



RESTAURANT DE LA CIGOGNE

CHEF NICOLAS PASQUIER

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

The chef offers you its signature cooking style of gastronomy based on seasonal products.






HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi au dimanche : 12:00 - 22:00

OPENING HOURS

Monday to Sunday: 12 pm - 10 pm

ENTRÉES • STARTERS

Velouté de betterave rouge et chèvre crémeux <i>Red beet velouté and creamy goat cheese</i>		21.-
Sashimi de sériole à la mangue <i>Mango amberjack sashimi</i>		35.-
Salade d'artichauts violets, topinambour et copeaux de parmesan <i>Purple artichokes salad, Jerusalem artichoke and parmesan cheese shavings</i>		32.- / 39.-
Aubergine « alla parmigiana » <i>Eggplant " alla parmigiana "</i>		29.-
Carpaccio de « Gambero rosso » au poivre rose <i>" Gambero rosso " carpaccio with pink pepper</i>		49.-
Burrata di Bufala et coulis de figue <i>Burrata di Bufala and fig grout</i>		34.-
King crabe et avocat <i>King crab and avocado</i>		48.-
Salade de carottes multicolores <i>Multicolored carrot salad</i>		19.-

PÂTES & RISOTTO • PASTA & RISOTTO

Spaghetti au homard <i>Spaghetti with lobster</i>		59.-
Trofie pesto basilic, burrata et pancetta croustillante <i>Basil and pesto trofie, burrata and crispy pancetta</i>		36.-
Farfalle au duo de tomates <i>Farfalle with tomato duo</i>		28.-
Taglioni à la truffe tuber melanosporum <i>Taglioni with tuber melanosporum truffle</i>		59.-
Risotto milanaise et son osso bucco <i>Milanese-style risotto with osso bucco</i>		41.-
Risotto à la truffe tuber melanosporum <i>Risotto with tuber melanosporum truffle</i>		59.-


POISSONS • FISHES

Filet de Bar snacké, écrasé de pommes de terre, tomates et vinaigre balsamique <i>Back of sea bass, mashed potatoes, tomatoes and balsamic vinegar</i>	49.-
Saint-Jacques rôties, purée de salsifis, salsifis à l'orange et poivre du Sichuan <i>Roasted scallops, salsify puree, salsify with orange and Sichuan pepper</i>	59.-
Dos de cabillaud vapeur, beurre de champignons et poireaux à la crème de cardamome <i>Steamed back of cod, mushrooms butter and leeks in cardamom cream</i>	44.-

SUGGESTIONS • SUGGESTIONS

Poisson et Viande à la découpe <i>Fish and meat to the cut</i>	Selon arrivage According to delivery	
Les 6 huîtres de Prat-Ar-Coum n°3 <i>The 6 oyster's Prat-Ar-Coum no. 3</i>		31.-
Mendiant de foie gras et mesclun paysan <i>Foie gras "mendiant" and seasonal mesclun</i>		39.-
Carpaccio de Saint-Jacques et Oona Caviar <i>Scallops carpaccio with Oona Caviar</i>		49.-
L'œuf parfait, girolles et topinambours, émulsion de champignons <i>The perfect egg, chanterelles and Jerusalem artichokes, mushrooms emulsion</i>		21.-

VIANDES • MEATS

Escalope de foie gras poêlée aux poires et cranberries, vinaigrette de pousses d'épinards <i>Pan-fried foie gras escalope with pears and cranberries, spinach vinaigrette</i>	45.-	
Pot-au-feu de volaille à la truffe tuber melanosporum <i>Poultry pot-au-feu with tuber melanosporum truffle</i>	53.-	
Quasi de veau rôti aux artichauts, pomme mousseline <i>Roasted veal with artichokes, mousseline potato</i>	67.-	
Filet de bœuf grillé, épinards au beurre, pomme purée à la truffe tuber melanosporum <i>Grilled beef fillet, buttered spinach, tuber melanosporum truffle mashed potatoes</i>	79.-	
Cheeseburger, copeaux de tête de moine, oignons caramélisés, frites <i>Cheeseburger, tête de moine cheese shavings, caramelized onions, French fries</i>	38.-	
Club sandwich végétarien ou poulet ou saumon, 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 be happy to create 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, crispy praliné

Panna cotta à la mangue 18.-
Mango panna cotta

Tarte citron meringuée 18.-
Lemon meringue tart

Cheesecake et coulis caramel 18.-
Cheesecake and caramel coulis

Poire « Belle-Hélène » revisitée 18.-
"Belle-Hélène" pear revisited

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

Pavlova aux marrons et sorbet mandarine 18.-
Chestnut pavlova and mandarin sorbet

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 :

Caviar, Volaille, Veau et Bœuf Suisse - Gamberro rosso Italie - Sérïole Danemark - King crabe Russie - Bar d'élevage Grèce - Homard Canada/USA - Saumon Ecosse - Pintade, Foie gras, St-Jacques et Huîtres France - Cabillaud Islande.

Origins:

Caviar, Poultry, veal and Swiss beef - Gamberro rosso Italy - Amberjack Denmark - King crab Russia - Farmed sea bass Greece - Lobster Canada/USA - Salmon Scotland - Guinea fowl, Foie gras, scallops and Oysters France - Cod Island.