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

RELAIS & CHATEAUX

RESTAURANT DE LA CIGOGNE

SUGGESTIONS DU MOMENT
SEASONAL SUGGESTIONS

Os à moelle, pain frotté à l'ail 25.-
Bone marrow, garlic bread

Civet de sanglier, spätzle maison 45.-
Wild boar civet, homemade spätzle

Côte de cerf, purée de céleri, poire au vin rouge et châtaignes 49.-
Venison chops, celeriac purée, red wine-poached pear and chestnuts

Émincé de veau à la zurichoise, pommes Darphin 45.-
Zurich-style sliced veal, Darphin potatoes

Poisson et Viande à la découpe Selon arrivage
Fish and meat to the cut *According to delivery*

Saint-Jacques snackées, crème de fèves, butternut et crumble de Parmesan 56.-
Seared scallops, fava bean cream, butternut squash and Parmesan crumble

Poulet rôti de Perly, gratin dauphinois et poêlée de champignons 130.-
(uniquement le dimanche, sur réservation)
Roast chicken from Perly, dauphinois potato gratin and sautéed mushrooms
(only on Sundays, reservation required)

Tartelette figue et fève tonka 19.-
Fig and tonka bean tartlet

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

ENTRÉES • STARTERS

Salade d'artichauts violets, fenouil et copeaux de parmesan — 32.- | 39.-
Purple artichokes salad, fennel and parmesan shavings
Incontournable

King crab et avocat — 48.-
King crab and avocado
Incontournable

Soupe ou Velouté du moment — 21.-
Soup or velouté of the day

Poireau vinaigrette et noisettes VEGAN — 19.-
Leek with vinaigrette and hazelnuts

SALADES • SALADS

Salade niçoise — 36.-
Niçoise salad

Carpaccio de betterave, chèvre frais et tartare de poires — 19.- | 28.-
Beetroot carpaccio, fresh goat's cheese and pear tartare

Salade César — 39.-
Caesar salad
Poulet grillé
Grilled chicken

Gambas — 41.-
Prawns

PÂTES & RISOTTO • PASTA & RISOTTO

◆**Spaghetti au homard** — 62.-
Spaghetti with lobster
Incontournable

◆**Spaghetti au beurre citronné, tartare de gambas** — 39.-
Lemon butter spaghetti with king prawn tartare

◆**Farfalle et duo de tomates** — 28.-
Farfalle with tomato duo

Risotto à la milanaise — 32.-
Milanese risotto

◆*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

Omble 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 Incontournable **58.-**
Piccata al limone, fregola sarda and peas

Suprême de volaille, panais et potimarron **38.-**
Chicken supreme, turnip and pumpkin

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

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

DESSERTS • DESSERTS

Crème brûlée aux noisettes **19.-**
Hazelnut crème brûlée

Baba au rhum **19.-**
Rum baba

Profiterole à la vanille et sauce au chocolat **19.-**
Profiterole filled with vanilla cream and chocolate sauce

Moelleux au chocolat et crème anglaise **19.-**
Chocolate fondant with crème anglaise

Tarte fine croustillante aux pommes et glace au miel **21.-**
Thin crispy apple tart and honey ice cream

Incontournable

Café gourmand **21.-**
Gourmet coffee

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 VEGAN
Sorbets: banana-passion, cocoa, coconut, lemon, raspberry, strawberry, mango

6.-
la boule | a scoop

MENU PETITS GOURMETS • KIDS MENU

34.-

Jusqu'à l'âge de 11 ans inclus
Until the age of 11 inclusive

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

VEGAN ***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*