



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.-
Soupe ou Velouté du moment <i>Soup or velouté of the day</i>	21.-
Poireau vinaigrette et noisettes  VEGAN <i>Leek with vinaigrette and hazelnuts</i>	19.-

SALADES • SALADS

Salade niçoise <i>Niçoise salad</i>	36.-
Carpaccio de betterave, chèvre frais et tartare de poires  <i>Beetroot carpaccio, fresh goat's cheese and pear tartare</i>	19.- 28.-
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 au beurre citronné, tartare de gambas <i>Lemon butter spaghetti with king prawn tartare</i>	39.-
◆ Farfalle et duo de tomates  <i>Farfalle with tomato duo</i>	28.-
Risotto à la milanaise  <i>Milanese 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
- Ombre chevalier, fenouil braisé et vierge à la prune** 42.-
Arctic char, braised fennel and plum sauce vierge
- Cabillaud nacré, polenta crémeuse, girolles et vierge noisette-citron** 46.-
Gently cooked cod, creamy polenta, chanterelles and hazelnut-lemon sauce vierge

VIANDES • MEATS

- Piccata al limone, fregola sarda et petits pois** 58.-
Piccata al limone, fregola sarda and peas *Incontournable*
- Suprême de volaille, panais et potimarron** 38.-
Chicken supreme, turnip and pumkin
- Filet de bœuf, purée de pommes de terre et poêlée de champignons** 74.-
Beef tenderloin, mashed potatoes and sautéed mushrooms

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

Crème brûlée aux noisettes <i>Hazelnut crème brûlée</i>	19.-
Baba au rhum <i>Rum baba</i>	19.-
Profiterole à la vanille et sauce au chocolat <i>Profiterole filled with vanilla cream and chocolate sauce</i>	19.-
Moelleux au chocolat et crème anglaise <i>Chocolate fondant with crème anglaise</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
Ice creams : coffee, caramel, chocolate, hazelnut, pistachio, vanilla

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

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.

*Le plat ne répond pas aux exigences du Label "Fait Maison".
*The dish does not meet the requirements of the "Homemade" label.

Provenances:

Volaille, Veau, Bœuf, Porc Suisse, France - King crab Russie - Bar d'élevage Grèce - Bar de ligne, Homard Canada|USA
Thon Océan Pacifique - Saumon Ecosse - Cabillaud Islande - Omble chevalier Suisse - Gambas Vietnam - Pluma ibérique Espagne
Pain France

Origins:

Poultry, Veal, Beef, Pork Switzerland, France - King crab Russia - Farmed sea bass Greece - Line-caught Sea Bass, Lobster Canada|USA
Tuna Pacific Ocean - Salmon Scotland - Cod Iceland - Arctic char Swiss - Prawn Vietnam - Iberian pork pluma Spain
Bread France

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

