



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 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

Terrine de filet de bœuf mariné et Gruyère	30.-
Salade de poulpe et aubergines grillées	27.-
L'œuf parfait en nid croustillant aux asperges	25.-
Petits violets à cru, Belotta, parmesan et roquette	28.-

Poissons et crustacés

Filet d'omble poêlé, purée de petits pois et copeaux de carotte, émulsion carotte-baie rose	42.-
Ceviche de cabillaud à la grenade et citron vert, mousseline de fenouil et piment d'Espelette	43.-
Rouget grillé, conchiglioni farcis ricotta-épinard, vinaigrette poivron, olive et basilic	46.-

Viandes

Ris de veau croustillant, linguini, fèves et morilles	51.-
Pigeon rôti à la pistache et ananas, purée de racine de persil	49.-
Filet de bœuf grillé, farandole de légumes primeurs, pesto d'ail des ours, millefeuille de pomme de terre	54.-

Fromages

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

Desserts

Sablé cacao, mousse gianduja, caramel cacahuète, sorbet passion	22.-
Rhubarbe pochée, mousse vanillée, sorbet orange-fenouil	22.-
Chips de crêpes, ganache gingembre, compotée pomme-poire, sorbet cidre	22.-
Croustillant de riz soufflé chocolaté, crème grué, sorbet mangue	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

Terrine de filet de bœuf mariné et Gruyère

* * *

Salade de poulpe et aubergines grillées

* * *

Rouget grillé, conchiglioni farcis ricotta-épinard,
vinaigrette poivron, olive et basilic

* * *

Pigeon rôti à la pistache et ananas,
purée de racine de persil

* * *

« Surprise »

* * *

Rhubarbe pochée, mousse vanillée,
sorbet orange-fenouil

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 de tomate et « Panzanella »

ou

Tartare d'asperge verte,
dorade et pamplemousse rose au piment d'Espelette

ou

Salade d'épinard,
magret de canard farci au foie gras et poire

* * *

Raviole d'onglet de bœuf aux morilles,
soja et patate douce

ou

Mille-feuille de saumon Suisse et ratatouille provençale,
crème de basilic

ou

Cabri farci à l'ail doux, purée de chou kale et carotte au jus,
risotto céréales

* * *

Pommes cuites au caramel,
mousse anisée, sorbet Granny-célieri

ou

Ganache montée au chocolat blanc,
fraises fraîches, tuile au sarrasin

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 :
cabri, veau et bœuf de Suisse, canard, foie gras et pigeon de France, Belotta d'Espagne,
dorade d'Espagne, poulpe de Tunisie, saumon de Suisse,
cabillaud, rouget 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