crabe from Russia - Back of sea bass and Sea bream breeding from Greece - Lobster from Canada/USA - Salmon and Turbot from Ecosse.*