

# Restaurant Bar

## Carte du soir

Octobre & Novembre 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 au thé vert matcha bio sorbet chocolat noir	11
Vermicelles de marrons, meringue glace à la vanille	11
Vacherin glacé maison fruits rouges confits	11
Choix de sorbets et glaces maison la boule	3.50
Supplément crème double	3

#### Glaces

vanille, café bio, pistache, chocolat

#### Sorbets

basilic, chocolat noir, yuzu, fraise

### Entrées

Crème de courge au safran et ciboulette marrons glacés, huile de noisette	15
Rampons aux graines de courge, vacherin, viande séchée de cerf, bolets frais	16
Carpaccio de cerf à l'huile de citron brunoise de panais et endives	18
Feuilleté aux champignons des bois airelles rouges confites, saladiné	17

### Plats

Ravioles aux bolets et pommes de terre sauce au Gruyère d'alpage potimarron rôti au four croustillant de feuilles de brick	34
Selle de chevreuil rôtie entière au genièvre sauce grand veneur spätzlis, choux rouges, poire à botzi marrons confits et choux de Bruxelles	46
Filet d'omble poêlé émulsion au curry rouge et galanga riz pilaf au gingembre et basilic thaï pack choï braisé au sésame torréfié	36
Entrecôte de marcassin grillée au romarin sauce à la moutarde en grains courge spaghetti étuvée aux échalotes spätzlis poêlés au beurre de laiterie	35
Entrecôte de bœuf rassie 200g sauce au vin rouge pommes de terre grenailles sautées panais caramélisés	44
L'assiette de chasse végété spätzlis, choux rouges, poire à botzi, marrons, choux de Bruxelles et airelles	29

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, omble : CH - Cerf : AT, ES - Chevreuil : AT - Marcassin : DE

# 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
Patrimonio AOP Dom. Nicolas Mariotti Bindi Corse Verementino	 2021	8/57
Arvine en Mer Château Rouquette sur Mer Vin de France, Langedoc Petite Arvine	 2021	7/49
Isabella (semi-doux) Rejadorada d.o Rueda, Espagne Verdejo	2020	6/42

#### Vins rouges


	Année	Bt
Rencontre Révolution Château Rochefort Garanoir élevé sur rafles La Côte AOC	 2021	8,50/60
Carré Noir AOC Vully Derron & Fils, Môtier Gamaret, Garanoir, Pinot Noir	2021	7/48
Rouge de Chasse Dom. Cornulus Gamaret, Galotta, Merlot, Syrah AOC Valais	2020	9/62
Rieux Zähringen Bourgeoisie de Fribourg Rieux AOC Lavaux, Gamay	2021	8/52
Château Rouquette sur Mer Cuvée Henry Lapierre AOP Languedoc La Clape Mourvèdre, Syrah, Grenache, Carignan	2020	10,5/73
Mosaico Bolgheri DOC Toscane Merlot, Cabernet Franc	 2019	11/76
Baltos Dominio de Tares D.O Bierzo, Espagne Mencia	2019	7,5/51

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
Sancerre Domaine Laporte AOC Grandmontains Sauvignon blanc	 2020	69

## 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	 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 Elevé en fût de chêne 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	2019	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	2021	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	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	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	2017	76
L'Invidio, Rosso Bolgheri DOC Toscana Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	2019	60	Zweigelt Rubin Walter Glatzer Autriche, Carnuntum	 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.**

