

Restaurant Bar

Carte du soir

Et du samedi midi

Mars 2023

Nos intemporels

Salade verte graines de tournesols	petite/grande	7/10
Salade composée légumes de saison	petite/grande	9/14
Soupe de poisson (UE) rouille et pain toasté	petite/grande	17/27
Tartare d'entrecôte de bœuf pommes de terre aux aromates et toasts	90g/180 gr.	19/35

Desserts

Assiette de fromages de la région	12
Crème brûlée aux fruits de la passion glace vanille	12
Brownies à la pistache et chocolat blanc glace aux fleurs de foin	12
Soupe d'ananas caramélisé au miel sorbet chocolat noir	12
Choix de sorbets et glaces maison la boule	4
Supplément crème double	3

Glaces

vanille, café bio, fleurs de foin,
mangue&passion

Sorbets

basilic, chocolat noir, yuzu, goyave

Entrées

Crème de morilles à la livèche et baies roses, huile de citron, brunoise de légumes	15
Poireaux vinaigrette aux échalotes julienne de pdt frites au paprika fumé	16
Carpaccio de filet de veau et noisettes grissini au blé complet, Gruyère	19
Tartare de betteraves rouges au gingembre, cacahuètes torrifiées, pousses de soja	16

Plats

Feuilleté aux champignons de souche émulsion à l'ail rôti et thym carottes oranges et violettes étuvées rutabagas caramélisés au cognac	35
Suprême de volaille rôti au four jus clair aux échalotes confites morilles poêlées et céleri branche tagliatelles fraîches au beurre	37
Paillard de veau grillé à l'estragon citron vert, câpres, anchois risotto crémeux au vin blanc blanc de poireaux étuvés au fond brun	47
Filet d'omble meunière à la bergamote sauce à l'aneth et à l'absinthe quinoa aux oignons rouges confits endives marinées au romarin	46
Entrecôte de bœuf rassie poêlée sauce aux herbes fraîches pommes de terre sautées aux aromates jardinière de légumes de saison	44

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

Provenances : bœuf, veau, volaille, omble : Suisse

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 / Schörle		4.30
Vivi Kola Classique / Zéro	Bt 33 cl	5.00
Carafe d'eau plate		4.00

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

Les sirops artisanaux avec eau gazeuse

	3.70
	4.20
Menthe & Mélisse	
Gingembre	
Thym citronné	
Fleurs de sureau	

Jus de fruits

	Bt 25 cl
Tomate	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 (sans alcool)	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
Pétill'Arvine Vin mousseux extra brut Pétillante de Petite Arvine AOC Valais	11/73
Blanc Etcétera 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
Chablis AOC Domaine Seguinot-Bordet Maligny, Bourgogne Chardonnay	 9.50/63

Vins Rosés

	Verre/Bt
Rosé de Gamaret en Terrasse Bourgeoisie de Fribourg AOC Lavaux	6/42
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 37.5 cl 75 cl	16 48 93
Prosecco DOC Montelvini Extra Dry White	10 cl 75 cl	7 45
Moscato D'Asti DOCG Piémont	10 cl 75 cl	7 45

Vins rouges

	Verre/Bt	Bt
Pinot Noir AOC Vully - 2021 Cave du Petit Château Simonet Père & Fils	 7.50/51	79 49
Rieux Zähringen - 2021 Bourgeoisie de Fribourg AOC Lavaux, Gamay	8/52	75
Dom. de l'Amauve - 2020 Cuvée Laurances AOC Côtes-du-Rhône Villages Grenache noir, Syrah	 7/48	76
Cantina di Torra - 2017 Dom. Nicolas Mariotti Bindi Corse Niellucciu (non filtré)	 9.50/63	94
Château Mille Roses - 2016 Haut Médoc AOC Sophie & David Faure Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	 9/62	105
Cascina Corte - 2018 Barbera DOC Langhe Piémont, Italie Barbera 100%	 10/64	76
Oppidum AOC Vully - 2021 Derron & Fils, Môtier Pinot Noir, Gamaret, Merlot	1/2 bt	49
Divico AOC Vully - 2021 Elevé en fûts de chêne Derron & Fils, Môtier		75
Touché - 2019 Guido Brivio, Mendrisio Merlot del Ticino DOC		76
La Réserve de Léoville Barton - 2016 AOC St-Julien Bordeaux Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot		94
Coste Taurasi DOCG - 2012 Cantine Lonardo Campania, Italie Aglianico		105
Antona Garcia - 2017 D.O. Toro Valladolid, Espagne Tinta de toro		76



D'hier, aujourd'hui, pour demain.

L'Aigle Noir