



## 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>Salade d'artichauts violets et copeaux de parmesan</b>  <i>Salad of purple artichokes and parmesan shavings</i> 	32.- / 39.-
<b>Carpaccio de sériole, wasabi et citron vert</b> <i>Yellowtail carpaccio, wasabi and lime</i>	36.-
<b>Duo d'asperges tièdes, sauce hollandaise</b>  <i>Lukewarm asparagus duo, hollandaise sauce</i>	24.-
<b>Oeuf parfait, nid croustillant, asperges et morilles</b>  <i>Perfect egg, crispy nest, asparagus and morel mushrooms</i>	28.-
<b>King crabe et avocat</b>  <i>King crab and avocado</i>	48.-
<b>Taboulé de chou-fleur</b>  <i>Cauliflower tabbouleh</i>	21.-
<b>Velouté de courgette, badiane et feta (servi froid ou chaud)</b>  <i>Zucchini velouté, star anise and feta (served cold or hot)</i>	19.-
<b>Burrata, asperges vertes et pesto ail des ours</b>  <i>Burrata, green asparagus and wild garlic pesto</i>	29.-

## PÂTES & RISOTTO • PASTA & RISOTTO

<b>Spaghetti au homard *</b>  <i>Spaghetti with lobster</i>	59.-
<b>Spaghetti alle vongole *</b>  <i>Spaghetti alle vongole</i>	39.-
<b>Farfalle et duo de tomates *</b> <i>Farfalle with tomato duo</i>	28.-
<b>Risotto au safran et gambas</b> <i>Saffron risotto with prawns</i>	38.-
<b>Risotto verde aux asperges</b>  <i>Green risotto with asparagus</i>	26.-
<b>Rigatoni aux morilles *</b>  <i>Rigatoni with morel mushrooms</i>	38.-

## SUGGESTIONS • SUGGESTIONS

<b>Poisson et Viande à la découpe</b> <i>Fish and meat to the cut</i>	tarif au poids selon arrivage <i>Price per weight depending on availability</i>
<b>Gigot d'agneau de lait des pyrénées, poêlée de rattes et asperges</b> <i>Leg of suckling lamb from the Pyrenees, pan-fried rattes potatoes and asparagus</i>	49.-
<b>Tortilla de maïs, guacamole et farandole de légumes</b>  <i>Corn tortilla, guacamole and assortment of vegetables</i>	29.-



\* 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 • FISHES

<b>Filet de bar snacké, écrasé de pomme de terre, tomates et vinaigre balsamique</b> <i>Snacked fillet of sea bass, mashed potato, tomatoes and balsamic vinegar</i>	<b>62.-</b>
<b>Tartare de poulpe, pickles de citron et oignons rouges</b> <i>Octopus tartare, lemon pickles and red onions</i>	<b>56.-</b>
<b>Mi-cuit de thon albacore au sésame et légumes asiatiques</b> <i>Semi-cooked albacore tuna with sesame and asian vegetables</i>	<b>41.-</b>
<b>Filets de perche meunière et grenailles vapeur citronnées</b> <i>Perch fillets meunière and steamed lemon potatoes</i>	<b>47.-</b>

## VIANDES • MEATS

<b>Piccata al limon, fregola sarda et petits pois</b> <i>Piccata al limon, fregola sarda and peas</i>	<b>58.-</b>
<b>Filet de volaille snacké, sauce vin jaune et morilles</b> <i>Pan-seared poultry fillet, yellow wine sauce and morel mushrooms</i>	<b>49.-</b>
<b>Tartare de boeuf épicé à la roquette et pomme gaufrettes</b> <i>Spicy beef tartare with arugula and potato chips</i>	<b>38.-</b>

## CLASSIQUES • CLASSICS

<b>Club sandwich poulet, saumon ou végétarien, frites</b> <i>Chicken, salmon or vegetarian club sandwich, French fries</i>	<b>37.-</b>
<b>Cheeseburger, copeaux de tête de moine, oignons caramélisés, frites</b> <i>Cheeseburger, tête de moine cheese shavings, caramelized onions, French fries</i>	<b>38.-</b>
<b>Salade César (avec ou sans anchois)</b> <i>Caesar Salad (with or without anchovies)</i>	<b>39.-</b>

## 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*

*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*

## FROMAGES • CHEESES

### Assortiment de fromages des différents terroirs de Suisse

*Selection of cheeses of various Swiss terroirs*

25.-

## DESSERTS • DESSERTS

### Paris-Brest (choux praliné noisette)

*Paris-Brest (hazelnut praline chou)*

19.-

### Tarte au citron yuzu meringuée

*Yuzu lemon meringue pie*

19.-

### Moelleux au chocolat et crème anglaise

*Chocolate "moelleux" and custard*

19.-

### Finger glacé amande framboise

*Almond and raspberry ice cream finger*

19.-

### Pain perdu brioché, glace à la vanille

*Brioche French toast, vanilla ice cream*

19.-

### Crème brûlée vanille

*Vanilla crème brûlée*

19.-

### Assiette de fruits frais



*Fresh fruit platter*

19.-

### Tarte fine croustillante aux pommes et glace au miel

*Thin crispy apple tart and honey ice cream*

*Incontournable*

21.-

## 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



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

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.



#### Plats Végan / Vegan dishes

#### Provenances :

Volaille, Veau, Bœuf, Perche Suisse - King crabe Russie - Bar d'élevage Grèce - Homard Canada/USA - Agneau France  
Saumon Ecosse - Gambas Indonésie - Thon Philippines et Sri Lanka - Cabillaud Norvège - Poulpe Maroc - Sériole Danemark  
Pain France

#### Origins:

Poultry, Veal, Beef, Perch Swiss - King crab Russia - Farmed Sea bass Greece - Lobster Canada/USA - Lamb France  
Salmon Scotland - Gambas Indonesia - Tuna Philippines and Sri Lanka - Cod Norway - Octopus Morocco - Yellowtail Denmark  
Bread France