

Restaurant Bar

Carte du soir

Septembre 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 à la pistache sorbet courge	11
Tiramisu parfumé à l'Amaretto sorbet chocolat	11
Duo de mousse au chocolat sorbet raisin fragola	11
Choix de sorbets et glaces maison la boule	3.50
Supplément crème double	3

Glaces

vanille, café bio, pistache, masala chai

Sorbets

basilic, chocolat noir, yuzu, courge, abricot

Entrées

Crème de céleri-rave à la fève de tonka estragon et pommes de terre vitelotte	15
Œuf mollet aux carottes, coulis de fane graines de sarrasin torréfiées, saladin	16
Bouratina au basilic et roquette jus de tomate froide à la cannelle toast aux olives noirs	18
Salade César aux croûtons à l'ail rôti romaine, anchois, parmesan blanc de poulet poêlé	17

Plats

Ravioles aux chanterelles épinards frais sautés au beurre céleri branche confit au thym sauce crème de noisettes torréfiées	34
Paillard de veau grillé à la livèche sauce yaourt au piment d'Espelette tagliatelles fraîches artisanales rondelles d'aubergines et de tomates	39
Filet de truite poêlé au persil plat émulsion au safran, citron confit galette de riz à l'encre de seiche radis bière glacé aux échalotes	36
Suprême de volaille suisse rôtie beurre aux herbes fraîches pommes de terre écrasées, oignons rouges haricots verts étuvés aux champignons	37
Entrecôte de bœuf rassie 200g sauce au vin rouge pommes de terre grenailles sautées courgettes au four	44

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

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, volaille, truite, veau : Suisse

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	2021	10/66
Blanc Etcétéra Bourgeoisie de Fribourg Rieux blanc AOC Lavaux, Chasselas	2020- 2021	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	 2021	6,50/46
Riex Zähringen Bourgeoisie de Fribourg Rieux 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- 2019	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	 2021	42
Pinot Blanc Domaine Les Hutins AOC Dardagny	2019	47
Les Grands Terroirs Boris Keller AOC Bonvillars Chardonnay	2020	49
Johannisberg de Fully Gérard Dorsaz AOC Valais	2019- 2020	51
Bianco di Merlot Cantina il Cavaliere Lansilò DOC , Tessin	2021	55
La Barbatella Noè Monferrato Bianco DOC Piémont, Italie Cortese, Sauvignon blanc	2019	53
Pouilly Fuissé Domaine de la Denante AOP Bourgogne blanc Chardonnay	2020	69
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	2021	42
Rosé - Le Fil d'Ariane AOP Domaine des Peirecèdes Côtes de Provence Grenache, Cinsault, Syrah	 2020- 2021	44

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	54
Syrah de Fully Gérard Dorsaz, AOC Valais	2020	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	76
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- 2019	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- 2020	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- 2017	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- 2018	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
Jus d'orange (le verre)	4,50

Cafés / Thés

Café, expresso, 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	Bt 33 cl
Bière sans alcool	4,70

Les Spiritueux de nos régions

Gin Sense Pure 42%	4 cl	11,00
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	8,00
Amaretto	4 cl	8,00
Vieille Prune St-Antoni 41 %	2 cl	7,00
Poire à Botzi St-Antoni 41%	2 cl	7,00
Grappa	2 cl	7,00
Abricotine	2 cl	8,00

Suppl. bouteille tonic ou cola 2,00

Les Cocktails

Aperol Spritz	9,00
Belsazar rosé	9,00
Hugo (Prosecco et sureau)	10,00
Mojito	11,00
Gin Tanqueray Flor de Sevilla	11,00
Tanqueray 0.0 % alc.	9,00
Virgin Mojito (sans alcool)	9,00

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 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.**

