

LA CARTE

Savourez nos plats !

Disponibles maintenant en version végétarienne 



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 boeuf salade, pommes de terre et toast	90gr/180gr	19/37





Desserts artisanaux

Crème brûlée à la fraise de Mara des bois Crumble au cacao	9
Tartelette au citron vert éclats de noisettes caramélisées	9
Rhubarbe confite à la vanille meringue et crème double	9
Mousse au chocolat noir coulis de fraise	9
Sélection de glaces et sorbets "maison" la boule	4.5
Les glaces Vanille, pistache, café, fraise et chocolat blanc, Kalamansi et chocolat au lait	
Les sorbets Basilique, chocolat noir, coco, yuzu et coriandre, thé vert, fraise	
Supplément crème double	5
Supplément boule de glace	3
Sélection de fromages de la région Gruyère, vacherin, bleue et chèvre	10

Entrées

Crème d'asperges vertes du Valais brunoise de tomates séchées et estragon noisettes du Piémont torréfiées, huile d'olive	15
Asperges blanches lardées rôties au four mayonnaise maison à l'ail des ours condiments échalotes et graines de courge	19/16 
Feuilleté aux chanterelles flambées au Cognac légumes printaniers à la marjolaine douceur en vinaigrette au vin cuit	21
Filet de saumon mariné minute aux épices houmous à l'huile de citron, pain "Brut" bio saladine et pousses de "Pousses en l'air"	19/14 

Plats

Ravioles artisanales aux chanterelles légumes verts sautés au romarin et oignon rafraîchi d'asperge blanche crue jeunes pousses de "Pousses en l'air"	34
Magret de canard caramélisé, thym et citron petits légumes printaniers au bouillon épicé polenta poêlée à l'ail rôti et herbes fraîches émulsion crémée au poivre noir	41/29 
Filet de saumon sauté à la bergamote risotto aux herbes fraîches et échalote asperges blanches et vertes sauce au beurre blanc et persil plat	35/31 
Côte de porc gratinée à l'ail des ours carottes nouvelles et asperges vertes glacées tagliatelles fraîches au beurre de laiterie jus de porc aux échalotes	36/29 
Entrecôte de boeuf rassi sur os grillé poêlée de légumes printaniers patates nouvelles sautées aux aromates sauce au Porto et baies roses	39/26 

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 reaps (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

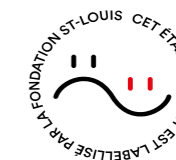
Champagne	10 cl	16
Bruno Paillard	37.5 cl	48
Brut Première Cuvée	75 cl	93
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		
Prosecco DOC	10 cl	7
Montelvini	75 cl	45
Extra Dry White		
Moscato D'Asti DOCG	10 cl	7
Piémont	75 cl	45

AR Agriculture Raisonnée

Vins rouges

	Verre/Bt
Carré Noir AOC Vully - 2021 Derron & Fils, Môtier Gamaret, Garanoir	8/53
Jadis & Demain - 2021 Bourgeoisie de Fribourg, AOC Lavaux Pinot Noir, Garanoir	8.50/55
Vigne.Rhône.s - 2022 VDP de la Suisse Occidentale Domaine des Hutins, Domaine de la Baudelière, Cave de l'Orlaya	 8/55
Dom. de l'Amauve - 2020 Cuvée Laurances AOC Côtes-du-Rhône Villages Grenache noir, Syrah	 7/48
Cantina di Torra - 2017 Dom. Nicolas Mariotti Bindi Corse Niellucciu (non filtré)	 9.50/63
Château Bel Evêque - 2019 Vins Pierre Richard Elevé en fût de chêne AOC Corbières Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache	AR 9/59
Dom. d'Aupilhac - 2020 Cuvée Aupilhac Languedoc AOP Carignan, Mourvèdre, Grenache, Cinsault	 9/59
Cedro Riserva Chianti - 2016 Rùfina DOCG Fattoria Lacchio, Toscane Sangiovese, Merlot	 9.5/63

	Verre/Bt
Oppidum AOC Vully - 2021 Derron & Fils, Môtier Pinot Noir, Gamaret, Merlot	1/2 bt 79
Divico AOC Vully - 2021 Elevé en fûts de chêne Derron & Fils, Môtier	75
Merlot - 2020 Cave du Petit Château Simonet Père & Fils	60
Château de Côme - 2019 St-Estèphe Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot	 87
Coste Taurasi DOCG - 2012 Cantine Lonardo Campania, Italie Aglianico	 105
Veronica Salgado - 2021 D.O. Ribera Duero Valladolid, Espagne Tempranillo	65



D'hier, aujourd'hui, pour demain.

L'Aigle Noir