

RESTAURANT DE LA CIGOGNE

*Nicolas Pasquier*

**ROOM SERVICE • ROOM SERVICE**

Nous avons le plaisir de vous présenter le menu proposé en room service, soigneusement préparé par le Restaurant de La Cigogne, qui se réjouit de vous offrir ces mets gourmands. Le service est disponible entre 11h00 et 23h00, pour toute commande, nous vous invitons à composer le **6264**.



*We are pleased to present the room service menu, carefully crafted by the Restaurant de La Cigogne, which is delighted to offer you these refined dishes.*

*The service is available between 11:00 a.m. and 11:00 p.m. to place an order, please dial **6264***



## ENTRÉES • STARTERS

<b>Salade d'artichauts violets, fenouil et copeaux de parmesan</b>  <i>Purple artichokes salad, fennel and parmesan shavings</i> <i>Incontournable</i>	32.-   39.-
<b>King crab et avocat</b> <i>Incontournable</i> <i>King crab and avocado</i>	48.-
<b>Velouté de carottes, coco et gingembre</b>  <b>VEGAN</b> <i>Carrot, coconut and ginger velouté</i>	19.-
<b>Asperges vertes, œuf parfait et espuma hollandaise</b>  <i>Green asparagus, perfect egg and hollandaise espuma</i>	24.-

## SALADES • SALADS

<b>Salade de quinoa et carottes, sauce yaourt</b>  <i>Quinoa and carrot salad, yogurt dressing</i>	22.-   28.-
<b>Tagliatelles de courgettes, feta et crumble de parmesan</b>  <i>Zucchini tagliatelles with feta and parmesan crumble</i>	19.-   26.-
<b>Salade César</b> <b>Poulet grillé</b> <i>Caesar salad</i> <i>Grilled chicken</i>	39.-
<b>Gambas</b> <i>Prawns</i>	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>  <i>Farfalle with tomato duo</i>	28.-
<b>Risotto morilles</b>  <i>Creamy morel mushroom risotto</i>	46.-
<b>Risotto verde</b>  <i>Green risotto</i>	32.-

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

## POISSONS • FISH

- Filet de bar snacké, écrasé de pomme de terre, tomates et vinaigre balsamique** 62.-  
*Pan-seared sea bass fillet, mashed potato, tomatoes and balsamic vinegar*
- Filets de perche meunière, pommes de terre vapeur citronnées** 48.-  
*Meunière perch fillets with lemon steamed potatoes*
- Cabillaud nacré, déclinaison de carottes et sauce chimichurri** 42.-  
*Tender cod, carrot variations and chimichurri sauce*

## VIANDES • MEATS

- Piccata al limone, fregola sarda et petits pois** 58.-  
*Piccata al limone, fregola sarda and peas* *Incontournable*
- Suprême de volaille, légumes de saison et jus réduit** 38.-  
*Chicken supreme with seasonal vegetables and reduced jus*
- Filet de bœuf, poêlée d'épinards et purée de pommes de terre** 74.-  
*Beef tenderloin with sautéed spinach and mashed potatoes*


## CLASSIQUES • CLASSICS

- Club sandwich poulet - bacon, saumon ou végétarien, frites et salade** 37.-  
*Chicken - bacon, salmon or vegetarian club sandwich, French fries and salad* 🌿
- Cheeseburger, raclette du Valais, sauce barbecue maison et frites** 38.-  
*Cheeseburger, Valais raclette cheese, homemade barbecue sauce and French fries*
- Croque-Monsieur au jambon et salade** 27.-  
*Ham croque-Monsieur and salad*


## FROMAGES • CHEESES

- Sélection de fromages du moment de chez Bruand** 25.-  
*Selection of seasonal cheeses from Bruand*

## DESSERTS • DESSERTS

<b>Moelleux au chocolat et crème anglaise</b> <i>Chocolate "moelleux" and custard</i>	19.-
<b>Pavlova aux fraises et sorbet citron</b> <i>Strawberry pavlova and lemon sorbet</i>	19.-
<b>Profiteroles à la vanille et sauce au chocolat</b> <i>Profiteroles filled with vanilla cream and chocolate sauce</i>	19.-
<b>Assiette de fruits frais</b>  <i>Fresh fruit platter</i>	19.-
<b>Tarte fine croustillante aux pommes et glace au miel</b> <i>Incontournable</i> <i>Thin crispy apple tart and honey ice cream</i>	21.-
<b>Café gourmand</b> <i>Gourmet coffee</i>	21.-

## GLACES ET SORBETS • ICE CREAMS AND SORBETS

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

## MENU PETITS GOURMETS • KIDS MENU

<b>Sirop de votre choix • Syrup of your choice</b> <b>Plat de votre choix • Main dish of your choice</b>	<b>34.-</b> Jusqu'à l'âge de 11 ans inclus Until the age of 11 inclusive
<b>Cabillaud pané, sauce tartare</b> <i>Breaded cod with tartar sauce</i>	
<b>Filet de volaille snacké</b> <i>Pan-seared poultry fillet</i>	
<b>1 2 Club sandwich (avec ou sans bacon)</b> <i>1 2 Club sandwich (with or without bacon)</i>	
<b>Garniture de votre choix • Side dish of your choice</b>	
<b>Potatoes</b> <i>Potatoes</i>	
<b>Purée de carottes et haricots verts</b> <i>Carrot purée and green beans</i>	
<b>Boule de glace de votre choix • Ice Cream scoop of your choice</b>	



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 Suisse - King crab Russie - Bar d'élevage, Daurade Grèce - Bar de ligne,  
Homard Canada|USA - Agneau Irlande - Saumon Ecosse - Cabillaud Islande - Perche Suisse - Gambas Vietnam - Jambon Serrano Espagne - Canette France  
Pain France

### Origins:

Poultry, Veal, Beef, Pork Switzerland - King crab Russia - Farmed sea bass, Sea bream Greece - Line-caught sea bass,  
Lobster Canada|USA - Lamb Ireland - Salmon Scotland - Cod Iceland - Perch Swiss - Prawn Vietnam - Serrano Ham Spain - Duckling France  
Bread France

