



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: 12pm - 10pm

ENTRÉES • STARTERS

Salade d'artichauts violets, fenouil et copeaux de parmesan  <i>Purple artichokes salad, fennel and parmesan shavings</i>	<i>Incontournable</i>	32.- / 39.-
Carpaccio de sériole, wasabi et citron vert <i>Yellowtail carpaccio, wasabi and lime</i>		36.-
Tarte à la tomate façon tatin et chèvre frais  <i>Tatin-style tomato tart and fresh goat's cheese</i>		22.-
Crèmeux de petits pois, œuf parfait et magret de canard séché <i>Creamy peas, perfect egg and dried duck breast</i>		19.-
King crabe et avocat <i>King crab and avocado</i> <i>Incontournable</i>		48.-
Soupe de melon et pickles  <i>Melon soup with pickles</i>		19.-
Carpaccio de tomates, burrata, pesto et pignons torréfiés  <i>Tomato carpaccio, burrata, pesto and roasted pine nuts</i>		24.- / 34.-

PÂTES & RISOTTO • PASTA & RISOTTO

Spaghetti au homard * <i>Spaghetti with lobster</i> <i>Incontournable</i>	59.-
Spaghetti alle vongole * <i>Spaghetti alle vongole</i>	39.-
Farfalle et duo de tomates *  <i>Farfalle with tomato duo</i>	28.-
Risotto aux calamaretti et artichauts <i>Risotto with calamaretti and artichokes</i>	38.-

SUGGESTIONS • SUGGESTIONS

Poisson et Viande à la découpe <i>Fish and meat to the cut</i>		Tarif au poids selon arrivage Price per weight depending on availability
Vitello tonnato de grenadin de veau et pommes gaufrettes <i>Vitello tonnato of veal and potato chips</i>		42.- / 55.-
Tofu mariné et légumes aux saveurs asiatiques  <i>Marinated tofu and vegetables with Asian flavors</i>		22.-

* Spaghetti sans gluten disponibles sur demande / Gluten-free spaghetti available upon request

Prix en francs suisses, service et TVA inclus / Prices in Swiss francs, service and VAT

POISSONS • FISHES

Filet de bar snacké, écrasé de pomme de terre, tomates et vinaigre balsamique <i>Pan-seared sea bass fillet, mashed potato, tomatoes and balsamic vinegar</i>	62.-
Ceviche de dorade au leche de tigre, gelée de piquillos et Pont-Neuf de patates douces <i>Ceviche of sea bream with tiger leche, piquillo gel and sweet potato Pont-Neuf fries</i>	39.-
Tartare de thon, pêches jaunes et cébette <i>Tuna tartare with yellow peaches and spring onion</i>	35.-
Filets de perche meunière et grenailles vapeur citronnées <i>Perch fillets meunière and steamed lemon potatoes</i>	47.-

VIANDES • MEATS

Piccata al limone, fregola sarda et petits pois <i>Piccata al limone, fregola sarda and peas</i>	58.-
Suprême de volaille, abricots, gnocchi et fleur de courgette farcie <i>Chicken supreme, apricots, gnocchi and stuffed zucchini flower</i>	42.-
Tartare de boeuf épicé à la roquette et pommes gaufrettes <i>Spicy beef tartare with arugula and potato chips</i>	38.-
Cœur de filet de bœuf, légumes primeurs, chanterelles et béarnaise <i>Beef tenderloin heart, spring vegetables, chanterelle mushrooms and Béarnaise</i>	74.-

CLASSIQUES • CLASSICS

Club sandwich poulet - bacon, saumon ou végétarien, frites et salad <i>Chicken - bacon, salmon or vegetarian club sandwich, French fries and salad</i>	37.-
Cheeseburger, copeaux de tête de moine, oignons caramélisés, frites <i>Cheeseburger, tête de moine cheese shavings, caramelized onions, French fries</i>	38.-
Salade César (avec ou sans anchois) <i>Caesar Salad (with or without anchovies)</i>	39.-
Croque-Monsieur au jambon et salad <i>Ham croque-Monsieur and salad</i>	27.-

MENU PETITS GOURMETS • KIDS MENU

34.-

Jusqu'à l'âge de 11 ans inclus
Until the age of 11 inclusive

Sirop de votre choix • Syrup of your choice

Plat de votre choix • Main dish of your choice

Cabillaud pané, sauce tartare
Breaded cod with tartar sauce

Filet de volaille snacké
Pan-seared poultry fillet

1/2 Club sandwich (avec ou sans bacon)
1/2 Club sandwich (with or without bacon)

Garniture de votre choix • Side dish of your choice

Potatoes
Potatoes

Purée de carottes et haricots verts
Carrot purée and green beans

Boule de glace de votre choix • Ice Cream scoop of your choice

FROMAGES • CHEESES

Sélection de fromages du moment de chez Bruand
Selection of seasonal cheeses from Bruand

25.-

DESSERTS • DESSERTS

Paris-Brest (choux praliné noisette)
Paris-Brest (hazelnut praline chou)

19.-

Charlotte aux fraises
Strawberry charlotte

19.-

Moelleux au chocolat et crème anglaise
Chocolate "moelleux" and custard

19.-

Rocher glacé coco
Frozen coconut rocher

19.-

Crème brûlée vanille
Vanilla crème brûlée

19.-

Assiette de fruits frais 
Fresh fruit platter

19.-

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

Incontournable

21.-

Café gourmand
Mixt sweet and coffee

21.-

GLACES ET SORBETS • ICE CREAM AND SORBETS

Glaces : café, caramel, chocolat, noisette, pistache, vanille
Ice creams : coffee, caramel, chocolate, hazelnut, pistachio, vanilla

Sorbets : banane-passion, citron, cacao, coco, fraise-basilic, framboise, mangue 
Sorbets: banana-passion, lemon, cocoa, coconut, strawberry-basil, 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 in our dishes that may cause allergies or intolerances.



Plats Végan / Vegan dishes

Provenances :

Volaille, Veau, Bœuf, Porc, Perche Suisse - King crab Russie - Bar d'élevage, Dorade Grèce - Bar de ligne France - Homard Canada/USA - Canard France
Agneau Irlande - Saumon Ecosse - Thon Pacifique - Cabillaud Islande - Sépiole Danemark - Calamaretti Thaïlande - Sole Pays-Bas
Pain France

Origins:

Poultry, Veal, Beef, Pork, Perch Switzerland - King crab Russia - Farmed sea bass, Sea bream Greece - Line-caught sea bass France - Lobster Canada/USA
Duck France - Lamb Ireland - Salmon Scotland - Tuna Pacific - Cod Iceland - Amberjack Denmark - Calamaretti Thailand - Sole Netherlands
Bread France