

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





RESTAURANT DE LA CIGOGNE

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.- |
| Ceviche de maigre Corse, leche de tigre <i>Corsican Meagre Ceviche, leche de tigre</i> | 34.- 42.- |
| 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.- |
| Pêche Melba <i>Peach Melba</i> | 19.- |



ENTRÉES • STARTERS

| | |
|---|--------------------|
| Salade d'artichauts violets, fenouil et copeaux de parmesan  <i>Incontournable</i> <i>Purple artichokes salad, fennel and parmesan shavings</i> | 32.- 39.- |
| King crab et avocat <i>Incontournable</i> <i>King crab and avocado</i> | 48.- |
| Gaspacho andalou aux légumes croquants  VEGAN <i>Andalusian gazpacho with crunchy vegetables</i> | 19.- |
| Tataki de thon et concombre mariné à la japonaise <i>Tuna tataki with Japanese-style marinated cucumber</i> | 32.- |

SALADES • SALADS

| | |
|---|--------------------|
| Salade niçoise <i>Niçoise salad</i> | 36.- |
| 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> | 62.- |
| Spaghetti, tartare de gambas au beurre citronné * <i>Spaghetti with prawn tartare and lemon butter</i> | 39.- |
| Farfalle et duo de tomates *  <i>Farfalle with tomato duo</i> | 28.- |
| Risotto verde  <i>Green risotto</i> | 32.- |

* 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 • 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, polenta crémeuse et brocolis, sauce vierge** 46.-
Pearly cod, creamy polenta and broccoli with virgin sauce

VIANDES • MEATS

- Piccata al limone, fregola sarda et petits pois** 58.-
Piccata al limone, fregola sarda and peas *Incontournable*
- Suprême de volaille, caponata et jus thym citron** 38.-
Chicken supreme, caponata and lemon thyme jus
- Filet de Bœuf, haricots verts et purée de pommes de terre** 74.-
Beef tenderloin, green beans 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.- |
| Panna cotta abricot-verveine <i>Apricot and verbena panna cotta</i> | 19.- |
| Profiteroles à la vanille et sauce au chocolat <i>Profiteroles filled with vanilla cream and chocolate sauce</i> | 19.- |
| Tarte fine croustillante aux pommes et glace au miel <i>Thin crispy apple tart and honey ice cream</i> | 21.- |
| Carpaccio d'ananas et sorbet ananas-menthe  <i>Pineapple carpaccio with pineapple-mint sorbet</i> | 19.- |
| 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 : ananas-menthe, banane-passion, cacao, citron, coco, fraise, framboise, mangue  <i>Sorbets: banana-passion, cocoa, coconut, lemon, pineapple-mint, raspberry, strawberry, mango</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
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

34.-

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:

*Volaille, Veau, Bœuf, Porc Suisse - King crab Russie - Bar d'élevage Grèce - Bar de ligne, Homard Canada|USA
Thon Océan Pacifique - Agneau Irlande - Saumon Ecosse - Cabillaud Islande - Perche Suisse - Gambas Vietnam - Jambon Serrano Espagne
Pain France
Origins:
Poultry, Veal, Beef, Pork Switzerland - King crab Russia - Farmed sea bass Greece - Line-caught sea bass,
Tuna Pacific Ocean - Lobster Canada|USA - Lamb Ireland - Salmon Scotland - Cod Iceland - Perch Swiss - Prawn Vietnam - Serrano Ham Spain
Bread France*

