



HÔTEL DE LA CIGOGNE  
GENÈVE

## *Restaurant de la Cigogne*

*Monsieur Nicolas Pasquier, chef de cuisine,  
Monsieur Sylvain Bruyère, maître d'hôtel, et leurs  
brigades ont le plaisir de vous accueillir et vous  
souhaitent de passer un agréable moment  
gastronomique...*

*Notre restaurant est fermé le samedi midi et le dimanche midi.  
Notre carte de bar est servie au lobby (et/ou en terrasse) toute la semaine.*

*Les viandes que nous servons sont d'origine suivante :  
bœuf et veau de Suisse, pintade et canard de France, marcassin d'Autriche, sanglier de Hollande.  
Prix en francs suisses, service et TVA inclus.*



17, PLACE LONGEMALLE • CH-1204 GENÈVE  
TÉL. +41 22 818 40 40 • FAX +41 22 818 40 50  
[www.cigogne.ch](http://www.cigogne.ch) • [info@cigogne.ch](mailto:info@cigogne.ch)



HÔTEL DE LA CIGOGNE  
GENÈVE

### *Entrées*

---

Foie gras poêlé aux coings, pousses d'épinards	35.-
Tarte de betteraves de couleur, tagliatelle de calamar, crème de noix de Grenoble	27.-
Tartare d'huître et Saint-Jacques au yuzu, rattes du Touquet en saladin	34.-
Bruschetta automnale	29.-

### *Poissons et crustacés*

---

Raviole de « longue de Naples » et homard breton, vermicelles croustillants	49.-
Blanc de Saint-Pierre rôti, minestrone de légumes racines, bouillon de crustacés au curcuma et gingembre	44.-
Chou farci au saumon d'Ecosse, crème au vin jaune	41.-

### *Viandes*

---

Côte de veau panée au pain d'épices, coulis de courge et malfatti	49.-
Filet de bœuf poêlé aux salsifis, mitonné de cèpes et foie gras, sauce vin rouge	51.-
Cuisse et suprême de pintade aux châtaignes, en purée, au jus, polenta	45.-

### *Fromages*

---

Assortiment de fromages des différents terroirs suisses	20.-
---	------

### *Desserts*

---

Baba au rhum, crème vanille citronnée, glace au poivre de Timut	22.-
Riz au lait, croustillant praliné, sorbet exotique	22.-
Duo de pommes reinette, mousseux tonka, crumble noisette	22.-
Délice « tout marron », ananas confit, sorbet pina colada	22.-



17, PLACE LONGEMALLE • CH-1204 GENÈVE  
TÉL. +41 22 818 40 40 • FAX +41 22 818 40 50  
www.cigogne.ch • info@cigogne.ch



HÔTEL DE LA CIGOGNE  
GENÈVE

### *Menu Tentations*

---

Foie gras poêlé aux coings,  
pousses d'épinards

\* \* \*

Tartare d'huître et Saint-Jacques au yuzu,  
rattes du Touquet en saladine

\* \* \*

Raviole de « longue de Naples » et homard breton,  
vermicelles croustillants

\* \* \*

Cuisse et suprême de pintade aux châtaignes,  
en purée, au jus, polenta

\* \* \*

« Surprise »

\* \* \*

Baba au rhum, crème vanille citronnée,  
glace au poivre de Timut

### *Menu avec deux entrées, poisson ou viande*

105.- (hors boissons)

145.- (4 verres de vin sélectionnés par notre sommelier, minérales et café inclus)

### *Menu complet*

125.- (hors boissons)

175.- (5 verres de vin sélectionnés par notre sommelier, minérales et café inclus)



17, PLACE LONGEMALLE • CH-1204 GENÈVE  
TÉL. +41 22 818 40 40 • FAX +41 22 818 40 50  
www.cigogne.ch • info@cigogne.ch



HÔTEL DE LA CIGOGNE  
GENÈVE

### *Menu du Marché*

---

Velouté de topinambour,  
salaison de sanglier

*ou*

Frisée fine, figues fraîches et tomme vaudoise en saladin

*ou*

Vinaigrette de poireaux,  
tartare de chanterelles et filet de truite de mer grillé

\* \* \*

Noix de Saint-Jacques snackées à la clémentine,  
penne et pesto de fève

*ou*

Filet mignon de marcassin au poivre de séchuan,  
purée de patate douce, poire au vin rouge et chanterelles

*ou*

Croustillant de sandre, chou vert frisé et crémeux céleri au raifort,  
poitrine de porc confite

\* \* \*

Eclair au chocolat-poire et son sorbet

*ou*

Tarte aux pommes à l'alsacienne,  
mousse cardamome, sorbet grannya

*Menu complet à 65.-*

*Entrée + plat ou plat + dessert à 49.-  
(uniquement pour le service de midi)*

