



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...*

*Du 10 juillet au 27 août, notre carte du restaurant est servie uniquement le midi
du lundi au vendredi.*

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, agneau, **pigeon** 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

Soupe froide de concombre,
saumon fumé et caviar de hareng

ou

Tarte fine aux figues,
filet mignon de canard et Ossau-Iraty

ou

Trio de melon et jambon cru à la menthe fraîche

* * *

Blanc de lotte rôti à la carotte et noix de coco

ou

Cœur de thon albacore snacké,
linguini et encornets, crème citron-basilic

ou

Rumsteak froid, sauce gribiche,
pomme de terre amandine en salade

* * *

Cerises pochées, mousse fromage blanc,
sorbet basilic

ou

Mousse chocolat blanc, abricots rôtis,
sorbet abricot à l'huile d'olive, granola

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