



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, le dimanche midi et soir.
Notre carte de bar est servie au lobby et en terrasse toute la semaine.*

*Les viandes que nous servons sont d'origine suivante : bœuf et veau de Suisse, agneau, pigeon, pintade et canard de France
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 • info@cigogne.ch



HÔTEL DE LA CIGOGNE
GENÈVE

Entrées

| | |
|--|------|
| Tartare de thon au sésame noir, agrumes et petits pois frais | 35.- |
| Soupe de tomate glacée et panzanella | 24.- |
| Sablé au romarin, chèvre frais, abricots au miel et amandes | 28.- |
| Carpaccio de magret de canard, groseilles, foie gras et pignons de pin | 33.- |

Poissons et crustacés

| | |
|--|------|
| Rouget poêlé, caponata sicilienne, sorbet poivron | 43.- |
| Fregola sarda façon paëlla, émulsion chorizo | 41.- |
| Crevette géante snackée, tempura de légumes, sauce béarnaise | 47.- |

Viandes

| | |
|---|------|
| Pigeon rôti au cumin, tajine de mangue, pois chiche et fruits secs | 51.- |
| Quasi de veau poêlé à la nectarine, fondant de carotte au cerfeuil | 46.- |
| Côtes d'agneau grillées au thym citron, poêlée de rattes aux olives et tomates confites | 49.- |

Fromages

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

Desserts

| | |
|---|------|
| Panna cotta fleur d'oranger, marmelade de myrtilles, sorbet orange | 22.- |
| Mousse chocolat dulcey, compotée d'abricots, sorbet citron | 22.- |
| Pommes façon tatin, bavarois vanille-citron vert, sorbet granny smith | 22.- |
| Carpaccio de fruits d'été, mousse verveine et sorbet pêche blanche | 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

Soupe de tomate glacée et panzanella

* * *

Tartare de thon au sésame noir,
agrumes et petits pois frais

* * *

Rouget poêlé, caponata sicilienne,
sorbet poivron

* * *

Pigeon rôti au cumin,
tajine de mangue, pois chiche et fruits secs

* * *

« Surprise »

* * *

Carpaccio de fruits d'été,
mousse verveine et sorbet pêche blanche

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 brocoli
Chèvre frais et petits croûtons
ou
Salade de fenouil et rouget poêlé
Vinaigrette d'orange
ou
Fricassée de cèpes et chanterelles, œuf moelleux

* * *

Pavé de rumsteak poêlé à l'échalote
Pomme purée et navets confits
ou
Cœur de thon albacore snacké
Caviar d'aubergine, boulgour, crème de coriandre
ou
Caille grillée aux raisins
Fondue d'endive, chips vitelotte

* * *

Duo de mirabelles, espuma tonka
Glace au lait de noisette
ou
Mousse fromage blanc vanillée, coing poché
Sorbet pamplemousse

Menu complet à 65.-

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



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