



## 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

<b>Soupe de concombre et yaourt</b> (V) <i>Cucumber and yogurt soup</i>	21.-
<b>Carpaccio de langoustines, grenade et pomme Granny Smith</b> <i>Carpaccio of langoustines, pomegranate and granny smith apple</i>	49.-
<b>Salade d'artichauts violets et copeaux de parmesan</b> (V) <i>Salad of purple artichokes and parmesan shavings</i>	32.- / 39.-
<b>Salade de fenouil et agrumes</b> (V) <i>Fennel and citrus salad</i>	23.-
<b>Burrata et asperges vertes</b> (V) <i>Burrata and green asparagus</i>	24.-
<b>King crabe et avocat</b> <i>Incontournable</i> <i>King crab and avocado</i>	48.-
<b>Tartare de saumon et guacamole</b> <i>Salmon tartar and guacamole</i>	32.- / 41.-

## PÂTES & RISOTTO • PASTA & RISOTTO

<b>Spaghetti au homard *</b> <i>Incontournable</i> <i>Spaghetti with lobster</i>	59.-
<b>Spaghetti alle vongole</b> <i>Spaghetti alle vongole</i>	39.-
<b>Farfalle et duo de tomates *</b> (V) <i>Farfalle with tomato duo</i>	28.-
<b>Risotto verde et asperges</b> (V) <i>Herbs risotto with asparagus</i>	33.-
<b>Risotto à la tomate et straciatella</b> (V) <i>Tomato risotto and straciatella</i>	35.-

\* sans gluten sur demande / gluten free on request

## SUGGESTIONS • SUGGESTIONS

### Poisson et Viande à la découpe

*Fish and meat to the cut*

### Polenta crémeuse, œuf frit, morilles et fèves

*Creamy polenta, fried egg, morels, and broad beans*

### Rigatoni aux morilles

*Rigatoni with morels*

### Asperges violettes tièdes et sauce hollandaise

*Warm purple asparagus and hollandaise sauce*

### Carré d'agneau rôti, croûte de morilles, asperges vertes et pommes de terre grenaille

*Roast rack of lamb, morel mushroom crust, green asparagus and grenaille potatoes*

Selon arrivage  
According to delivery

34.-

42.-

33.-

68.-

## 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*

### Filet de rouget grillé et tian de légumes

*Grilled red mullet fillet and vegetable tian*

### Omble chevalier poêlé, beurre citronné, courgettes et croxetti

*Pan-fried char, lemon butter, zucchini and croxetti*

### Dos de cabillaud et coques, sauce safran et ravioles de champignons

*Cod fillet and cockles, saffron sauce and mushroom ravioli*

### Mi-cuit de thon albacore au sésame et légumes asiatiques

*Semi-cooked albacore tuna with sesame and Asian vegetables*

52.-

44.-

41.-

51.-

41.-

## VIANDES • MEATS

### Piccata al limon, fregola sarda et petits pois

*Piccata al limon, fregola sarda and peas*

Incontournable

58.-

### Filet de volaille au romarin, petites tomates farcies au caviar d'aubergine et artichauts barigoule

*Chicken fillet with rosemary, small tomatoes stuffed with eggplant caviar and barigoule artichokes*

42.-

### Filet de bœuf grillé, gratin dauphinois et épinards

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

74.-

### Tartare de veau, roquette et parmesan

*Veal Tartar, arugula and parmesan*

41.-

### 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

**Finger croustillant façon "Snickers"** 19.-  
*Crispy finger "Snickers"-style*

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

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

**Tiramisu classique** 19.-  
*Classic Tiramisu*

**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, Omble Chevalier Suisse - Coques Italie - Sériole Danemark - King crab Russie - Bar d'élevage, Daurade Grèce - Homard Canada/USA - Saumon Ecosse - Saint-Jacques, Rouget France - Cabillaud, Lotte Islande - Thon Philippines et Sri Lanka - Agneau Irlande - Langoustine Asie*

### Origins:

*Poultry, Veal, Beef, Char Swiss - Cockles Italy - Amberjack Denmark - King crab Russia - Farmed Sea bass, Sea bream Greece - Lobster Canada/USA - Salmon Scotland - Scallops, Red Mullet France - Cod fish, Monkfish Island - Tuna Philippines and Sri Lanka - Lamb Ireland - Langoustine Asia Bread France*