

Restaurant Bar

Carte du soir

Et du samedi midi

Nos intemporels

Salade verte graines de tournesol	petite/grande	7/10
Salade composée légumes de saison	petite/grande	9/14
Soupe de poisson rouille et pain toasté	petite/grande	18/29
Tartare d'entrecôte de bœuf salade, pommes de terre et toasts	90g/180g	19/37

Desserts

Sélection de fromages de la région pain toasté et Poire à Botzi au sirop	13
Crème brûlée au fruit de la passion sorbet chocolat noir	13
Vacherin glacé, glace et sorbet maison fruits rouges confit à la cardamome	13
Ananas Victoria confit au poivre noir glace vanille de Madagascar	13
Panna cotta à la vanille coulis de mangue glace café et crumble	13
Choix de sorbets et glaces maison la boule	4.5
Supplément crème double	5

Glaces

vanille de Madagascar, pistache, café bio,
banane

Sorbets

chocolat noir aux agrumes, coco et
yuzu, fruit de la passion, raisin fragola

Client-e allergique ou intolérant-e ? Nous sommes à votre écoute !

Provenances : bœuf, canard, porc, truite : suisse - soupe de poisson : UE

Entrées

Bouillon épicié aux oignons caramélisés croûtons au paprika fumé et vacherin	14
Chèvre chaud au cumin et miel, saladine douce aux graines de courge	24
Crème brûlée salée à la truffe d'hiver salsifis sauté en vinaigrette, douce	21
Poireau vinaigrette échalotes et moutarde œuf d'Épense, saladine d'herbes	15

Plats

Tortellini à la truffe et pomme de terre huile d'olive extra vierge à la livèche carotte couleur glacé, cresson condiment noisette et citron confit	37
Filet de bœuf sauté au poivre vert sauce au vin rouge et marjolaine rösti à la brunoise de légumes céleri rave glacé et carotte jaune	56
Filet de truite gratiner à la salamandre sauce tomate cherry séchée et olive verte pomme de terre tournée à la vapeur pleurotes étuvées au cumin	39
Filet de canard cuit à basse température jus laqué à la mandarine Paterno polenta sauté au romarin épinards feuilles étuvées au beurre de laiterie	48
Steak de porc grillé au thym et ail noir jus clair au citron vert et paprika fumé tagliatelles fraîches au beurre rutabaga et betterave rôtis	36

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

Restaurant Bar

Salles pour banquets - apéritifs - séminaires

Entreprise sociale et solidaire exploitée par la Fondation St-Louis, l'Aigle Noir a pour mission la réinsertion professionnelle de personnes désireuses de se (re) connecter au premier marché de l'emploi. 50% de notre personnel est au bénéfice de mesures de réinsertion.

"Certains pensent que l'on ne changera pas le monde... Nous si ! Et nous défendons même l'idée que l'on peut agir avec l'acte le plus banal du monde : en mangeant !"

Derrière chacun de nos petits plats, il y a des matières premières non transformées, une production locale qui (re)vit, une biodiversité préservée, une nature et des animaux chouchoutés, des hommes dont le travail est respecté. Ainsi, en vous régaland, vous réalisez un acte de bienveillance pour vous, pour autrui et pour la planète. Rien que cela.

- Repris de la philosophie du restaurant Yuman à Paris.



L'Aigle Noir

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

Les Boissons

	Le verre
Eau gazeuse	3.50
Carafe d'eau gazeuse 0,9 lit.	8.00
Thé froid maison	4.30
Jus de pomme / Schörle	4.30
Vivi soda orange sanguine & gingembre	5.00
Vivi Kola Classique / Zéro Bt 33 cl	5.00
Carafe d'eau plate	4.00
<i>Si aucune autre boisson consommée pendant le repas (hors café et apéro)</i>	
Les sirops artisanaux	3.70
avec eau gazeuse	4.20
Menthe & Mélisse	
Gingembre	
Thym citronné	
Fleurs de sureau	
Jus de fruits	Bt 25 cl
Tomate	6.50
Abricot	6.50
Orange (le verre)	4.80

Cafés / Thés

Café - expresso - ristretto	4.20
Renversé	4.60
Capuccino	5.30
Thé noir / vert	4.10
Infusions Lioba	4.10
Infusions du Port (Tonique ou Relax)	4.10
Chocolat chaud ou froid	5.00

Les Bières

Boxer Old Blonde	3 dl	4.40
	5 dl	6.70
Chopfab weize / amber	3 dl	4.70
	5 dl	7.00
Bière sans alcool	33 cl	5.00
Bières artisanales Kybourg (blonde IPA - blanche - ambrée)	33 cl	7.80

Les spiritueux de nos régions

Gin Sense Pure 42%	4 cl	12.00
Hans-Vodka Bern 40%	4 cl	12.00
Whisky Langatun Old Bern 40%	4 cl	12.00
Whisky Swiss Mt Interlaken 46%	4 cl	17.00
Old Barrel Rum Luzern 44.8%	4 cl	12.00
Limoncello Andy's St-Ursen 22%	4 cl	9.00
Vieille Prune St-Antoni 41%	2 cl	9.00
Poire à Botzi St-Antoni 41%	2 cl	9.00

Les cocktails


Aperol Spritz	10.00
Belsazar rosé	10.00
Hugo	12.00
Mojito	12.00
Gin Tanqueray Flor de Sevilla	12.00
Tanqueray 0.0% alc.	9.00
Virgin Mojito (sans alcool)	9.00

Vins blancs

	Verre/Bt
Prestige, AOC Vully Cave du Petit-Château Simonet Père & Fils, Vully Chardonnay, Sauvignon blanc	8,50/58
Pinot Gris Cave du Petit-Château Simonet Père & Fils, Vully	 9/62
Petite Arvine Comble d'Enfer Grand Cri - Gérard Dorsaz, Fully AOC Valais	8.50/56
Blanc Etcétera Bourgeoisie de Fribourg Rieux blanc AOC Lavaux, Chasselas	6.50/44
Dézaley Grand Cru AOC Bourgeoisie de Fribourg Chasselas	8.50/59
Bianco di Merlot Ticino DOC Aziendo Mondo Mendrisio, Ticino	 7.50/50
Château de la Vieille Tour Vignobles Boissonneau Bordeaux AOC Sauvignon, Sémillon, Muscadelle	 7/48
Mâcon La Roche-Vineuse Domaine Seguinot-Bordet Maligny, Bourgogne Chardonnay	 7.50/51
Muscat Beaume de Venise - 2018 Cuvée des Moines Château Saint-Sauveur	 8.50/58

 Certifié Agriculture Biologique ou Biodynamique

Vins Rosés

	Verre/Bt
Rosé de Gamaret en Terrasse Bourgeoisie de Fribourg AOC Lavaux	6/42
Le Fil d'Ariane AOP Domaine des Peirecèdes Côtes de Provence Grenache, Cinsault, Syrah	 7/45

Les Festifs

Champagne	10 cl	16
Bruno Paillard	37.5 cl	48
Brut Première Cuvée	75 cl	93
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		
Prosecco DOC	10 cl	7
Montelvini	75 cl	45
Extra Dry White		
Moscato D'Asti DOCG	10 cl	7
Piémont	75 cl	45

AR Agriculture Raisonnée

Vins rouges

	Verre/Bt	Bt
Carré Noir AOC Vully - 2021 Derron & Fils, Môtier Gamaret, Garanoir	8/53	79
Jadis & Demain - 2021 Bourgeoisie de Fribourg, AOC Lavaux Pinot Noir, Garanoir	8.50/55	49
Vigne.Rhône.s - 2022 VDP de la Suisse Occidentale Domaine des Hutins, Domaine de la Baudelière, Cave de l'Orlaya	 8/55	75
Dom. de l'Amauve - 2020 Cuvée Laurances AOC Côtes-du-Rhône Villages Grenache noir, Syrah	 7/48	60
Cantina di Torra - 2017 Dom. Nicolas Mariotti Bindi Corse Niellucciu (non filtré)	 9.50/63	87
Château Bel Evêque - 2019 Vins Pierre Richard Elevé en fût de chêne AOC Corbières Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache	AR 9/59	105
Dom. d'Aupilhac - 2020 Cuvée Aupilhac Languedoc AOP Carignan, Mourvèdre, Grenache, Cinsault	 9/59	65
Cedro Riserva Chianti - 2016 Rùfina DOCG Fattoria Lacchio, Toscane Sangiovese, Merlot	 9.5/63	
Oppidum AOC Vully - 2021 Derron & Fils, Môtier Pinot Noir, Gamaret, Merlot	1/2 bt	
Divico AOC Vully - 2021 Elevé en fûts de chêne Derron & Fils, Môtier		
Merlot - 2020 Cave du Petit Château Simonet Père & Fils		
Château de Côme - 2019 St-Estèphe Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot		
Coste Taurasi DOCG - 2012 Cantine Lonardo Campania, Italie Aglianico		
Veronica Salgado - 2021 D.O. Ribera Duero Valladolid, Espagne Tempranillo		



D'hier, aujourd'hui, pour demain.

L'Aigle Noir