



LE MENU AIGLE NOIR

La mise en bouche

Le Gazpacho au piment d'Espelette

Mozzarella, basilic

En Entrée : 21.--

Le Carpaccio d'entrecôte de bœuf Suisse

Oignons rouges, roquette

En entrée 32.--

La Sardine de l'Atlantique grillée au romarin

Tomates, huile d'argan

En entrée : 24.-- / En plat 49.--

Le faux-filet de veau Suisse rôti

Jus à la marjolaine, Tian de légumes

En plat 56.--

Le chariot de fromage fribourgeois

En dessert à la carte 16.--

La Pêche Saturne pochée

Yaourt, Mûres

À la carte 21.--

Cheesecake à la lavande

Chocolat blanc, melon

En dessert à la carte 21.00

Café ou thé et mignardises 6.00

Le menu 7 plats 145.-

Le menu 5 plats (moins une entrée et sans le pré-dessert) 125.-

(les changements peuvent être
sujet à une surcharge de 10.-)

En cas d'allergies, merci d'en faire part. Nos collaborateurs
Se feront un plaisir de vous guider dans vos choix.

Un croisement de produit pouvant se produire en cuisine,
merci de nous informer en cas d'allergie sévère

ORIGINE DES VIANDES ET POISSONS:

Bœuf: Suisse

Veau: Suisse

Sardine: Atlantique Nord

Restaurant L'Aigle Noir

Rue des Alpes 10, CH-1700 Fribourg - 026-322 49 77 - Fax 026-322 49 88 - TVA 764 249

www.aiglenoir.ch - info@aiglenoir.ch