



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, 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

Gelée de homard breton, algues wakamé et pamplemousse rose	36.-
Grecque de petits légumes printaniers, morilles au jus	32.-
Asperges vertes, mayonnaise allégée au citron, pastrami et roquette	29.-
Soupe froide d'avocat au lait de coco, radis rose et feta	25.-

Poissons et crustacés

Saltimbocca de rouget, fenouil, fèves et mozzarella	43.-
Dos de bar de ligne à l'andouille de Guémené, galette bretonne et poireaux	48.-
Blanc de turbot à la vapeur, fraîcheur de tomate, mélisse, fève et amandes, coulis de cresson de fontaine	49.-

Viandes

Gigot d'agneau de lait en crépine de porc à l'ail des ours, cannelloni d'aubergine au chèvre et boulgour	45.-
Cordon bleu de ris de veau, jambon cru et mascarpone	47.-
Chateaubriand, barigoule d'asperge et artichaut, pomme mousseline	135.- (pour deux personnes)

Fromages

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

Desserts

Comptée mangue-banane, mousse chocolat au lait-gingembre, glace grué de cacao	22.-
Mille-feuille de gavotte et yaourt vanillé, sorbet aneth, purée de poire	22.-
Comme une pavlova aux agrumes, sorbet champagne rosé, crème double de Gruyère, éclats de praline rose	22.-
Crumble cacao, mousse manjari, ananas, sorbet coco-combava	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

Gelée de homard breton
Algues wakamé et pamplemousse rose

* * *

Asperges vertes, mayonnaise allégée au citron
Pastrami et roquette

* * *

Dos de bar de ligne à l'andouille de Guémené
Galette bretonne et poireaux

* * *

Gigot d'agneau de lait à l'ail des ours
Cannelloni d'aubergine au chèvre et boulgour

* * *

« Surprise »

* * *

Crumble cacao, mousse manjari, ananas, sorbet coco-combava

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

Tartare d'asperges vertes et thon aux agrumes et sésame noir

ou

Vichyssoise de coques et chanterelles à la citronnelle

ou

Tarte de tomate en gelée, fromage blanc aux herbes, légumes croquants

* * *

Filet de canette aux dragées,

tajine de mangue, pois chiche et courgettes aux fruits secs

ou

Dos de maigre rôti, crème safranée,
courgette farcie de riz basmati à l'italienne

ou

Rumsteak et foie gras, sauce Syrah,
pomme boulangère aux morilles

* * *

Cheesecake, sorbet fraise-menthe

ou

Mousse chocolat Manjari, coulis exotique, sorbet ananas

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