

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

SUGGESTIONS DU MOMENT



SEASONAL SUGGESTIONS

Trilogie de tomates, burratina et pesto basilic <i>Tomato trilogy, burratina and basil pesto</i>	29.-
Tartare de saumon aux agrumes <i>Citrus salmon tartare</i>	34.- 44.-
Vitello tonnato, salade de rucola et tomates cerises <i>Traditional Italian veal with tuna sauce, rucola salad and cherry tomatoes</i>	39.- 59.-
Tartare de bœuf de la Boucherie du Molard, frites et salade <i>Beef tartare from Boucherie du Molard, French fries and salad</i>	42.-
Riz au lait vanille, framboises et crumble cacao <i>Vanilla rice pudding, raspberries and cocoa crumble</i>	19.-



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.-
King crab et avocat <i>Incontournable</i> <i>King crab and avocado</i>	48.-
Velouté de carottes, coco et gingembre  <i>Carrot, coconut and ginger velouté</i>	19.-
Asperges vertes, œuf parfait et espuma hollandaise  <i>Green asparagus, perfect egg and hollandaise espuma</i>	24.-

SALADES • SALADS

Salade de quinoa et carottes, sauce yaourt  <i>Quinoa and carrot salad, yogurt dressing</i>	22.- 28.-
Tagliatelles de courgettes, feta et crumble de parmesan  <i>Zucchini tagliatelles with feta and parmesan crumble</i>	19.- 26.-
Salade César Poulet grillé <i>Caesar salad</i> <i>Grilled chicken</i>	39.-
Gambas <i>Prawns</i>	41.-

PÂTES & RISOTTO • PASTA & RISOTTO

Spaghetti au homard * <i>Incontournable</i> <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 morilles  <i>Creamy morel mushroom risotto</i>	46.-
Risotto verde  <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

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

GLACES ET SORBETS • ICE CREAMS AND SORBETS

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

Sorbets : banane-passion, cacao, citron, coco, fraise, framboise, mangue 
Sorbets: banana-passion, lemon, cocoa, coconut, raspberry, strawberry, mango

6.-
la boule | a scoop

MENU PETITS GOURMETS • KIDS MENU

34.-

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



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*

