

Restaurant Bar

Carte du soir

Octobre 2020

Nos intemporels

| | |
|--|----|
| Salade verte | 6 |
| Salade composée | 8 |
| Gnocchi de pommes de terre à la courge salsifis caramélisés, crème à la livèche | 25 |
| Soupe de poisson suisse au safran, rouille et pain toasté | 26 |
| Tartare de bœuf Aigle Noir 180 gr. grenailles sautées aux aromates et toasts | 29 |

Desserts

| | |
|--|----|
| Crème brûlée à la vanille | 9 |
| Meringues, crème double et sorbet chocolat noir aux agrumes | 10 |
| Vermicelles de marrons et glace vanille | 9 |
| Parfait glacé à l'orange, Grand-Marnier | 9 |
| Choix de sorbets et glaces maison la boule | 3 |
| Supplément crème double | 3 |

Glaces

vanille, café, mûre, cannelle & caramel

Sorbets

citron yuzu, raisin fragola,
chocolat agrumes, fruits rouges

Entrées

| | |
|---|----|
| Soupe de courge au safran, marrons glacés | 12 |
| Feuilleté aux champignons des bois, pesto de cresson de fontaine | 16 |
| Carpaccio de sanglier aux noisettes torréfiées, saladine | 15 |
| Tartare de bœuf Aigle Noir 90 gr. et toasts | 17 |
| Soupe de poisson suisse au safran | 15 |

Plats

| | |
|--|----|
| Selle de chevreuil rôtie entière au poivre long, spätzlis, choux rouges, poire à botzi et marrons | 41 |
| Entrecôte de cerf aux champignons, spätzlis, choux rouges, poire à botzi et marrons | 39 |
| Filet de sandre sauvage meunière, tagliatelle fraîches, endives braisées aux graines de fenouil | 37 |
| Faux-filet de veau à la pistache, risotto crémeux, sauté de légumes racines | 38 |
| Courge spaghetti étuvée à la marjolaine, crumble à la betterave, racines de persil confites aux oignons rouges | 29 |

*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, veau, poisson : Suisse – Viandes de chasse : Autriche

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

L'Aigle Noir

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 | | 4,00 |
| Schörle (jus pomme + eau gazeuse) | | 4,00 |
| 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 et limonade Opaline

| | Bt 25 cl |
|---------------------------|----------|
| Jus de tomate | 6,50 |
| Jus d'abricot | 6,50 |
| Jus de poire & coing | 6,50 |
| Jus de pomme et framboise | 6,50 |

Cafés / Thés

| | |
|--|------|
| Café, espresso, ristretto Bio | 3,90 |
| Renversé | 4,20 |
| Capuccino | 4,50 |
| Thé noir – Thé vert | 3,80 |
| Tisanes Lioba | 4,00 |
| Tisanes 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 |
|------------------------------|----------|------|

Bières artisanales du Dzô

| | |
|-----------------------------|------|
| Tintébin, rousse irlandaise | 7,50 |
| Albinos, white stout | 8,00 |
| Gurlette, sour beer 3,2% | 7,50 |

Bières artisanales Frimousse

| | |
|--------------------|------|
| La Barberousse | 7,50 |
| La Barbeblanche | 7,50 |
| Le Charbonnier | 7,50 |
| La Fleur de sureau | 7,50 |

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 |
| Mojito | 11,00 |
| Moscow Mule (vodka – gingembre – menthe – lime) | 12,00 |
| Lillet Vive (tonic, concombre, ...) | 10,00 |
| Virgin Mojito (sans alcool) | 8,00 |

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

A toute heure

Planchette 14,00

Saucisse sèche de Serge Gremaud
et fromages fribourgeois

Les bocaux « maison »

- Légumes de saison au vinaigre 6,00
- 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

du lundi au samedi

de 08h30 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.**



Restaurant Bar

Carte des vins




Propositions du moment

| Blancs | Année | Verre/Bt |
|--|--|----------|
| Dézaley Grand Cru Bourgeoisie de Fribourg Lavaux Chasselas | 2019 | 7/49 |
| Johannisberg Gérard Dorsaz Fully AOC Valais | 2018 | 7/49 |
| Savennière Domaine Fournier-Longchamps Vallée de la Loire Chenin blanc | 2016 | 7/49 |
| Rouges | | |
| Epesses rouge Cave de l'Hôpital Bourgeoisie de Fribourg Lavaux, assemblage | 2019 | 7/49 |
| Humagne rouge Chevalier Bayard Varen AOC Valais | 2019 | 8/56 |
| Fontanilles Corbières A.C Domaine des deux ânes Languedoc Carignan, Grenache noire, Syrah |  2017 | 7/49 |



Vins de la bourgeoisie

| | | |
|--------------------------------------|------|----------------|
| Rieux blanc, Lavaux, Chasselas | 2019 | 6/39 |
| Dézaley Grand Cru, Chasselas | 2019 | 49 |
| Rosé de Béranges, Lavaux, Gamaret | - | 5/25 (50cl) |
| Rieux rouge, Lavaux, Gamay | 2019 | 7/47 |


Vins blancs

| | Année | Bt |
|---|--|----|
| L'Origine, AOC Vully Javet & Javet Chasselas |  2018 | 39 |
| Freiburger Derron & Fils SA, Môtier AOC Vully | 2018 | 50 |
| Pinot gris Cave du Petit-Château Simonet Père & Fils AOC Vully |  2019 | 49 |
| Pinot Blanc Cave du Petit-Château Simonet Père & Fils AOC Vully |  2019 | 48 |
| Traminer Vully AOC Cru de l'Hôpital - Chr. Vessaz Mémoire des vins Suisses AOC Vully |  2018 | 65 |
| Clos des Rennauds Grand Cru Yvorne, Chablais AOC Chenin blanc | 2018 | 49 |
| Les Grands Terroirs Boris Keller AOC Bonvillars Chardonnay | 2019 | 49 |

Vins blancs

| | Année | Bt |
|---|--|---------------|
| Johannisberg Gérard Dorsaz Fully | 2018 | 49 |
| Pinot Blanc Domaine Les Hutins Dardagny, AOC Genève | 2016 | 45 |
| Bianco di Merlot Cantina il Cavaliere Lansilò, DOC | 2019 | 49 |
| Jacobus Peter Jakob Kühn Allemagne, Rheingau VDP Riesling |  2018 | 45 |
| Sancerre Tradition A.C. Domaine Gérard Boulay Vallée de la Loire Sauvignon blanc | 2018 | 65 |
| Mâcon-Fuissé Domaine de Fussiacus Bourgogne Chardonnay | 2018 | 49 |
| Pouilly Fumé Harmonie, Domaine Le Châtelain Vallée de la Loire Sauvignon blanc | 2016 | 49 |
| Pouilly Fuissé Vers Cras, Domaine de Fussiacus Bourgogne Chardonnay | 2016 | 73 |
| Chablis Vieilles vignes Domaine Hamelin Bourgogne Chardonnay | 2017 | 52 |
| Castel Noarna IGT Dolomites, Italie Nosiola |  2018 | 48 |
| Muscat Beaumes de Venise Domaine Fontavin Vallée du Rhône Muscat blanc à petits grains | 2017 | 49 (50 cl) |

Vins rosés

| | Année | Bt |
|--|--|----|
| Rosé - Œil de Perdrix Boris Keller AOC Neuchâtel Pinot Noir | 2018 | 40 |
| Rosé - Delizia Cantina il Cavaliere Ticino DOC Merlot | 2019 | 48 |
| Rosé - Le Fil d'Ariane AOP Domaine des Peirecèdes Côtes de Provence Grenache, Cinsault, Syrah |  2019 | 40 |

Vins mousseux











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



Vins rouges

| | Année | Bt | | Année | Bt |
|---|--|----|---|--|----|
| Velours Côtier Vins de Lausanne AOC La Côte Gamaret Garanoir Mara Galotta | 2018 | 39 | Vinsobres A.C. Domaine Chaume-Arnaud Vallée du Rhône Grenache, Syrah, Cinsault |  2016 | 49 |
| Aime Terre AOC Vully Javet & Javet Pinot Noir |  2019 | 50 | Domaine du Pas de l'Escalette Les Clapas rouge Terrasse Larsac AOC Languedoc Syrah, Carignan et Grenache |  2016 | 49 |
| Oppidum AOC Vully Derron & Fils, Môtier Pinot Noir, Gamaret, Merlot | 2018 | 65 | Domaine de Terrebrune Reynald Delille Bandol AC Provence Mourvedre, Grenache et Cinsault |  2015 | 69 |
| Carré Noir AOC Vully Derron & Fils, Môtier Gamaret, Garanoir, Pinot Noir | 2019 | 42 | La Fage C. Maisonneuve et M. Cosse Les Laquets Cahors A.C Malbec |  2015 | 69 |
| Le Parfum d'Emilienne Domaine Les Hutins Gamay, 1 ^{er} cru des Coteaux de Dardagny AOC Genève | 2019 | 45 | Château Cru Godard AOC Francs, Côtes de Bordeaux Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec |  2016 | 43 |
| Syrah de Fully Gérard Dorsaz AOC Valais | 2018 | 59 | La Petite Bohème, Cru Bourgeois Haut Médoc, Clos de la Bohème Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc |  2016 | 52 |
| Humagne rouge Chevalier Bayard Varen AOC VALAIS | 2019 | 56 | Château des Annereaux Lalande de Pomerol Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon |  2015 | 59 |
| Merlot del Ticino DOC Sacha Pelossi Lugano |  2018 | 55 | Château La Grangère St-Emilion grand cru Merlot vieilles vignes |  2015 | 59 |
| Pinot Noir Sélection Lampert Weingut Heidelberg Maienfeld AOC Grisons | 2017 | 63 | Cuvée les Gravilices St-Nicolas de Bourgueil Val de Loire Cabernet franc |  2017 | 50 |
| Crozes Hermitage Les Hauts Granites, J.Boutin Vallée du Rhône Syrah | 2017 | 63 | Savigny Les Beaunes Jean-Michel Giboulot, Aux Grands Liards, Bourgogne Pinot Noir |  2017 | 63 |
| | | | Châteauneuf du Pape, AOC La Bastide Saint-Dominique Vallée du Rhône-Sud Grenache noir, Syrah, Mourvèdre | 2017 | 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 Nebbiolo |  2015 | 88 | Vega Vella Bodegas Cornelio Rioja DOC Tempranillo |  2018 | 45 |
| Barolo DOCG Riva Rocca Claudio Alario Nebbiolo |  2016 | 93 | Quinta do l'Infantado Joao Roseira Infantado Douro DOC Touriga, Tinta Roriz, Tinta Barocca |  2012 | 52 |
| Novecento, Domaine Divole Chianti Classico DOCG Riserva Toscana Sangiovese | 2015 | 75 | Zweigelt Rubin Walter Glatzer Autriche, Carnuntum | 2016 | 44 |
| Le Due Arbie, Domaine Dievole Toscana IGT Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc | 2018 | 38 | | | |
| L'Invidio, Rosso Bolgheri DOC Toscana Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon | 2018 | 60 | | | |
| Le Chiuse Azienda Agricola Rosso di Montalcino DOC Toscana Sangiovese, Cannaiolo, Colorino |  2017 | 54 | | | |
| Larcille, Poggio Trevalle Morellino di Scansano DOCG Toscana Sangiovese, Cabernet sauvignon |  2015 | 52 | | | |
| Brunello di Montalcino Cielo d'Ulisse Toscane Sangiovese grosso |  2013 | 89 | | | |
| Brunello di Montalcino Le Chiuse Azienda Agricola Toscane Sangiovese grosso |  2013 | 96 | | | |
| La corte del pozzo Fasoli Gino Valpolicella DOC Veneto Corvina, Rondinella |  2017 | 39 | | | |
| Adanti, Arquate Rosso IGT Ombrie Barbera, Cabernet sauvignon, Merlot | 2010 | 62 | | | |

