



## 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 its 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*

## ENTRÉES • STARTERS

<b>Fraîcheur de melon, pastèque, feta et menthe fraîche</b> (V)	24.-
<i>Freshness of melon, watermelon, feta and fresh mint</i>	
<b>Carpaccio de langoustines, grenade et pomme Granny Smith</b>	49.-
<i>Carpaccio of langoustines, pomegranate and granny smith apple</i>	
<b>Salade d'artichauts violets et copeaux de parmesan</b> (V) <i>Incontournable</i>	32.- / 39.-
<i>Salad of purple artichokes and parmesan shavings</i>	
<b>Salade de fenouil et agrumes</b> (V)	23.-
<i>Fennel and citrus salad</i>	
<b>Burratina, déclinaison de tomates et pesto au basilic</b> (V)	27.-
<i>Burratina, variety of tomatoes and basil pesto</i>	
<b>King crabe et avocat</b> <i>Incontournable</i>	48.-
<i>King crab and avocado</i>	
<b>Tartare de saumon et guacamole</b>	32.- / 41.-
<i>Salmon tartar and guacamole</i>	

## PÂTES & RISOTTO • PASTA & RISOTTO

<b>Spaghetti au homard *</b> <i>Incontournable</i>	59.-
<i>Spaghetti with lobster</i>	
<b>Spaghetti alle vongole</b>	39.-
<i>Spaghetti alle vongole</i>	
<b>Farfalle et duo de tomates *</b> (V)	28.-
<i>Farfalle with tomato duo</i>	
<b>Risotto aux calamaretti et mini aubergines grillées</b>	40.-
<i>Risotto with calamaretti and grilled baby eggplants</i>	
<b>Risotto verde et asperges</b> (V)	33.-
<i>Herbs risotto with asparagus</i>	

\* sans gluten sur demande / gluten free on request

## SUGGESTIONS • SUGGESTIONS



### Poisson et Viande à la découpe

*Fish and meat to the cut*

Selon arrivage  
According to delivery

### Rigatoni au loup de mer et tomates

*Rigatoni with sea bass and tomatoes*

48.-

### Fleurs de courgette farcies, ricotta, chanterelles, citron et bouquet de roquette

*Stuffed zucchini flowers, ricotta, chanterelles, lemon, and a bouquet of arugula*



26.-

### Filets de perche meunière et grenailles vapeur citronnées

*Perch fillets meunière, steamed lemon potatoes*

47.-

### Filet de canette aux cerises, gratin de pommes de terre et haricots verts

*Duck breast with cherries, potato gratin, and green beans*

43.-

## POISSONS • FISHES

### Filet de bar snacké, écrasé de pomme de terre, tomates et vinaigre balsamique

*Snacked fillet of sea bass, mashed potato, tomatoes and balsamic vinegar*

52.-

### Omble chevalier poêlé, beurre citronné, courgettes et croxetti

*Pan-fried char, lemon butter, zucchini and croxetti*

41.-

### Dos de cabillaud et coques, sauce safran et ravioles de champignons

*Cod fillet and cockles, saffron sauce and mushroom ravioli*

51.-

### Mi-cuit de thon albacore au sésame et légumes asiatiques

*Semi-cooked albacore tuna with sesame and Asian vegetables*

41.-

## VIANDES • MEATS

### Piccata al limon, fregola sarda et petits pois

*Piccata al limon, fregola sarda and peas*

*Incontournable*

58.-

### Filet de volaille au romarin, petites tomates farcies au caviar d'aubergine et artichauts barigoule

*Chicken fillet with rosemary, small tomatoes stuffed with eggplant caviar and barigoule artichokes*

42.-

### Tagliata de bœuf, minute de légumes croquants, vinaigrette fraîcheur

*Beef tagliata, crunchy vegetable minute, fresh vinaigrette*

74.-

### Tartare de veau, roquette et parmesan

*Veal Tartar, arugula and parmesan*

41.-

### Cheeseburger, copeaux de tête de moine, oignons caramélisés, frites

*Cheeseburger, tete de moine cheese shavings, caramelized onions, French fried*

38.-

### Club sandwich poulet, saumon ou végétarien, frites

*Chicken, salmon or vegetarian club sandwich, French fries*



37.-

## PETITS GOURMETS • KIDS

**Le chef se fera une joie de concocter un menu de saison selon les envies de vos enfants**  
*The chef will be happy to create a seasonal menu according to the wishes of your children*

## FROMAGES • CHEESES

**Assortiment de fromages des différents terroirs de Suisse** 25.-  
*Selection of cheeses of various Swiss terroirs*

## DESSERTS • DESSERTS

**Tartelette pistache et framboises** 19.-  
*Pistachio and raspberry tartlet*

**Mille-feuille vanille et noisettes** 19.-  
*Millefeuille vanilla and nuts*

**Moelleux au chocolat et crème anglaise** 19.-  
*Chocolate "moelleux" and custard*

**Tiramisu classique** 19.-  
*Classic Tiramisu*

**Cheesecake spéculoos, coulis caramel** 19.-  
*Speculoos cheesecake, caramel coulis*

**Crème brûlée à la vanille** 19.-  
*Vanilla creme brulee*

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

*Incontournable*

## GLACES ET SORBETS • ICE CREAM AND SORBETS

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

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

**6.-**  
**la boule/ a scoop**



### Plats végétariens / Vegetarian 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 of our dishes and that can cause allergies or intolerances.*

### Provenances :

*Volaille, Veau, Bœuf, Omble Chevalier, Perche Suisse - Coques Italie - King crabe Russie - Bar d'élevage Grèce - Homard Canada/USA  
Saumon Ecosse - Canard France - Cabillaud Islande - Thon Philippines et Sri Lanka - Langoustine Asie  
Pain France*

### Origins:

*Poultry, Veal, Beef, Char, Perch Swiss - Cockles Italy - King crab Russia - Farmed Sea bass Greece - Lobster Canada/USA  
Salmon Scotland - Duck France - Cod fish Island - Tuna Philippines and Sri Lanka - Langoustine Asia  
Bread France*

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