

Restaurant Bar

Carte du soir

Janvier 2022

Nos intemporels

Salade verte graines de tournesols	petite/grande	6/10
Salade composée légumes de saison	petite/grande	8/14
Soupe de poisson (UE) rouille et pain toasté	petite/grande	16/26
Tartare de bœuf pommes de terre grenailles et toasts	90g/180 gr.	18/31

Desserts

Crème brûlée à la vanille sorbet chocolat agrumes	11
Vacherin glacé maison fruits rouges confits	11
Duo de mousse au chocolat sorbet passion	10
Choix de sorbets et glaces maison la boule	3.50
Supplément crème double	3

Glaces

vanille, pistache, caramel&cannelle
marron, chocolat blanc

Sorbets

passion, chocolat&agrumes, yuzu
mandarine, litchi

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, volaille : Suisse

Entrées

Crème de poireaux au safran pistaches et pesto d'aneth	14
Pressé de légumes racines en gelée Raifort et noisettes torréfiées au miel	14
Crème brûlée à la truffe noire trevisana tardive et livèche	16
Houmous tiède au saumon suisse fumé cressonnette et toast	16

Plats

Ravioles aux épinards et ricotta jus au paprika fumé salsifis caramélisés et pleurotes compote d'herbes fraîches	32
Mignons de porc rôtis aux aromates sauce brune aux échalotes choux blancs confits au cumin et carottes pommes nature à la ciboulette	39
Suprême de volaille au lait de coco condiments cacahuètes et citron riz jasmin au galanga pak-choï braisé au sésame	36
Filets de truite suisse meunières émulsion au beurre noisette endives sautées aux oignons rouges risotto crémeux au curcuma	37
Entrecôte de bœuf rassie 200g sauce beurre maison pommes de terre grenailles sautées jardinière de légumes de saison	44

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		4,00
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

Cafés / Thés

Café, espresso, ristretto Bio	4,10
Renversé	4,40
Capuccino	4,70
Thé noir – Thé vert	3,90
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	16,00
Le Kir Royal (pêche ou cassis)	16,00

Les Bières

Pressions	3 dl	5 dl
Boxer Old blonde	4,20	6,50
Chopfab weize	4,20	6,50
Chopfab amber	4,20	6,50

Bouteilles

Bière sans alcool	Bt 33 cl	4,70
-------------------	----------	------

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
Abricotine	2 cl	8,00

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

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

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 mardi 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 mardi au samedi

de 9h00 à 24h00

Cuisine

de 11h30 à 13h30

de 18h30 à 21h30

Dimanche et Lundi : 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 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.**

