



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 10 juillet au 27 août, notre carte du restaurant est servie uniquement le midi
du lundi au vendredi.*

Notre carte de bar est servie au lobby et/ou en terrasse toute la semaine.

*Les viandes que nous servons sont d'origine suivante : bœuf et veau de Suisse, agneau, pigeon, pintade et canard de France
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



HÔTEL DE LA CIGOGNE
GENÈVE

Entrées

Tartare de thon au sésame noir, agrumes et petits pois frais	35.-
Soupe de tomate glacée et panzanella	24.-
Sablé au romarin, chèvre frais, abricots au miel et amandes	28.-
Carpaccio de magret de canard, groseilles, foie gras et pignons de pin	33.-

Poissons et crustacés

Rouget poêlé, caponata sicilienne, sorbet poivron	43.-
Fregola sarda façon paëlla, émulsion chorizo	41.-
Crevette géante snackée, tempura de légumes, sauce béarnaise	47.-

Viandes

Pigeon rôti au cumin, tajine de mangue, pois chiche et fruits secs	51.-
Quasi de veau poêlé à la nectarine, fondant de carotte au cerfeuil	46.-
Côtes d'agneau grillées au thym citron, poêlée de rattes aux olives et tomates confites	49.-

Fromages

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

Desserts

Panna cotta fleur d'oranger, marmelade de myrtilles, sorbet orange	22.-
Mousse chocolat dulcey, compotée d'abricots, sorbet citron	22.-
Pommes façon tatin, bavarois vanille-citron vert, sorbet granny smith	22.-
Carpaccio de fruits d'été, mousse verveine et sorbet pêche blanche	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

Soupe de tomate glacée et panzanella

* * *

Tartare de thon au sésame noir,
agrumes et petits pois frais

* * *

Rouget poêlé, caponata sicilienne,
sorbet poivron

* * *

Pigeon rôti au cumin,
tajine de mangue, pois chiche et fruits secs

* * *

« Surprise »

* * *

Carpaccio de fruits d'été,
mousse verveine et sorbet pêche blanche

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

Tarte fine aux tomates cerises,
sot-l'y-laisse et espuma guacamole

ou

Verrine de concombre en tsatsiki et saumon mariné

ou

Gaspacho de carotte et orange parfumé au gingembre,
copeaux de foie gras

* * *

Filet de pintade rôti,
piperade et pomme purée

ou

Aile de raie au beurre de câpres,
légumes grillés

ou

Dos de maigre, ananas rôti,
sauce curry et riz pilaf

* * *

Parfait glacé à la bière,
crème café, figues

ou

Crèmeux verveine,
soupe pêche et sorbet framboise

Menu complet à 65.-

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



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

Restaurant de la Cigogne

*Mr Nicolas Pasquier, executive chef,
Mr Sylvain Bruyère, maitre d', and their
teams have the pleasure to welcome you and
wish you a nice gastronomic time...*

*From July 10th to August 27th, our restaurant menu is served only for lunch
from Monday to Friday.*

Our bar menu is served in the lobby and/or on the terrace all week.

*The meat we serve is: beef and veal from Switzerland, lamb, pigeon, guinea fowl and duck from France.
Prices in Swiss francs, service and VAT included.*



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

Starters

Tuna tartar with black sesame seeds, citrus fruit and fresh green peas	35.-
Chilled tomato soup and panzanella	24.-
Crisp rosemary shortbread, fresh goat's cheese, apricots with honey and almonds	28.-
Duck breast carpaccio, red currants, foie gras and pine kernels	33.-

Fish and seafood

Pan-fried red mullet, Sicilian caponata, bell pepper sorbet	43.-
Sardinian fregola pasta paella-style, chorizo emulsion	41.-
Flash-fried jumbo prawn, vegetable tempuras, Béarnaise sauce	47.-

Meat

Roast pigeon with cumin, mango, chickpea and dried fruit tajine	51.-
Veal rump braised with nectarines, carrot fondant with chervil	46.-
Grilled lamb chops with lemon thyme, sautéed fingerling potatoes with olives and sun-dried tomatoes	49.-

Cheese

Assortment of cheeses of various Swiss terroirs	20.-
---	------

Desserts

Orange blossom panna cotta, blueberry preserves, orange sorbet	22.-
Dulcey blond chocolate mousse, apricot compote, lemon sorbet	22.-
Tatin-style apples, vanilla and lime Bavarian cream, Granny Smith apple sorbet	22.-
Summer fruit carpaccio, verbena mousse and white peach sorbet	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

Temptations Menu

Chilled tomato soup and panzanella

* * *

Tuna tartar with black sesame seeds,
citrus fruit and fresh green peas

* * *

Pan-fried red mullet, Sicilian caponata,
bell pepper sorbet

* * *

Roast pigeon with cumin,
mango, chickpea and dried fruit tajine

* * *

« Surprise »

* * *

Summer fruit carpaccio,
verbena mousse and white peach sorbet

Menu with two starters, fish or meat

105.- (without beverage)

145.- (4 glass of wine selected by our sommelier, minerals and coffee included)

Full menu

125.- (without beverage)

175.- (5 glass of wine selected by our sommelier, minerals and coffee included)



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

Market Menu

Fine tart with cherry tomatoes,
chicken oyster and guacamole espuma

or

Tsatsiki cucumber verrine and marinated salmon

or

Gaspacho of carrot and orange flavored with ginger,
foie gras shavings

* * *

Roasted guinea fowl fillet,
piperade and mashed potatoes

or

Wing of skate with caper butter,
grilled vegetables

or

Fillet of meagre on roasted pineapple,
curry sauce and pilaf rice

* * *

Beer ice-parfait, coffee cream, figs

or

Creamy verbena,
peach soup and raspberry sorbet

Full menu at 65.-

*Starter + main course or main course + dessert at 49.-
(only for the lunch)*



17, PLACE LONGEMALLE • CH-1204 GENÈVE
TÉL. +41 22 818 40 40 • FAX +41 22 818 40 50
www.cigogne.ch • info@cigogne.ch