



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 his 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, topinambours et copeaux de parmesan  <i>Purple artichokes salad, Jerusalem artichoke and parmesan shavings</i> 	32.- / 39.-
Poêlée de champignons, ail, persil et copeaux de jambon Serrano <i>Sautéed mushrooms with garlic, parsley and Serrano ham shavings</i>	25.-
Pâté en croûte du moment et pickles de légumes <i>Seasonal pâté en croûte and vegetable pickles</i>	28.-
Mendiant de foie gras <i>Foie gras mendiant</i>	24.-
King crab et avocat  <i>King crab and avocado</i>	48.-
Velouté de panais façon cappuccino et espuma noisette  <i>Cappuccino-style parsnip velouté and hazelnut foam</i>	19.-
Œuf mollet frit, purée de topinambours et champignons  <i>Soft-boiled fried egg, Jerusalem artichoke purée and mushrooms</i>	26.-

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.-
Rigatoni à la truffe noire  <i>Black truffle rigatoni</i>	68.-
Risotto à la truffe noire  <i>Black truffle risotto</i>	68.-
Supplément de truffe - 1 g <i>Truffle supplement - 1 g</i>	15.-

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>
Curry de tofu et riz basmati  <i>Tofu curry and basmati rice</i>	26.-
Poulet rôti de Perly, gratin dauphinois et haricots verts (uniquement le dimanche, sur réservation) <i>Roast chicken from Perly, gratin dauphinois, and green beans</i> <i>(only on Sundays, reservation required)</i>	130.-

* 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.-
Blanquette de sole, morilles et artichauts <i>Blanquette of sole, morels, and artichokes</i>	60.-
Saint-Jacques snackées, vitelotte, potimarron et éclats de châtaignes <i>Seared scallops, vitelotte potatoes, pumpkin and crushed chestnuts</i>	60.-

VIANDES • MEATS

Piccata al limone, fregola sarda et petits pois <i>Piccata al limone, fregola sarda and peas</i>	<i>Incontournable</i> 58.-
Suprême de volaille aux pleurotes, mousseline de vitelotte et sauce crémée <i>Chicken supreme with oyster mushrooms, purple potato mousseline and creamy sauce</i>	44.-
Filet de bœuf, sauce café, gratin de patates douces et tombée d'épinards <i>Beef fillet with coffee sauce, sweet potato gratin and wilted spinach</i>	74.-
Civet de sanglier et spätzle maison <i>Wild boar stew and homemade spätzle</i>	49.-

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.-
Financier poire, crème montée myrtille et sorbet poire <i>Pear financier, whipped blueberry cream and pear sorbet</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>Gourmet 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, framboise, mangue, poire  <i>Sorbets: banana-passion, lemon, cocoa, coconut, raspberry, mango, pear</i>	6.- la boule / a scoop

MENU PETITS GOURMETS • KIDS MENU

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	

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



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 :

Truffe noire - Tuber Melanosporum - France, Italie

Volaille, Veau, Bœuf, Porc Suisse - King crab Russia - Bar d'élevage, Daurade Grèce - Bar de ligne, Saint-Jacques, Foie gras France
Homard Canada/USA - Agneau Irlande - Saumon Ecosse - Cabillaud Islande - Sole Atlantique Nord - Jambon Serrano Espagne - Sanglier Hongrie
Pain France

Origins:

Black Truffle - Tuber Melanosporum - France, Italy

Poultry, Veal, Beef, Pork Switzerland - King crab Russia - Farmed sea bass, Sea bream Greece - Line-caught sea bass, Scallops, Foie gras France
Lobster Canada/USA - Lamb Ireland - Salmon Scotland - Cod Iceland - Sole North Atlantic - Serrano Ham Spain - Wild boar Hungary
Bread France

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

