



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 9 juillet au 26 août, notre carte du restaurant est servie uniquement le midi du lundi au vendredi.
Notre carte de bar est servie au lobby toute l'année de 11h à 23h et en terrasse hors services du restaurant.*

*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

Salade de petits violets crus, jambon cru du Valais, roquette et parmesan	28.-
Ceviche de cabillaud et gambas, crémeux carotte, salicornes et radis rose	29.-
Trio melon, pastèque et mozzarella à l'estragon	25.-
Tarte de tomates en gelée, légumes croquants, sorbet verveine	24.-

Poissons et crustacés

Filet de truite du Jura aux amandes, pomme de terre Agata et tartare de chanterelle	41.-
Thon snacké, risotto curcuma, sucrine et gremolata	46.-
Dos de maigre grillé, tarte fine poivron, tomate et guacamole	43.-

Viandes

Tartare de bœuf « retour d'Asie », pommes chips	45.-
Filet de canette rôti, pesto fève-pistache, mille-feuille d'abricot et épinard	43.-
Côtes d'agneau poêlées, cannelloni d'aubergine et tomates farcies	46.-

Fromages

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

Desserts

Blancs montés, crémeux verveine, soupe de fraises et son sorbet agrémenté de tomate	22.-
Mousse façon cheesecake, abricots compotés, croustillant de riz soufflé	22.-
Sorbet estragon et pêche, ganache montée chocolat blanc, tuile fruits secs	22.-
Mousseux tiramisu, feuille de chocolat manjari, sorbet framboise	22.-





HÔTEL DE LA CIGOGNE
GENÈVE

Menu Tentations

Salade de petits violets crus,
jambon cru du Valais, roquette et parmesan

* * *

Ceviche de cabillaud et gambas,
crémeux carotte, salicornes et radis rose

* * *

Dos de maigre grillé,
tarte fine poivron, tomate et guacamole

* * *

Tartare de bœuf « retour d'Asie »,
pommes chips

* * *

« Surprise »

* * *

Mousse façon cheesecake,
abricots compotés, croustillant de riz soufflé

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 tomate et panzanella

ou

Fraîcheur de courgette grillée à la féta et menthe,
filets de rouget snackés

ou

Salade de pois gourmand,
aiguillettes de canard aux nectarines

* * *

Duo de saumon en tartare à la pomme verte

ou

Bavette poêlée à l'échalote,
haricots beurre et pommes noisettes

ou

Omelette plate à l'origan, amanite des Césars,
roquette et bresaola

* * *

Mousse chocolat Manjari, confit framboise,
sorbet betterave-framboise

ou

Cerises en gelée, mousse cardamome,
sorbet yaourt

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 :
veau et bœuf de Suisse, canette, dinde et agneau de France,
cabillaud de Norvège, gambas du Vietnam, moule, palourde, truite de France, thon des Philippines, rouget du Sénégal,
saumon d'Ecosse, maigre 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