



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 la semaine.*



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

Oeuf mollet pané à la noisette, betterave et jambon cru	28.-
Velouté de salsifis, chips et sot-l'y-laisse de volaille	23.-
Carpaccio de Saint-Jacques, saumon mariné et avocat, croustillant sésame	32.-
Vinaigrette de poireau et tartare de champignons de Paris	26.-

Poissons et crustacés

Dos de bar de ligne rôti, gratin de crozets aux champignons des bois	48.-
Tournedos de lieu, crème de topinambour, gnocchi de pomme de terre et coulis de cresson	44.-
Queues de homard grillées, houmous et minute de légumes au sésame torréfié	51.-

Viandes

Cannelloni de ris de veau aux artichauts et écrevisses	46.-
Filet de bœuf « à la ficelle », légumes de saison, moelle et consommé	51.-
Volaille de Bresse aux pommes, oignons jaunes et patate douce	44.-

Fromages

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

Desserts

Crèmeux chocolat Manjari, sorbet et confit griottine	22.-
Pommes confites au caramel et noix de pécan, compotée de kumquat	22.-
Mille-feuille nougatine-sésame blanc, crème vanille et compotée d'ananas	22.-
Mont-Blanc glacé aux clémentines et marrons	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

Carpaccio de Saint-Jacques,
saumon mariné et avocat, croustillant sésame

* * *

Oeuf mollet pané à la noisette,
betterave et jambon cru

* * *

Queues de homard grillées,
houmous et minute de légumes au sésame torréfié

* * *

Volaille de Bresse aux pommes,
oignons jaunes et patate douce

* * *

« Surprise »

* * *

Crèmeux chocolat Manjari,
sorbet et confit griottine

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

Crème Dubarry,
rouget grillé, oignons frits
ou

Salade de marcassin,
étuvée de chou vert, airelles
ou

Tarte fine d'endives à la crème de moutarde,
saucisson vaudois

* * *

Blanc de lotte rôti aux coques,
poireaux à la crème de cardamome
ou

Pavé de foie de veau grillé,
confiture d'oignon rouge, polenta et cardon
ou

Suprême de poulet jaune,
gratin de macaroni et tagliatelle de légume

* * *

Blanc-monté, crème anglaise poire-pain d'épices, sorbet poire
ou

Choux chocolat, fruits exotiques, sorbet coco

Menu complet à 65.-

Entrée + plat ou plat + dessert à 49.-
(uniquement pour le service de midi)

Les viandes que nous servons sont d'origine suivante :
bœuf et veau de Suisse, canard de France, volaille de France et Suisse, marcassin d'Autriche.

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