



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

Tarte fine à la tomate, burratina <i>Thin tomato tart with burratina</i>	35.-
Tartare de thon aux fruits de saison et crème d'avocat <i>Tuna tartare with seasonal fruits and avocado cream</i>	39.- 49.-
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 à l'italienne, frites et rucola <i>Italian-style beef tartare, French fries and arugula</i>	45.-
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 <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

34.-



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

