

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 vanille de Madagascar fraises fraîches	9
Cheesecake aux cerises, basilic	9
Melon charentais poêlé au porto amandes torréfiées	9
Abricots confits à la lavande crème fouettée nature	9
Sélection de glaces et sorbets "maison" la boule	4.5

Les glaces

Vanille, fraise Mara des bois, cerise noire, pistache

Les sorbets





Basilic, chocolat noir, coco yuzu et coriandre,
abricot sans sucre ajouté

Supplément crème double	5
Supplément boule de glace	3
Sélection de fromages de la région Gruyère, vacherin, bleue et chèvre	10

Entrées

Gaspacho à l'huile de citron céleri branche cru, piment d'Espelette sorbet basilic	15
Burrata entière marinée aux épices salade verte bio julienne de légumes au miel et oignons frits	17
Chanterelles fraîches sautées au chasselas saladine en vinaigrette au vin cuit tuile de pain "Brut", concassé de tomates	19
Salade verte bio estivale des "Jardins d'Ogoz" melon, pastèque grillée, marjolaine, ail noir stracciatella, basilic, tomate, cebette	16

Plats

Ravioles artisanales au citron et ricotta sauce parmesan et huile d'olive rougail bringelle épicé haricots verts et shiitaké étuvé au vin blanc	34
Filet mignon de porc snacké jus brun au cidre et feuille de laurier quinoa braisé aux oignons rouges demi courgette rôtie au four, carottes fanes	39/28 
Filet de truite sauté à l'huile d'olive extra vierge piperade de poivron rouge et olive noire, aubergine pommes de terre nature au basilic rafraîchi de fenouil bio des "Jardin d'Ogoz"	39/29 
Steak de veau grillé à la sauge sauce crémée au cognac et échalotes polenta à la brunoise de carottes nouvelles légumes verts sautés à l'ail rôti	49/31 
Entrecôte de boeuf rassis sur os grillé poêlée de légumes de saison patates nouvelles sautées aux aromates sauce au vin rouge aux herbes fraîches	45/26 

Manger est un geste simple et un acte de plaisir. À l'Aigle Noir, c'est aussi porteur de sens, car manger ici, c'est être solidaire.

Le restaurant de L'Aigle Noir offre à des personnes en difficulté, la possibilité de favoriser leur réintégration dans le premier marché de l'emploi. Ainsi 50% du personnel suit une mesure de réinsertion professionnelle et est dûment encadré par des professionnels de la restauration.

De magnifiques salles historiques pour des banquets, séminaires, réunions et apéritifs sont à disposition. Toutes les salles peuvent être équipées d'un beamer, écran blanc, et sonorisation avec micro.

www.aiglenoir.ch



L'Aigle Noir



D'hier, aujourd'hui, pour demain.

CARTE DES BOISSONS

Les boissons 100%^(CH)

Eau gazéifiée	3dl/5dl	3.50 / 6
Carafe d'eau gazéifiée	0.9 lit.	8
Carafe d'eau plate		4
Si aucune autre boisson consommée pendant le repas (hors café et apéritif)		
Thé froid maison	3dl/5dl	4.30 / 6.50
Kombucha (citronnelle & hibiscus BIO)	Bt 33 cl	6
Kombucha (thé vert & menthe poivrée BIO)	Bt 33cl	6
Vivi soda (orange sanguine & gingembre)	Bt 33cl	5
Vivi Kola Classique/Zéro	Bt 33cl	5
Aquavitis (Jus de raisin, eau, zestes de citron bio Gamay et Cabernet Jura)	Bt 33cl	6

Les sirops artisanaux

Avec eau plate		3.70
Avec eau gazéifiée		4.20
Menthe & mélisse	3dl	
Thym citronné	3dl	
Fleurs de sureau	3dl	
Gingembre	3dl	

Les jus de fruits

Tomate	Bt 25 cl	6.50
Abricot	Bt 25 cl	6.50
Orange	3 dl	4.80
Pomme	3 dl	4.30

Les bières

Boxer Old Blond	3dl/5dl	4.40 / 6.70
Chopfab blanche/ambrée	3dl/5dl	4.70 / 7
Bière sans alcool (0,5%) (Feldschlösschen)	Bt 33 cl	5
Bières artisanales Kybourg (blond IPA - blanche)	Bt 33 cl	7.80

Les cocktails

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, eau gazéifiée)	12
Belsazar Rosé (Vermouth rosé, Schweeps, sirop grenadine)	12
Hugo (Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, menthe, limette)	12
Gin Tanqueray Flor de Sevilla (Gin Tanqueray FLor de Sevilla, Schweeps)	12
Gin Tanqueray 0.0% alc. (Gin Tanqueray 0.0% alc., Schweeps)	10
Virgin Mojito (sans alcool) (Limette, menthe, eau gazéifiée)	10
Mojito (Rhum, limette, menthe, eau gazéifiée)	12
Cocktail Marie (Selon la saison)	14

*Pour accompagner votre apéritif,
nous vous proposons*

La planchette fribourgeoise

(Saucisse sèche de Serge Gremaud
et fromages fribourgeois)

14

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

L'Aigle Noir

Vins blancs

De la Bourgeoisie de Fribourg



Blanc Etcétera - 2022
Bourgeoisie de Fribourg
AOC Lavaux, Chasselas

6.50 / 49

Dézaley Grand Cru AOC - 2022
Bourgeoisie de Fribourg
Chasselas

9.50 / 68

Chasselas Doux - 2020
Bourgeoisie de Fribourg

9.50 / 67
Bt 50 cl

Du Vully

Prestige AOC Vully - 2021
Cave du Petit-Château
Simonet Père & Fils, Vully
Chardonnay, Sauvignon blanc

9 / 61

Pinot Gris, Vully - 2022
Cave du Petit-Château
Simonet Père et Fils

BIO 11 / 69

D'ailleurs

Johannisberg - 2023
Gérard Dorsaz
Fully, Valais

BIO 8.50 / 63

Clos des Fresnaies - 2022
Anjou, Domaine Dhommé
Chenin blanc

BIO 8.50 / 61

Pouilly-Fuissé - 2023
Damien Martin, Domaine de la Denante
Bourgogne
Chardonnay

9 / 65

Vins rosés

De la Bourgeoisie de Fribourg



Rosé de Gamaret en Terrasse
Bourgeoisie de Fribourg
AOC Lavaux

8.50 / 52
Bt 50 cl

Notre rosé de l'été



Rosé Château Bel Evêque - 2022
Vins Pierre Richard
Cinsault, Syrah, Grenache

7 / 45

D'une jolie couleur aux nuances de litchi, la robe est soutenue et brillante. Au nez, la palette est assez originale, bien parfumée avec des notes de framboise associées à une légère touche vanillée bien intégrée, apportée par les barriques. La bouche est, quant à elle, structurée, pleine et ronde, on y retrouve un équilibre surprenant entre les arômes de fruits rouges et fleurs blanches !

Mousseux



Prosecco DOC
Montelvini

7 / 45

Moscato D'Asti DOCG
Piémont

8 / 57

Champagne
Bruno Paillard
Brut Première Cuvée
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Bt 37.5 cl 52

Bt 75 cl 99

Vins rouges

De la Bourgeoisie de Fribourg



Jadis & Demain - 2022
Bourgeoisie de Fribourg
Pinot Noir, Garanoir

9.5 / 69

Du vully

Carré Noir AOC Vully - 2023
Derron & Fils, Môtier
Gamaret, Garanoir

8.50 / 57

Oppidum AOC Vully - 2021
Derron & Fils, Môtier
Pinot Noir, Gamaret, Merlot

79
1/2 Bt 49

Divico AOC Vully - 2021
Elevé en fût de chêne
Derron & Fils, Môtier

75

Merlot - 2020
Cave du Petit Château
Simonet Père & Fils

11 / 69

D'ailleurs

Domaine de l'Amauve - 2020 BIO 8.50 / 54
Cuvée Laurances
AOC Côtes-du-Rhône Villages
Grenache noir, Syrah

Château Bel Evêque - 2019 AR 9 / 69
Vins Pierre Richard
Elevé en fût de chêne
AOC Corbières
Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache

Ch. Grand Corbin-Despaigne - 2019 BIO 84
Grand Cru classé, Bordeaux
Saint-Emilion
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Petit Verdot - 2017 14 / 85
Haut-Médoc A.C.
Château Belle-Vue
Bordeaux

Nos coups de ♥



Vign.Rhône.s - 2022 BIO 8 / 55
VDP de la Suisse Occidentale
Domaine des Hutins,
Domaine de la Baudelière,
Cave de l'Orlaya

3 vigneronnes, 3 terroirs différents pour représenter 3 cantons ! Les vieilles vignes d'Emilienne Hutin. A l'autre bout du lac, Stéphanie Delarze chérit ses ceps sur des sols d'éboulis de type argilo-calcaires. Enfin, Mathilde Roux exploite des vieilles vignes sur sol de gneiss granitiques, typiques de Fully.

Coste Taurasi DOCG - 2012 BIO 95
Catine Lonardo, Campania, Italie
Aglanico

Avec une grande puissance, des notes épicées et éthérées, des tanins présents mais doux, et une longue finale. Souvent comparé au "Barolo du Sud" pour sa complexité et sa capacité à bien vieillir

Château de Côme - 2019 BIO 87
St-Estèphe, Bordeaux
Cabernet Sauvignon, Merlot

Grenat foncé avec reflets violacés. Nez intense de fruits noirs, fleurs (cassis, violette) et épices (réglisse, moka), nuances légèrement vanillées et toastées du bois. Bouche équilibrée entre fraîcheur, douceur, puissance et densité, avec des tannins mûrs assurant une longueur remarquable.

Château Fonroque BIO 86
St-Emilion Grand Cru, Bordeaux
Merlot, Cabernet Franc

Ce vin se distingue par ses arômes complexes de fruits rouges et noirs, ses notes florales et épicées, ainsi que sa structure élégante. Les tanins sont soyeux, offrant une belle longueur en bouche. Idéal pour accompagner des plats raffinés comme les viandes rouges, les plats en sauce et les fromages affinés.