

LA CARTE

DU SOIR PRINTANIÈRE

*Soucieux d'éviter le gaspillage,
le pain est servi sur demande*

Savourez nos plats! 

Disponibles maintenant en version végétarienne

Nos intemporels

Salade verte Graines de tournesol Vinaigrette aux échalotes	petite/grande	8/11
Salade composée, grissini Légumes de saison Vinaigrette aux échalotes	petite/grande	11/15
Soupe de poisson au safran Rouille, pain Brut toasté	petite/grande * * (avec morceaux de poisson)	21/31
Tartare d'entrecôte de bœuf Coupé au couteau à la minute Pain toast, beurre, grenailles	90gr/180gr	21/38

Nos desserts maison

Crème brûlée à la vanille Sorbet chocolat	14
Tiramisu	9
Profiteroles au chocolat	12
Nougat glacé	14
Meringue, crème double	10
Coupe Colonel	12
Coupe Poire à Botzi	12
Parfait glacé au vin cuit	9
Une boule de glace maison	4.5

Les glaces

Vanille, pistache, fraise, yaourt, café

Les sorbets


Coco & yuzu, citron jaune, basilic, chocolat, poire

Supplément crème double	3
Sélection de fromages de la région	13

Entrées

Crème de carottes nouvelles à la livèche Baies roses, huile d'olive au citron Noisettes du Piémont torréfiées	11
Poireau blanc en vinaigrette aux échalotes Copeaux de gruyère, jaune d'œuf confit Julienne de pommes de terre frites	16
Carpaccio de veau aux herbes brûlées Oignons nouveaux rôtis, poivre de Tanzanie Huile d'olive aux pousses de petit pois	22
Salade printanière aux graines de courge Carottes fanes, cébettes, asperges, morilles Pousses de "Pousse en l'air" de Fribourg	17

Plats

Raviole aux asperges vertes et fromage de chèvre Sauce crémeuse au romarin et ail rôti Légumes sautés au vin blanc et échalotes confites Copeaux de Gruyère, oignons frits	38 
Côte de porc à la moutarde en grains et panée Mayonnaise maison aux câpres et citron vert Pommes de terre grenailles rôties aux aromates Côtes de blette sautées au thym citron	36/24 
Filet de saumon poêlé sur peau à l'aneth Sauce vierge au basilic frais, piment d'Espelette Riz rouge de Camargue braisé aux oignons nouveaux Céleri branche étuvé à l'huile d'olive	39/24 
Paillard de quasi d'agneau grillé Condiment olive, tomate séchée et anchois Couscous aux herbes fraîches, navets glacés Carottes nouvelles fanes sautées au beurre	43/24 
Entrecôte de bœuf aux baies roses Beurre maison aux herbes fraîches Pommes duchesse aux noisettes Légumes de saison glacés à la ciboulette	49/24 

Manger est un geste simple et un acte de plaisir. À l'Aigle Noir, c'est aussi porteur de sens, car manger ici, c'est être solidaire.

Le restaurant de L'Aigle Noir offre à des personnes en difficulté, la possibilité de favoriser leur réintégration dans le premier marché de l'emploi. Ainsi 50% du personnel suit une mesure de réinsertion professionnelle et est dûment encadré par des professionnels de la restauration.

De magnifiques salles historiques pour des banquets, séminaires, réunions et apéritifs sont à disposition. Toutes les salles peuvent être équipées d'un beamer, écran blanc, et sonorisation avec micro.

www.aiglenoir.ch



L'Aigle Noir



D'hier, aujourd'hui, pour demain.

CARTE DES BOISSONS

Les boissons 100% (CH)

Eau gazéifiée	3dl/5dl	3.50 / 6
Carafe d'eau gazéifiée	0.9 lit.	8
Carafe d'eau plate		4
<i>Si aucune autre boisson consommée pendant le repas (hors café et apéritif)</i>		
Thé froid maison	3dl/5dl	4.30 / 6.50
Kombucha (citronnelle & hibiscus BIO)	Bt 33cl	6
Kombucha (menthe poivrée BIO)	Bt 33cl	6
Vivi Kola Classique/Zéro	Bt 33cl	5
Kinley Tonic Water	Bt 20 cl	4.50

Les sirops artisanaux

Avec eau plate		3.70
Avec eau gazéifiée		4.20
Menthe & mélisse	3dl	
Thym citronné	3dl	
Fleurs de sureau	3dl	
Gingembre	3dl	

Les jus de fruits

Tomate	Bt 25 cl	6.50
Orange	3 dl	4.80
Pomme	3 dl	4.30

*Pour accompagner votre apéritif,
nous vous proposons*

La planchette fribourgeoise **14**

(Saucisse sèche de Serge Gremaud
et fromages fribourgeois)

Les bières

Boxer Old Blond	3dl/5dl	4.40 / 6.70
Chopfab blanche/ambrée	3dl/5dl	4.70 / 7
Bière sans alcool (0,5%) (Feldschlösschen)	Bt 33 cl	5
Bières artisanales Kybourg (blond IPA - blanche)	Bt 33 cl	7.80

Les Cocktails

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, eau gazéifiée)		12
Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, eau gazéifiée)		12
Coucher de Rosé (Belsazar vermouth rosé, Schweepes, sirop grenadine)		12
Hugo (Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, menthe, limette)		12
Flor de Sevilla Tonic (Gin Tanqueray FLor de Sevilla, Schweepes)		12
Virgin Tanqueray (sans alcool) (Gin Tanqueray 0.0% alc., Schweepes)		10
Virgin Mojito (sans alcool) (Limette, menthe fraîche, eau gazéifiée)		10
Mojito (Rhum, limette, menthe, eau gazéifiée)		12
Éclat Citronné (Limoncello, Belsazar Rosé, Prosecco, menthe fraîche, eau gazéifiée)		12
Bloody mary (Vodka, jus de tomate, jus de citron, Tabasco, sauce Worcestershire, sel de céleri, poivre noir)		12

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

Vins blancs

De la Bourgeoisie de Fribourg



Blanc Etcétéra - 2022 **6.50 / 42**
Bourgeoisie de Fribourg
AOC Lavaux, Chasselas

Dézaley Grand Cru AOC - 2023 **9.50 / 64**
Bourgeoisie de Fribourg
Chasselas

Du Vully

Prestige AOC Vully - 2022 **9 / 59**
Cave du Petit-Château
Simonet Père & Fils, Vully
Chardonnay, Sauvignon blanc

Pinot Gris, Vully - 2023 **BIO 8.5 / 56**
Cave du Petit-Château
Simonet Père et Fils

Vully blanc **50 cl 4.5 / 22**
Cave du Petit-Château
Simonet Père & Fils, Vully
Chasselas

D'ailleurs

Sauvignon Blanc - 2022 **6 / 39**
Domaine Eric Louis
AOC Val de Loire France

Malvoisie Douce Grand Métral - 2023 **9.50 / 64**
AOC Valais
Provins

Clos des Fresnaies - 2022 **BIO 8.50 / 57**
Anjou, Domaine Dhommé
Chenin blanc

Pouilly-Fuissé - 2023 **9 / 59**
Damien Martin, Domaine de la Denante
Bourgogne
Chardonnay

Vin rosé



D'ailleurs

Rosé Château Bel Evêque - 2023 **7 / 48**
Vins Pierre Richard
AOC Corbières, France
Cinsault, Syrah, Grenache

Ce rosé raffiné associe Cinsault, Syrah et Grenache, offrant des notes de fruits rouges et d'agrumes, une belle fraîcheur et une touche épicée en finale. Parfait pour l'apéritif ou pour accompagner des plats végétariens ou du poisson.

Pétillants & Apéritifs



Kir 10 cl **6.50**
(Vin blanc & crème de cassis)

Kir pétillant 10 cl **9.50**
(Prosecco & crème de cassis)

Prosecco DOC **7 / 48**
Montelvini

Moscato D'Asti DOCG **8 / 54**
Piémont

Champagne Bt 37.5 cl **52**
Bruno Paillard Bt 75 cl **98**
Brut Première Cuvée
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Martini Blanc/Rouge 15° (Italie) 4 cl **6**

Suze 20° (France) 4 cl **6**

Cynar 16,5° (Italie) 4 cl **6**

Campari 25° (Italie) 4 cl **6**

Pastis 45° (France) 2 cl **5**

Vins rouges

De la Bourgeoisie de Fribourg



Riex Zähringen - 2023
Bourgeoisie de Fribourg
Gamay

7.5 / 49

Du vully

Divico AOC Vully - 2022
Elevé en fût de chêne
Derron & Fils, Môtier

68

Oppidum AOC Vully - 2022
Derron & Fils, Môtier
Pinot Noir, Gamaret, Merlot

87

37.5 cl 39

Diolinoir - 2020
Cave du Petit Château
Simonet Père & Fils

8.5 / 53

Pinot Noir - 2023
Derron & Fils, Môtier

8 / 52

Terre Rouge
Cave du Petit-Château
Simonet Père & Fils, Vully
Pinot Noir, Gamay, Gamaret, Garanoir

50 cl 5.5 / 27

D'ailleurs

Cantina Di Torra - 2021 (Vin non filtré)
Patrimonio AOP
Domaine Nicolas Mariotti Bindi, Corse,
France

9.5 / 63

Château Bel Evêque - 2022 AR
Vins Pierre Richard
Elevé en fût de chêne
AOC Corbières, France
Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache

9 / 62

37.5 cl 32
1.5 litres 118

Domaine de l'Amauve - 2021
Cuvée Laurances 2022
AOP Côtes-du-Rhône, France
Syrah & Grenache

8.5 / 54

1.5 litres 98

Nos coups de ♥



Améthyste Côte-Rôtie AOC - 2017 **BIO** 82
Vignobles Levet, Rhône, France
Petite Serine (vieille variété de Syrah)

Un vin élégant aux arômes de fruits noirs, violette, poivre et touches fumées. En bouche, il allie finesse et puissance avec des tanins soyeux. Parfait pour accompagner des viandes rouges ou des plats en sauce raffinés.)

La Marguerite Cahors AOC - 2017 **BIO** 91
Cosse Maisonneuve, Sud-Ouest, France
Malbec

Un vin rouge élégant et puissant, 100 % Malbec, qui incarne l'authenticité du terroir de Cahors. Avec ses arômes de fruits noirs mûrs, d'épices et une touche de bois noble, il offre une bouche riche, des tanins veloutés et une belle fraîcheur.

D'ailleurs

Cielo d'Ulisse - 2018 88
Brunello di Montalcino DOCG
Podere Le Ripi, Toscane, Italie
Sangiovese Grosso (Brunello)

Coste Taurasi DOCG - 2012 **BIO** 87
Catine Lonardo, Campania, Italie
Aglianico

Cafés / Thés

Café - expresso - ristretto <i>(Café Grand-Rue, Fribourg)</i>	4.20
Renversé	4.60
Capuccino	5.30
Chocolat chaud ou froid	5
Thé noir / vert	4.10
Les infusions Lioba	4.30
<i>(Des infusions naturelles de la droguerie Roggen Sàrl)</i>	

L'amante - Menthe & Co

L'assoiffée - Désaltérante

La chaleureuse - Cannelle & Co

La diabolique - Poivre & Co

La dulcinée - Tilleul & Co

L'écarlate - Cynorhodon & Co

La noctambule - Verveine & Co

La randonneuse - Rafrâichissante

La roteuse - Après repas

Les Digestifs & Apéritifs

Gin Sense Pure 42°	4 cl	12
Hans-Vodka 40° <i>(Bern)</i>	4 cl	12
Whisky Langatun 40° <i>(Old Bern)</i>	4 cl	12
Whisky Swiss 46° <i>(Mt Interlaken)</i>	4 cl	17
Old Barrel 1653 Swiss Rum 40° <i>(Lucerne)</i>	4 cl	12
Limoncello Andy's 22° <i>(St-Ursen)</i>	4 cl	9
Vieille Prune 41° <i>(St-Antoni)</i>	2 cl	9
Poire à Botzi 41° <i>(St-Antoni)</i>	2 cl	9
Abricotine AOP 43° <i>(Valais)</i>	2 cl	9
Williamine AOC 43° <i>(Valais)</i>	2 cl	9
Pomme 40° <i>(Le Bry)</i>	4 cl	9
Damassine AOP 40° <i>(Jura)</i>	2 cl	9
Grappa di Barbaresco 41° Roberto Sarotto <i>(Italie)</i>	2 cl	9
Grappa di Brunello <i>(Italie)</i>	2 cl	9
Cynar 16,5° <i>(Italie)</i>	4 cl	6
Campari 25° <i>(Italie)</i>	4 cl	6
Pastis 45° <i>(France)</i>	4 cl	5
Martini Blanc / Rouge 15° <i>(Italie)</i>	4 cl	6
Suze 15° <i>(France)</i>	4 cl	6
Amaretto 28° <i>(Italie)</i>	4 cl	9
Baileys Irish Cream 17° <i>(Irlande)</i>	4 cl	9
Porto 19,5° <i>(Portugal)</i>	4 cl	9

D'hier, aujourd'hui, pour demain.