



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>	32.- / 39.-
Carpaccio de sériole, wasabi et citron vert <i>Amberjack 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.-
Fraîcheur de melon, pastèque, feta et guacamole  <i>Fresh melon, watermelon, feta cheese and guacamole</i>	22.-
King crab et avocat <i>King crab and avocado</i> 	48.-
Gaspacho verde et caviar de balsamique  <i>Green gazpacho and balsamic caviar</i>	19.-
Carpaccio de tomates, burratina, pesto et pignons torréfiés  <i>Tomato carpaccio, burratina, pesto and roasted pine nuts</i>	24.-

PÂTES & RISOTTO • PASTA & RISOTTO

Spaghetti au homard * <i>Spaghetti with lobster</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

Poissons et Viandes à la découpe <i>Fish and meat to the cut</i>	Tarif au poids selon arrivage <i>Price per weight depending on availability</i>
Carpaccio de veau, figues, tomme de brebis et tagliatelles de courgette en salade <i>Veal carpaccio with figs, aged sheep's cheese and zucchini ribbon salad</i>	46.-
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 leche de tigre, piquillo gel and sweet potato Pont-Neuf fries</i>	39.-
Tartare de thon, pêches jaunes et avocat grillé <i>Tuna tartare with yellow peaches and grilled avocado</i>	38.-
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, spring vegetables, chanterelle mushrooms and Béarnaise</i>	74.-

CLASSIQUES • CLASSICS

Club sandwich poulet - bacon, saumon ou végétarien, frites et salade  <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 salade <i>Ham croque-Monsieur and salad</i>	27.-

FROMAGES • CHEESES

Sélection de fromages du moment de chez Bruand <i>Selection of seasonal cheeses from Bruand</i>	25.-
---	-------------

DESSERTS • DESSERTS

Paris-Brest (choux praliné noisette) <i>Paris-Brest (hazelnut praline chou)</i>	19.-
Charlotte aux fraises <i>Strawberry charlotte</i>	19.-
Moelleux au chocolat et crème anglaise <i>Chocolate "moelleux" and custard</i>	19.-
Forêt-Noire signature <i>Black Forest signature</i>	19.-
Crème brûlée vanille <i>Vanilla crème brûlée</i>	19.-
Assiette de fruits frais  <i>Fresh fruit platter</i>	19.-
Tarte fine croustillante aux pommes et glace au miel <i>Thin crispy apple tart and honey ice cream</i>	21.-
Café gourmand <i>Mixt sweet and coffee</i>	21.-

Incontournable

GLACES ET SORBETS • ICE CREAMS AND SORBETS

Glaces : café, caramel, chocolat, noisette, pistache, vanille <i>Ice creams : coffee, caramel, chocolate, hazelnut, pistachio, vanilla</i>	
Sorbets : banane-passion, cacao, citron, coco, fraise-basilic, framboise, mangue  <i>Sorbets: banana-passion, lemon, cocoa, coconut, strawberry-basil, raspberry, mango</i>	6.- la boule / a scoop

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 <i>Breaded cod with tartar sauce</i>
Filet de volaille snacké <i>Pan-seared poultry fillet</i>
1/2 Club sandwich (avec ou sans bacon) <i>1/2 Club sandwich (with or without bacon)</i>
Garniture de votre choix • Side dish of your choice
Potatoes <i>Potatoes</i>
Purée de carottes et haricots verts <i>Carrot purée and green beans</i>
Boule de glace de votre choix • Ice Cream scoop of your choice



Plats végétariens - Vegetarian dishes



Plats Végan - Vegan 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.

Provenances :

Volaille, Veau, Bœuf, Porc, Perche Suisse - King crab Russia - Bar d'élevage, Dorade Grèce - Bar de ligne France - Homard Canada/USA
Agneau Irlande - Saumon Ecosse - Thon Pacifique - Cabillaud Islande - Sérioie Danemark - Calamaretti Thaïlande - Sole Pays-Bas
Pain France
Poultry, Veal, Beef, Pork, Perch Switzerland - King crab Russia - Farmed sea bass, Sea bream Greece - Line-caught sea bass France
Lobster Canada/USA - Lamb Ireland - Salmon Scotland - Tuna Pacific - Cod Iceland - Amberjack Denmark - Calamaretti Thailand - Sole Netherlands
Bread France

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

