

# Restaurant Bar

## Carte du soir

Décembre 2020 & Janvier 2021

### Nos intemporels

Salade verte	6
Salade composée	8
Gnocchi de pommes de terre aux marrons glacés, légumes racines	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 cannelle	9
Tarte tatin aux poires à botzi et glace vanille	12
Meringue crème double, carpaccio d'ananas, sorbet coco&coriandre	15
Mousse au chocolat noir aux fruits de la passion	10
Choix de sorbets et glaces maison la boule	3
Supplément crème double	3

#### Glaces

vanille, café, mûre, cannelle&caramel

#### Sorbets

citron yuzu, raisin fragola, passion, coco&coriandre, chocolat agrumes

*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, pintade, poisson : Suisse

### Entrées

Soupe de céleri au beurre noisette, vitelottes confites	12
Saumon suisse fumé par nos soins, crème de raifort, saladine	19
Salade de chèvre chaud au miel, sorbet betterave	16
Tartare de bœuf Aigle Noir 90 gr. et toasts	17
Soupe de poisson suisse au safran	15

### Plats

Filet de bœuf à la moelle, sauce au vin rouge, pommes de terre fondantes, carottes jaunes rôties au cumin	48
Suprême de pintade suisse aux échalotes braisées, polenta poêlée, jus à la mandarine paterno	34
Dos de sandre sauvage rôti aux aromates et noisettes torréfiées, tagliatelles fraîches, catalogue étuvée	37
Faux filet de veau à l'estragon, orge perlé et mini brocolis	41
Risotto à la truffe fraîche, scorsonères et rutabaga	29

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		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
<b>Suppl. bouteille tonic ou cola</b>		<b>2,00</b>

## 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 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.**







# Restaurant Bar

## Carte des vins

### Propositions du moment

Blancs	Année	Verre/Bt
Cure d'Attalens AOC Chardonne Chasselas	2018	6/42
Traminer Domaine de Cambaz Môtier AOC Vully Gewürztraminer, Savagnin	2018	8/56
Yvorne Près Roc AOC Chablais Chasselas	2018	7/49
Rouges		
Le Hô de Cheyres Domaine Morax, AOC Cheyres Pinot Noir, Gamaret, Garanoir et Dunkelfelder	2019	6/42
MASC Maurice Gay, Valais AOC Merlot, Ancellotta, Syrah et Cabernet Sauvignon	2017	8/56
Château Beauregard Mirouze Lauzina, Corbière AOC Syrah, Grenache Noir	 2017	7/49



### 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 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
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 <sup>er</sup> 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			

