



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 toute l'année de 11h à 23h.*

*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

Raviole de « longue de Naples » aux Saint-Jacques, foie gras et lentilles	29.-
Paris-Brest au saumon fumé, chantilly wasabi, citron confit et sésame noir	27.-
Manchon de volaille en habit vert, purée d'ail, gnocchi de pomme de terre, coulis de cresson	25.-
Arlettes croustillantes aux olives noires, crémeux de chèvre et légumes hivernaux	24.-

Poissons et crustacés

Filet de dorade royale poêlé, crémeux chou-fleur, butternut, brocoli et crevettes grises	46.-
Brochette de Saint-Jacques grillées, coulis de poivron jaune, fèves et frites de pomme de terre	44.-
Dos de sandre rôti, « célerisotto », beurre blanc à la bière brune	41.-

Viandes

Ravioles de veau fondant à l'orange confite, bouillon aux petits légumes	43.-
Suprême de pintade aux châtaignes et raisins, chou vert frisé et pomme Maxim's	45.-
Cœur de rumsteak au « lemon pepper », poêlée de grenaille et légumes oubliés	49.-

Fromages

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

Desserts

Ganache chocolat Manjari-passion, croustillant cacahuète, sorbet litchi	22.-
Crémeux sésame noir, tartare de mangue, sorbet coco-citron vert	22.-
Finger spéculoos, confit cassis, sorbet poire	22.-
Mousseux yaourt-marron, meringue, sorbet clémentine	22.-





HÔTEL DE LA CIGOGNE
GENÈVE

Menu Tentations

Raviole de « longue de Naples » aux Saint-Jacques,
foie gras et lentilles

* * *

Arlettes croustillantes aux olives noires,
crèmeux de chèvre et légumes hivernaux

* * *

Dos de sandre rôti,
« célerisotto », beurre blanc à la bière brune

* * *

Cœur de rumsteak au « lemon pepper »,
poêlée de grenaille et légumes oubliés

* * *

« Surprise »

* * *

Dessert,
dessert

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 topinambour aux gésiers confits et cornes d'abondance

ou

Tomme vaudoise panée,
salade de rampon, betterave et palet de pomme de terre

ou

Minute d'endives,
saucisson poché et œuf croustillant

* * *

Dos de cabillaud vapeur,
tzatziki concombre, tortilla champignons et chorizo

ou

Caille grillée, sauce teriyaki,
gratin de macaroni, épinards au beurre

ou

Filets de sole meunière,
fricassée de « borlotti » à la tomate séchée et petits violets

* * *

Tartelettes chocolat Manjari et griottines,
sorbet griotte

ou

Eclair aux fruits exotiques,
crème de marron

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 :
saucisson, chorizo, veau, volaille et bœuf de Suisse, caille, foie gras et pintade de France,
dorade royale de Grèce, sandre de Hollande, saumon d'Ecosse,
Saint-Jacques, cabillaud, crevette grise, sole et poissons entiers de l'océan Atlantique Nord-Est.

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