

Restaurant Bar

Carte du soir

Juillet - août 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	17/27
Tartare de bœuf pommes de terre grenailles et toasts	90g/180 gr.	19/32

Desserts

Crème brûlée aux fraises des bois sorbet chocolat noir	11
Brownies à la pistache glace vanille	11
Oreillons d'abricots pochés au romarin glace masala chai	11
Choix de sorbets et glaces maison la boule	3.50
Supplément crème double	3

Glaces

vanille, fraises des bois, pêches blanches,
masala chai

Sorbets

basilic, chocolat noir, yuzu
melon, coco&coriandre (alcool)

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, lapin, saumon, veau, porc : Suisse

Entrées

Gaspacho à l'huile d'argan bio, sorbet basilic et noisettes torréfiées	15
Tomate Marmande marinée aux échalotes stracciatella et pesto de basilic saladine, vinaigrette au citron	17
Carpaccio de veau aux herbes brûlées oignons rouges confits, roquette grissini au blé complet	18
Salade de melon et fêta au citron vert poivrons, concombres et tomates cerises huile d'olive à l'origan	16

Plats

Tortelloni aux pignons et robiola rougail bringelle épicé émulsion à la menthe et huile d'olive courgettes rondes étuvées	34
Dos de lapin suisse farci aux chanterelles sauce à la moutarde en grains quinoa aux herbes fraîches haricots verts et côtes de bettes étuvées	37
Filet de saumon suisse poêlé au basilic sauce au citron kalamansi artichauts violets en barigoule riz noir aux carottes jaunes	39
Médallions de mignon de porc grillé jus aux échalotes confites légumes du soleil sautés aux aromates cubes de polenta poêlée	36
Entrecôte de bœuf rassie 200g sauce au poivre vert pommes de terre grenailles sautées carottes fanes glacées	44

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

Restaurant

Bar

Carte des vins

Propositions du moment

Vins blancs


	Année	Verre/Bt
Prestige Cave du Petit-Château Simonet Père & Fils Chardonnay, Sauvignon blanc	2021	8,50/58
Pinot Gris Cave du Petit Château Simonet Père & Fils	2021	9/62
Traminer Cave du Petit Château Simonet Père & Fils	2020	10/66
Blanc Etcétéra Bourgeoisie de Fribourg Rieux blanc AOC Lavaux, Chasselas	2020	6/41
Dézaley Grand Cru AOC Bourgeoisie de Fribourg Chasselas	2020	8/56
Sancerre Domaine Laporte AOC Grandmontains Sauvignon blanc	 2020	10/69
Chardonnay Collio bianco DOC Gradi's Ciutta Friuli Venezia Giulia	 2020	8/54
Isabella (semi-doux) Rejadorada d.o Rueda, Espagne Verdejo	2020	6/42

Vins rouges


	Année	Bt
Carré Noir AOC Vully Derron & Fils, Môtier Gamaret, Garanoir, Pinot Noir	2021	7/48
Polisson Domaine La Colombe Gamaret, Divico, Pinot Noir La Côte AOC	 2020	6,50/46
Riex Zähringen Bourgeoisie de Fribourg Riex AOC Lavaux, Gamay	2021	8/52
Le Bossu, Château du Trignon Gigondas AOC Vallée du Rhône Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault	2016	10/70
Laurento doc Riserva Sangiovese di Romagna Umberto Cesari Sangiovese et Cabernet Sauvignon	 2018	9/62
Tenuta Meraviglia Rosso Bolgheri DOC Toscane Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	 2016	11/76
Baltos Dominio de Tares D.O Bierzo, Espagne Mencia	2019	7,50/51

D'hier, aujourd'hui, pour demain.



Vins blancs

	Année	Bt
L'Origine, AOC Vully Javet & Javet Chasselas	 2020	42
Pinot Blanc Domaine Les Hutins AOC Dardagny	2019	47
Les Grands Terroirs Boris Keller AOC Bonvillars Chardonnay	2019	49
Johannisberg de Fully Gérard Dorsaz AOC Valais	2019	51
Bianco di Merlot Cantina il Cavaliere Lansilò DOC , Tessin	2020	52
La Barbatella Noè Monferrato Bianco DOC Piémont, Italie Cortese, Sauvignon blanc	2019	53
Pouilly Fuissé Domaine de la Denante AOP Bourgogne blanc Chardonnay	2020	72
Savennières Domaine Fournier-Longchamps Savennières AOC Vallée de la Loire Chenin blanc	2017	55

Vins rosés

	Année	Verre /Bt
Rosé de Gamaret en Terrasse Bourgeoisie de Fribourg AOC Lavaux		5,50/26 (50cl)
Rosé - Œil de Perdrix Boris Keller AOC Neuchâtel Pinot Noir	2020	42
Rosé - Le Fil d'Ariane AOP Domaine des Peirecèdes Côtes de Provence Grenache, Cinsault, Syrah	 2020	41

Vins mousseux

Champagne Bruno Paillard Brut Première Cuvée Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		10 cl 16 37,5 cl 48 75 cl 93
Prosecco DOC Montelvini Treviso Brut Callezione Master		10 cl 7 75 cl 45
Moscato D'Asti DOCG Piémont		10 cl 6 75 cl 41



Vins rouges

	Année	Bt		Année	Bt
Oppidum AOC Vully Derron & Fils, Môtier Pinot Noir, Gamaret, Merlot	2020	77	Domaine du Pas de l'Escalette Les Clapas rouge Terrasse Larsac AOC Languedoc Syrah, Carignan et Grenache	 2018	52
Syrah de Fully Gérard Dorsaz, AOC Valais	2019	61	Les Schistes Saint Chinian A.C. Domaine Borie La Vitarèle Languedoc Grenache et Syrah	 2019	58
Merlot del Ticino DOC Sacha Pelossi Lugano	2020	55	Domaine de Terrebrune Reynald Delille Bandol AC Provence Mourvedre, Grenache et Cinsault	 2017	73
Pinot Noir Silas Hörler Elevé en fût de chêne Maienfeld AOC Grisons	2019- 2020	73	Crozes Hermitage Les Hauts Granites, J. Boutin Vallée du Rhône Syrah	 2018	65
			Château La Grangère St-Emilion grand cru Merlot vieilles vignes	 2016	70
			Ma Cuvée Personnelle Syrah Château Bel Evêque Cuvée Pierre Richard IGP Aude	2018	64
			Clémentin de Château Pape Clément Grand Cru classé de Graves Bordeaux Merlot, Cabernet Sauvignon	2016	94
			Château Ferrière Margaux 3ème Cru Classé Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot	 2018	110
			Château Grand-Puy-Lacoste Grand Cru classé Bordeaux - Pauillac Cabernet Sauvignon, Merlot	2011	164
			Côte Rôtie AOC Coteau de Bassenon Domaine Guy Bernard Vallée du Rhône Syrah	 2019	99

Vins rouges

	Année	Bouteille		Année	Bouteille
La Barbatella Barbera d'Asti DOCG Piémont Barbera	2020	53	Yotuel Gallego Zapatero Roble Ribera del Duero DO Tempranillo	2018	45
Barolo Bricco Luciani Cascina del Monastero Piémont Nebbiolo	2013	89	Cepas Viejas Dominio de Tares D.O. Bierzo Léon – Espagne Mencia	2016	49 50cl
Novecento, Domaine Dievole Chianti Classico DOCG Riserva Toscana Sangiovese	 2015	75	Antona Garcia D.O. Toro Valladolid – Espagne Tinta de toro	2016	86
L'Invidio, Rosso Bolgheri DOC Toscana Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	2019	60	Zweigelt Rubin Walter Glatzer Autriche, Carnuntum	 2017	48



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	

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	4,00
Infusions Lioba	4,10
Infusions du Port bio (Tonique ou Relax)	4,10
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	7,00
Amaretto	4 cl	7,00
Vieille Prune St-Antoni 41 %	2 cl	7,00
Poire à Botzi St-Antoni 41%	2 cl	7,00
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)

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.**

