



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

Salade de caille rôtie, primeurs du jardin	25.-
Bouillon thaï de homard parfumé à la citronnelle, nouillettes et petits légumes	30.-
Sablé parmesan, crémeux petits pois et duo de féra, rôtie et fumée	27.-
Maraîchère d'asperges vertes, sauce yaourt et pamplemousse rose	24.-

Poissons et crustacés

Filet de rouget snacké, pesto citron-pistache, croquette de risotto, burrata et tomates séchées	44.-
Dos de cabillaud poêlé au fenouil, parfumé à l'orange et à la badiane	41.-
Blanc de turbot grillé, courgette « retour du marché », vinaigrette « minestrone »	48.-

Viandes

Cœur de filet de bœuf, sauce tartare, printanière de légumes	55.-
Minute de gigot d'agneau de lait des Pyrénées, grenailles, asperges et champignons	49.-
Cochon de lait au miel, romarin et abricot sec, fregola sarda au chorizo (pour deux personnes)	90.-

Fromages

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

Desserts

Sablé grué cacao, ganache Manjari, sorbet coco-citronnelle	22.-
Chantilly caramel et éclats de cacahuètes, banane et carpaccio d'ananas	22.-
Tartare de fruits exotiques, granola, mousse vanille, glace à l'huile d'olive	22.-
Poire pochée, crème praliné, biscuit et crumble noisette, sorbet kalamansi	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

Maraîchère d'asperges vertes,
sauce yaourt et pamplemousse rose

* * *

Salade de caille rôtie,
primeurs du jardin

* * *

Filet de rouget snacké, pesto citron-pistache,
croquette de risotto, burrata et tomates séchées

* * *

Minute de gigot d'agneau de lait des Pyrénées,
grenailles, asperges et champignons

* * *

« Surprise »

* * *

Chantilly caramel et éclats de cacahuètes,
banane et carpaccio d'ananas

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)





HÔTEL DE LA CIGOGNE
GENÈVE

Menu du Marché

Ceuf en montgolfière, volaille fumée,
morilles et artichaut

ou

Tartare d'huître et dorade au fruit de la passion

ou

Brochette d'asperges grillées,
pancetta croustillante et crottin de Chavignol

* * *

Fondant de dinde aux blettes,
olives noires et pignons de pin, conchigli farcis

ou

Filet de féra aux amandes,
crème de poireau et duxelles de corne d'abondance

ou

Foie de veau pané,
pistou d'ail des ours et polenta crémeuse

* * *

Sablé breton et crémeux citron,
sorbet yaourt parfumé à la menthe

ou

Eclair au chocolat blanc,
compotée de rhubarbe et fraise, sorbet

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 :
cochon de lait, bœuf et veau de Suisse, agneau, canard, pigeon et cabri de France, volaille de France et Suisse,
haddock de Belgique, homard du Canada, cabillaud de Norvège, huître et turbot de France, saumon d'Ecosse, dorade d'Espagne,
féra du lac Léman, rouget 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