



RESTAURANT DE LA CIGOGNE

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: 12am - 10pm

ENTRÉES • STARTERS

Velouté de courge, lait de coco et graines de courge 	21.-
<i>Pumpkin veloute, coco milk, pumpkin seeds</i>	
Carpaccio de sériole à la figue	35.-
<i>Amberjack carpaccio with fig</i>	
Salade d'artichauts violets, topinambours et copeaux de parmesan  <i>Incontournable</i>	32.- / 39.-
<i>Salad of purple artichokes, Jerusalem artichokes and Parmesan shavings</i>	
Betterave en fines tranches, chèvre frais, baies roses et noisettes 	27.-
<i>Thinly sliced beetroot, fresh goat's cheese, pink peppercorns and hazelnuts</i>	
Pressé de foie gras aux artichauts	49.-
<i>Foie gras terrine with artichokes</i>	
King crabe et avocat <i>Incontournable</i>	48.-
<i>King crab and avocado</i>	

PÂTES & RISOTTO • PASTA & RISOTTO

Spaghetti au homard * <i>Incontournable</i>	59.-
<i>Spaghetti with lobster</i>	
Spaghetti cacio e pepe * 	29.-
<i>Spaghetti cacio and pepe</i>	
Farfalle et duo de tomates * 	28.-
<i>Farfalle with tomato duo</i>	
Risotto aux champignons 	37.-
<i>Mushrooms risotto</i>	
Risotto à la poire, gorgonzola et noix 	35.-
<i>Pear, gorgonzola, and walnuts risotto</i>	

* sans gluten sur demande / gluten free on request

SUGGESTIONS • SUGGESTIONS

Poisson et Viande à la découpe

Fish and meat to the cut

Selon arrivage
According to delivery

Polenta crémeuse, œuf parfait et chanterelles

Creamy polenta, « oeuf parfait » and chanterelles

37.-

Cannelloni maison aux chanterelles et ricotta, crème de champignons

Homemade cannelloni with chanterelles and ricotta, mushrooms cream

44.-

Selle de chevreuil, sauce poivrade, coings, châtaignes et purée de carotte

Saddle of venison, pepper sauce, quince, chestnuts and carrot puree

64.-

Saint-Jacques marinées, bavaois de chou-fleur et caviar Oona

Marinated scallops, cauliflower bavaois and Oona caviar

78.-

POISSONS • FISHES

Filet de bar snacké, écrasé de pomme de terre, tomates et vinaigre balsamique

Snacked fillet of sea bass, mashed potato, tomatoes and balsamic vinegar

52.-

Tarte fine de Saint-Jacques et potimarron, vinaigrette aux noix

Thin tart with scallops and pumpkin, walnut vinaigrette

52.-

Médallions de lotte, sauce moutarde de Meaux et épinards

Monkfish medallions, mustard from Meaux sauce and spinach

54.-

Dos de cabillaud et coques, sauce marinière et endive braisée

Back of cod fish and cockles, marinere sauce and braised chicory

44.-

Mi-cuit de thon albacore au sésame et légumes asiatiques

Semi-cooked albacore tuna with sesame and Asian vegetables

41.-

VIANDES • MEATS

Filet de volaille, mélange d'épices et purée de panais

Chicken fillet, mix of spices and parsnip puree

43.-

Filet de bœuf grillé, gratin dauphinois, épinards et chanterelles

Grilled beef fillet, gratin "dauphinois", spinach and chanterelles

74.-

Piccata al limon, fregola sarda et petits pois

Piccata al limon, fregola sarda and peas

58.-

Parmentier de canard

Duck parmentier

47.-

Souris d'agneau laquée et son jus, risotto de potimarron

Lacquered lamb shank and its juice, pumpkin risotto

55.-

Cheeseburger, copeaux de tête de moine, oignons caramélisés, frites

Cheeseburger, tete de moine cheese shavings, caramelized onions, French fried

38.-

Club sandwich poulet, saumon ou végétarien, frites

Chicken, salmon or vegetarian club sandwich, French fries

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 de Suisse 25.-
Selection of cheeses of various Swiss terroirs

DESSERTS • DESSERTS

Chou aux marrons et myrtilles 19.-
Chestnuts and blueberries puff pastry

Mille-feuille vanille et noisettes 19.-
Millefeuille vanilla and nuts

Moelleux au chocolat et crème anglaise 19.-
Chocolate "moelleux" and custard

Mousse café liégeois 19.-
Liégeois coffee mousse

Cheesecake spéculoos, coulis caramel 19.-
Speculoos cheesecake, caramel coulis

Crème brûlée à la vanille 19.-
Vanilla creme brulee

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

Incontournable

GLACES ET SORBETS • ICE CREAM AND SORBETS

Glaces : café, caramel, chocolat, pistache, praliné, vanille
Ice creams : coffee, caramel, chocolate, pistacchio, praline, vanilla

Sorbets : banane-passion, citron, cacao, coco, fraise, framboise, mangue
Sorbets: banana-passion, lemon, cocoa, coconut, strawberry, raspberry, mango

6.-
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, Suisse - Coques Italie - Sériole Danemark - King crab Russie - Bar d'élevage, Daurade Grèce - Homard Canada/USA - Saumon Ecosse - Foie gras France - Saint-Jacques France - Cabillaud, Lotte Islande - Thon Philippines et Sri Lanka - Chevreuil Autriche - Agneau Irlande - Canard France.

Origins:

Poultry, Veal, Beef, Swiss - Cockles Italy - Amberjack Denmark - King crab Russia - Farmed Sea bass, Sea bream Greece - Lobster Canada/USA - Salmon Scotland - Foie gras France - Scallops France - Cod fish, Monkfish Island - Tuna Philippines and Sri Lanka - Venison Austria - Lamb Ireland - Duck France.