



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

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

PÂTES & RISOTTO • PASTA & RISOTTO

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