

# Restaurant Bar

## Carte du soir

Et du samedi midi

### 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	17/27
Tartare d'entrecôte de bœuf pommes de terre et toasts	90g/180g	19/35

### Desserts

Sélection de fromages de la région Gruyère, vacherin, bleu, chèvre	10
Crème brûlée à la pistache sorbet chocolat	12
Pêche saturne pochée au romarin glace café	12
Tiramisu au whisky à l'érable	12
Choix de sorbets et glaces maison la boule	4
Supplément crème double	3

#### Glaces

vanille, café, abricot, piña colada (alcool)

#### Sorbets

basilic, chocolat noir, yuzu, fraise

*Client-e allergique ou intolérant-e ? Nous sommes à votre écoute !*

Provenances : bœuf, truite, canard, porc, saumon : suisse - soupe de poisson : UE

### Entrées

Gaspacho à l'huile de citron et basilic céleri branche cru, piment d'Espelette	14
Feuilleté aux bolets frais, herbes à maggi tomates cherry couleurs sautées	21
Saumon suisse des Alpes mariné à l'aneth, crème de raifort et citron confit	22
Salade verte bio des Jardin d'Ogoz courge rôtie et croûtons de cuchaule	16

### Plats

Ravioles artisanales à la courge et ricotta, émulsion à la noisette torréfiée crémée, vert de blette sauté au beurre, courge rôtie au four, huile de courge	36
Paillard de steak de porc grillé au thym, jus clair au citron vert et cidre brut, riz rouge aux oignons frits et persil plat, aubergines et courgettes poêlées	36
Suprême de canard sauté à l'orange, polenta poêlée à l'ail rôti et herbes, haricots verts au lard, pousses d'épinard, radis confits à l'huile d'olive	47
Filet de truite suisse poêlé aux échalotes, sauce au safran crémé, aneth, pommes de terre tournées à l'anglaise, courge spaghetti à la marjolaine	39
Filet de bœuf rôti, jus brun à la moelle, condiment noisette, livèche et cébette, pommes de terre duchesse, légumes du soleil étuvés au paprika fumé	54

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

"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 !"

Restaurant Yuman, Paris

Manger est un geste simple et un acte de plaisir. A l'Aigle Noir, c'est aussi porteur de sens

Entreprise sociale et solidaire exploitée par la Fondation St-Louis, l'Aigle Noir a également 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.



L'Aigle Noir

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

# Restaurant Bar

Salles pour banquets - apéritifs - séminaires

## 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 naturel VS/ Schörle	4.30
Vivi Kola Classique / Zéro Bt 33 cl	5.00
Vivi Soda orange sanguine-gingembre	5.00
Carafe d'eau plate	4.00

Si aucune autre boisson consommée pendant le repas (hors café et apéro)

## Les sirops artisanaux

<b>avec eau gazeuse</b>	3.70
Menthe & Mélisse	4.20
Gingembre	
Thym citronné	
Fleurs de sureau	

## Jus de fruits

Tomate	Bt 20 cl	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.	9.50
Virgin Mojito	9.50

## 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 Combe d'Enfer Grand Cru - Gérard Dorsaz, Fully AOC Valais	8.50/56
Blanc Etcétéra Bourgeoisie de Fribourg Rieux blanc AOC Lavaux, Chasselas	6.50/44
Dézaley Grand Cru AOC Bourgeoisie de Fribourg Chasselas	8.50/59
Contrada Bianco di Merlot DOC Guido Brivio Mendrisio, Ticino	 8/56
Château de la Vieille Tour Vignobles Boissonneau Bordeaux AOC Sauvignon, Sémillon, Muscadelle	 7/48
Mâcon-Verzé Domaine de la Denante AOC Bourgogne Chardonnay	7.50/51

## Vins Rosés

	Verre/Bt
Rosé de Gamaret en Terrasse Bourgeoisie de Fribourg AOC Lavaux	6/42
Grande Réserve Rosé AOP Domaine La Rouillère Côtes de Provence AOC Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Vermentino	 7/46
Œil de Perdrix Boris Keller AOC Neuchâtel Pinot Noir	42
Le Fil d'Ariane AOP Domaine des Peirecèdes Côtes de Provence Grenache, Cinsault, Syrah	 44

## Les Festifs

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

## Vins rouges

	Verre/Bt	Bt
Carré Noir AOC Vully - 2022 Derron & Fils, Môtier Gamaret, Garanoir	 7.50/50	79
Jadis & Demain - 2022 Bourgeoisie de Fribourg Epresses, AOC Lavaux Pinot Noir, Garanoir	8.50/55	49
Dom. de l'Amauve - 2020 Cuvée Laurances AOC Côtes-du-Rhône Villages Grenache noir, Syrah	 7/48	1/2 bt
Cantina di Torra - 2017 Dom. Nicolas Mariotti Bindi Corse Niellucciu (non filtré)	 9.50/63	75
Château Bel Evêque - 2019 Vins Pierre Richard Elevé en fût de chêne AOC Corbières Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache	AR 9/59	60
Larcille - 2016 Morellino di Scansano DOCG Domaine Poggio Trevalle Toscane Sangiovese, Grenache noir	 9.50/63	87
Oppidum AOC Vully - 2021 Derron & Fils, Môtier Pinot Noir, Gamaret, Merlot		105
Divico AOC Vully - 2021 Elevé en fûts de chêne Derron & Fils, Môtier		65
Merlot - 2020 Cave du Petit Château Simonet Père & Fils		60
Château de Côme - 2019 St-Estèphe AOC Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot		87
Coste Taurasi DOCG - 2012 Cantine Lonardo Campania, Italie Aglianico		105
Veronica Salgado - 2021 D.O. Ribera del Duero Valladolid, Espagne Tempranillo		65



D'hier, aujourd'hui, pour demain.

L'Aigle Noir