



## 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

<b>Velouté de petits pois, ricotta et saumon fumé</b> <i>Peas velouté, ricotta and smoked salmon</i>		21.-
<b>Sashimi de sérieole à la mangue</b> <i>Mango amberjack sashimi</i>		35.-
<b>Salade d'artichauts violets, fenouil et copeaux de parmesan</b> <i>Purple artichokes salad, fennel and parmesan cheese shavings</i>	✓	32.- / 39.-
<b>Involtini d'aubergine à la ricotta</b> <i>Eggplant involtini with ricotta</i>	✓	29.-
<b>Tartare de dorade royale à la grenade et coulis de rhubarbe</b> <i>Sea bream tartare with pomegranate and rhubarb coulis</i>		30.- / 37.-
<b>Burratina, déclinaison de tomates et pesto rouge</b> <i>Burratina, mix of tomatoes and red pesto</i>	✓	38.-
<b>King crabe et avocat</b> <i>King crab and avocado</i>		48.-
<b>Gaspacho de tomate et oignons croustillants</b> <i>Tomato gazpacho and crispy onions</i>	✓	20.-

## PÂTES & RISOTTO • PASTA & RISOTTO

<b>Spaghetti au homard</b> <i>Spaghetti with lobster</i>		59.-
<b>Spaghetti alle vongole</b> <i>Spaghetti alle vongole</i>		36.-
<b>Farfalle au duo de tomates</b> <i>Farfalle with tomato duo</i>	✓	28.-
<b>Rigatoni aux artichauts violets et crème de parmesan</b> <i>Rigatoni with purple artichokes and parmesan cream</i>	✓	39.-
<b>Risotto aux calamarettis et mini aubergines grillées</b> <i>Risotto with squid and grilled small eggplants</i>		37.-

## POISSONS • FISHES

<b>Filet de Bar snacké, écrasé de pommes de terre, tomates et vinaigre balsamique</b> <i>Back of sea bass, mashed potatoes, tomatoes and balsamic vinegar</i>	49.-
<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.-
<b>Filet d'omble, concassé de tomates fraîches et côtes de blettes</b> <i>Fillet of char, crushed fresh tomatoes and Swiss chard</i>	39.-

## SUGGESTIONS • SUGGESTIONS

<b>Poisson et Viande à la découpe</b> <i>Fish and meet to the cut</i>	Selon arrivage According to delivery
<b>Mi-cuit de thon albacore au sésame et légumes asiatiques</b> <i>Semi-cooked albacore tuna with sesame and Asian vegetables</i>	41.-
<b>Tartare de bœuf à l'italienne</b> <i>Italian-style beef tartar</i>	39.-
<b>Carpaccio de poulpe aux agrumes et menthe fraîche</b> <i>Octopus carpaccio with citrus and fresh mint</i>	30.-
<b>Lobster sandwich et salade estivale</b> <i>Lobster sandwich and summer salad</i>	42.-

## VIANDES • MEATS

<b>Filet de volaille « crispy », purée de carottes et farandole de légumes</b> <i>"Crispy" chicken fillet, mashed carrots and mixed vegetables</i>	43.-
<b>Piccata al limon, fregola sarda et petits pois</b> <i>Piccata al limon, fregola sarda and peas</i>	58.-
<b>Filet de bœuf grillé, gratin de macaronis, épinards et chanterelles</b> <i>Grilled beef fillet, macaronis gratin, spinach and chanterelles</i>	69.-
<b>Cheeseburger, copeaux de tête de moine, oignons caramélisés, frites</b> <i>Cheeseburger, tête de moine cheese shavings, caramelized onions, French fries</i>	38.-
<b>Club sandwich végétarien ou poulet ou saumon, frites</b> <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

Mousse chocolat liégeois 18.-  
*« Liégeois » chocolate mousse*

Fruits rouges, double crème de la Gruyère et meringue 22.-  
*Red fruits, Gruyère double cream and meringue*

Tarte citron meringuée 18.-  
*Lemon meringue tart*

Cheesecake et coulis caramel 18.-  
*Cheesecake and caramel coulis*

Crème brûlée à la vanille 18.-  
*Vanilla crème brûlée*

Tarte fine croustillante aux pommes et glace miel 21.-  
*Thin crispy apple tart and honey ice cream*

Crumble aux abricots du Valais 19.-  
*Valais apricot crumble*

### GLACES ET SORBETS • ICE CREAM AND SORBETS

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

Sorbets : cacao, citron, coco, fraise, framboise, mangue, ananas-coriandre, banane-passion 6.-  
*Sorbets: cocoa, lemon, coconut, strawberry, raspberry, mango, pineapple-coriander, la boule / a scoop*  
*banana-passion*

#### 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, Omble, Perche Suisse - Palourdes Italie - Sériole Danemark - King crabe Russie - Bar d'élevage, Daurade Grèce - Homard Canada/USA - Saumon Ecosse - Calamarettis Sicile - Thon Philippines et Sri Lanka - Poulpe Espagne.

#### Origins:

Poultry, Veal, Beef, Char, Perch Swiss - Clams Italy - Amberjack Denmark - King crab Russia - Farmed Sea bass, Sea bream Greece - Lobster Canada/USA - Salmon Scotland - Squid Sicily - Tuna Philippines and Sri Lanka - Octopus Spain.