

Restaurant Bar

Carte du soir

Juillet 2021

Nos intemporels

Salade verte	6
Salade composée	8
Gnocchi de pommes de terre artisanaux crème de basilic, légumes du soleil	29
Soupe de poisson suisse au safran, rouille et pain toasté	26
Tartare de bœuf Aigle Noir 180 gr. grenailles sautées aux aromates et toasts	31

Desserts

Crème brûlée à la fraise	9
Brownies aux cerises et glace pistache	12
Abricots du Valais pochés à la lavande Crème chantilly à la vanille	10
Cheesecake aux myrtilles et framboises	10
Choix de sorbets et glaces maison la boule	3.50
Supplément crème double	3

Glaces

vanille, pistache, abricot&chocolat blanc,
litchi&chocolat au lait, pêche blanche

Sorbets

yuzu, kalamansi, coco&coriandre,
melon, fraises des bois

Cher client, si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats.

Provenances : bœuf, porc, veau, poisson : Suisse

Entrées

Gaspacho à l'huile d'argan bio, sorbet basilic	14
Tomate cœur de bœuf à la mozzarella di bufala, condiment à la noisette, grissini au blé complet	18
Billes de melon charantais et feta au balsamique, roquette et lard de la gruyère	16
Tartare de bœuf Aigle Noir 90 gr. et toasts	18
Soupe de poisson suisse au safran	16

Plats

Ravioles artisanales au citron et ricotta Ratatouille au thym et ail rôti Chou plume en vinaigrette	31
Saumon des Alpes suisses Sauce à la vanille Riz pilaf aux poivrons Fenouil braisé	39
Faux filet de veau rôti au romarin Pommes boulangères aux oignons rouges Demi aubergine graffiti confite, Tomates séchées	46
Côte de porc aux chanterelles Courgettes sautées aux herbes fraîches Boulgour épicé	36
Entrecôte de bœuf rassie, Sauce au poivre vert Tomates cœur de bœuf poêlées Tagliatelles fraîches artisanales, Cébettes rôties	44

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

Propositions estivales

A toute heure

Tartare d'entrecôte de bœuf « Aigle Noir »
180 g avec toast **27**

Tomate cœur de bœuf à la mozzarella di bufala,
condiment à la noisette, grissini au blé complet **18**

Billes de melon charantais et feta au balsamique,
roquette et lard de la gruyère **16**

Planchette : **14**
Saucisse sèche de Serge Gremaud,
fromages fribourgeois

Gaspacho à l'huile d'argan bio, sorbet basilic **14**

Les bocaux :

- Houmous au cumin **6**

- Tapenade noire **6**

- Tomates séchées **6**

Sans oublier tous les desserts de la carte, miam !

Restaurant Bar

Carte des vins



Propositions du moment

	Année	Verre/Bt
Amigne de Vétroz AOC 2 Abeilles Cave de la Madeleine André Fontannaz	2019	8/56
Sauvignon blanc Dom. Goisot Saint-Bris A.C. Bourgogne	2019	7/47
Viognier Neuchâtel AOC Dom. Boris Keller	2020	6/40
Carré Noir AOC Vully Derron & Fils, Môtier Gamaret, Garanoir, Pinot Noir	2019	7/46
Ma Cuvée Personnelle Syrah Château Bel Evêque Cuvée Pierre Richard IGP Aude	2018	9/59
Serpaiolo Serpaia di Endrizzi Toscane Merlot, Cabernet Sauv., Sangiovese	2018	7/47
Rieux blanc, Lavaux, Chasselas	2018	6/41
Dézaley Grand Cru, Chasselas	2019	8/56
Rosé de Béranges, Lavaux, Gamaret	-	5.5/26 (50cl)
Rieux rouge, Lavaux, Gamay	2019	8/52


Vins blancs

	Année	Bt
L'Origine, AOC Vully Javet & Javet Chasselas	2018	39
Freiburger Derron & Fils SA, Môtier AOC Vully	2018	56
Pinot Gris Cru de l'Hôpital AOC Vully	2019	56
Pinot Blanc Cave du Petit-Château Simonet Père & Fils AOC Vully	2019	49
Clos des Rennauds Grand Cru Yvorne, Chablais AOC Chenin blanc	2018	51
Amigne de Vétroz AOC 2 Abeilles Cave de la Madeleine André Fontannaz	2019	56
Les Grands Terroirs Boris Keller AOC Bonvillars Chardonnay	2019	49
Bianco di Merlot Cantina il Cavaliere Lansilo DOC, Tessin	2019	49

Vins blancs

	Année	Bt
Jacobus Peter Jakob Kühn Allemagne, Rheingau VDP Riesling	 2018	45
Sancerre Tradition A.C. Domaine Gérard Bouley Vallée de la Loire Sauvignon blanc	2018	68
Mâcon-Fuissé Domaine de Fussiacus Bourgogne Chardonnay	2018	49
Pouilly Fumé Harmonie, Domaine Le Châtelain Vallée de la Loire Sauvignon blanc	2016	49
Castel Noarna IGT Dolomites, Italie Nosiola	 2018	48
Muscat Beaumes de Venise Domaine Fontavin Vallée du Rhône Muscat blanc à petits grains	2017	49 (50cl)

Vins rosés

	Année	Bt
Rosé - Œil de Perdrix Boris Keller AOC Neuchâtel Pinot Noir	2018	40
Rosé - Delizia Cantina il Cavaliere Ticino DOC Merlot	2018	48
Rosé - Le Fil d'Ariane AOP Domaine des Peirecèdes Côtes de Provence Grenache, Cinsault, Syrah	 2018	40

Vins mousseux











Champagne Duval-Leroy Brut Réserve	10 cl 75 cl	13 86
Prosecco DOC Domaine Santi Illasi Menestrello Extra Dry Vénétie	10 cl 75 cl	7 45
Moscato D'Asti DOCG Piémont	10 cl 75 cl	6 41



Vins rouges

	Année	Bt		Année	Bt
Aime Terre AOC Vully Javet & Javet Pinot Noir	 2019	56	Vinsobres A.C. Domaine Chaume-Arnaud Vallée du Rhône Grenache, Syrah, Cinsault	 2016	49
Oppidum AOC Vully Derron & Fils, Môtier Pinot Noir, Gamaret, Merlot	2018	65	Domaine du Pas de L'Escalette Les Clapas rouge Terrasse Larsac AOC Languedoc Syrah, Carignan et Grenache	 2016	49
Carré Noir AOC Vully Derron & Fils, Môtier Gamaret, Garanoir, Pinot Noir	2019	46	Les Schistes Saint Chinian A.C. Domaine Borie La Vitarèle Languedoc Grenache, Syrah, Carignan	 2019	58
Syrah de Fully Gérard Dorsaz, AOC	2018 2019	59	Domaine de Terrebrune Reynald Delille Bandol AC Provence Mourvedre, Grenache et Cinsault	 2016	69
Humagne de Vétroz Cave de la Madeleine André Fontannaz	2020	58	Les Laquets Cahors A.C Dom. Maisonneuve et Cosse Sud-Ouest Malbec	 2015	69
Merlot del Ticino DOC Cantina Pelossi Lugano	 2018 2019	55	Château Cru Godard AOC Francs, Côtes de Bordeaux Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec	 2016	48
Pinot Noir AOC Grisons Sélection Lampert	 2017	63	La Petite Bohème, Cru Bourgeois Haut Médoc, Clos de la Bohème Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	 2016	55
Crozes Hermitage Domaine Combier Vallée du Rhône Syrah	2016	63	Château des Annereaux Lalande de Pomerol Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	 2015	62
			Château La Grangère St-Emilion grand cru Merlot vieilles vignes	 2016	62
			Cuvée les Gravilices Clos des Quarterons Val de Loire Cabernet franc	 2015 2017	50
			Châteauneuf du Pape, AOC La Bastide Saint-Dominique Vallée du Rhône-Sud Grenache noir, Syrah, Mourvèdre	2017 2018	79

Vins rouges

	Année	Bouteille		Année	Bouteille
Barbera d'Alba AOC Claudio Alario Valetta Barbera	 2017	71	Yotuel Gallego Zapatero Roble Ribera del Duero DO Tempranillo	2017	45
Barolo DOCG Brovia Piémont Nebiololo	 2015	88	Vega Vella Bodegas Cornelio Rioja DOC Tempranillo	 2018	45
Novecento, Domaine Divole Chianti Classico DOCG Riserva Toscana Sangiovese	 2015	75	Quinta do l'Infantado Joao Roseira Infantado Douro DOC, Portugal Touriga, Tinta Roriz, Tinta Barocca	 2012	52
Le Due Arbie, Domaine Dievole Toscana IGT Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2018	42	Zweigelt Rubin Walter Glatzer Autriche, Carnuntum	2016	44
L'Invidio, Rosso Bolgheri DOC Toscana Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	2018	60			
Larcille, Morellino di Scansano Poggio Trevvalle Toscane Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Grenache	 2015	52			
La Corte del Pozzo Fasoli Gino Valpolicella DOC Veneto Corvina, Rondinella	 2017 2018	39			
Castello ColleMassari Montecucco Toscane Sangiovese, Ciliegiolo, Cabernet Sauvignon	 2016	63			
Teseo Montepulciano d'Abruzzo Dom. Montrella & Muci Terra d'Abbruzzo	 2015	48			
Ramione Baglio di Pianetto Sicillia DOC Merlot, Nero d'Avola	 2016	54			



Les Boissons

	Le verre	
Eau gazeuse		3,50
Carafe d'eau gazeuse	0,9 lit.	8,00
Thé froid maison		4,00
Jus de pomme		3,90
Schörle (jus pomme + eau gazeuse)		3,90
Vivi Kola Classique / Zéro	Bt 33cl	4,50
Carafe d'eau plate		4,00
<i>Si aucune autre boisson consommée pendant le repas (hors café et apéro)</i>		

Les sirops artisanaux avec eau gazeuse

Menthe et mélisse	3,50
Gingembre	4,00
Tilleul et karkadé (hibiscus)	
Thym citronné	
Baies et fleurs de sureau	
Aspérule odorante	
3 épices (anis, cannelle, cardamome)	

Jus de fruits

	Bt 25 cl
Jus de tomate	6,50
Jus d'abricot	6,50
Jus de poire & coing	6,50

Cafés / Thés

Café, espresso, ristretto Bio	3,90
Renversé	4,20
Capuccino	4,50
Thé noir – Thé vert	3,80
Infusions Lioba	4,00
Infusions du Port bio (Tonique ou Relax)	4,00
Chocolat chaud ou froid	4,50

Les Festifs

Le Kir (pêche ou cassis)	5,00
La coupe de Moscato d'Asti	6,00
La coupe de Prosecco	7,00
La coupe de Champagne	13,00
Le Kir Royal (pêche ou cassis)	13,00

Les Bières

Pressions	3 dl	5 dl
Boxer Old blonde	4,00	6,00
Chopfab weize	4,00	6,00
Chopfab amber	4,00	6,00

Bouteilles

Chopfab Bleifrei sans alcool	Bt 33 cl	4,50
------------------------------	----------	------

Les Spiritueux de nos régions

Gin Sense Pure 42%	4 cl	10,00
Hanz-Vodka Bern 40%	4 cl	10,00
Whisky Langatun Old Bern 40%	4 cl	10,00
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	6,00
Amaretto	4 cl	7,00
Vieille Prune St-Antoni 41 %	2 cl	6,00
Poire à Botzi St-Antoni 41%	2 cl	6,00
Grappa	2 cl	6,00

Suppl. bouteille tonic ou cola

2,00

Les Cocktails

Aperol Spritz	9,00
Hugo (Prosecco et sureau)	9,00
Belsazar rosé	9,00
Mojito	11,00
Virgin Mojito (sans alcool)	8,00

A toute heure

Planchette 14,00

Saucisse sèche de Serge Gremaud
et fromages fribourgeois

Les bocaux « maison »

- Houmous au cumin 6,00

- Tapenade noire 6,00

- Tomates séchées 6,00

Servis avec le pain bio de chez « Brut »

Happy Hours

du lundi au vendredi

de 16h00 à 18h00

Bières pression 3 dl 3,00

Bières pression 5dl 5,00

Les vins du mois au dl 5,00

Thé froid et sirops 2,90

Horaires dès le 1^{er} juin 2021

du lundi au samedi

de 9h00 à 24h00

Cuisine

de 11h30 à 13h30

de 18h30 à 21h30

Dimanche : fermé
(réservation de groupes dès 60 personnes
sur demande)

Boeuf et porc : Suisse

Restau Bar

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 régalant, 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.**

