



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

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

PÂTES & RISOTTO • PASTA & RISOTTO

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

SUGGESTIONS • SUGGESTIONS

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

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

VIANDES • MEATS

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

CLASSIQUES • CLASSICS

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

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 crab Russie - Bar d'élevage Grèce - Homard Canada/USA - Agneau France
Saumon Ecosse - Gambas Indonésie - Thon Philippines et Sri Lanka - Cabillaud Norvège - Poulpe Maroc - Sépiole 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

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