



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 en terrasse toute la semaine.*

*Nos collaborateurs se feront 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.*



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

Cœuf cocotte, ris de veau, courge spaghetti et champignons des bois	28.-
Bortsch tiède, crème aigre à l'aneth	25.-
Bavarois artichaut, fèves, fenouil et citron confit	26.-
Cannelloni d'endive aux noix, reblochon et jambon des Grisons, crème glacée moutarde	24.-

Poissons et crustacés

Tournedos d'omble chevalier grillé, coulis de petit pois, radis rose et riz venere	42.-
Bar rôti en croûte de pain d'épices, châtaignes, topinambours et butternut	47.-
Saint-Jacques snackées, farandole de betteraves	45.-

Viandes

Filet de bœuf poêlé, fondue d'échalotes, salsifis et pomme fondante	51.-
Moelleux de veau à la réglisse, mousseline de patate douce, samossa fenouil	48.-
Cuisse de canard rôtie aux poires et foie gras, moelleux ricotta aux épinards	43.-

Fromages

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

Desserts

Gelée de pomme Granny, ganache à l'aneth, crumble et sorbet tatin	22.-
Moelleux pistache, agrumes, confit kumquat, sorbet orange	22.-
Dacquoise noisette, crèmeux chocolat Jivara, sorbet exotique-gingembre	22.-
Nage de poire au vin rouge, glace vanille-girofle, croustillant gavotte	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

Œuf cocotte, ris de veau,
courge spaghetti et champignons des bois

* * *

Bavarois artichaut, fèves, fenouil et citron confit

* * *

Saint-Jacques snackées,
farandole de betteraves

* * *

Cuisse de canard rôtie aux poires et foie gras,
moelleux ricotta aux épinards

* * *

« Surprise »

* * *

Gelée de pomme Granny, ganache à l'aneth,
crumble et sorbet tatin

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

Carpaccio de Saint-Jacques aux clémentines

ou

Velouté de courge, saucisson vaudois et châtaignes

ou

Rösti, volaille fumée et œuf poché

* * *

Civet de sanglier,

pomme purée à la moutarde de Meaux

ou

Dos de sandre rôti, "celerisotto",

beurre blanc à la bière brune

ou

Quasi d'agneau mariné et grillé,

mitonnée de légumes

* * *

Choux marron et coing confit,

sorbet pamplemousse

ou

Chocolat manjari,

confit exotique et croustillant cacahuète

Menu complet à 65.-

Entrée + plat ou plat + dessert à 49.-

(uniquement pour le service de midi)

Les viandes et les poissons que nous servons sont d'origine suivante :
sanglier, veau et bœuf de Suisse, foie gras et canard de France, agneau d'Irlande
saumon d'Ecosse, sandre, brochet et omble chevalier de Suisse, bar et Saint-Jacques de France,
cabillaud et poissons entiers de l'océan Atlantique.

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