

# LA CARTE DU SOIR

## NOS INTEMPORELS

|                                    |                              |       |
|------------------------------------|------------------------------|-------|
| Salade verte                       | petite/grande                | 8/12  |
| Graines de tournesol               |                              |       |
| Vinaigrette aux échalotes          |                              |       |
| Salade composée, grissini          | petite/grande                | 12/17 |
| Légumes de saison                  |                              |       |
| Vinaigrette aux échalotes          |                              |       |
| Soupe de poisson au safran         | petite/grande *              | 25/35 |
| Rouille, pain Brut taosté          | (* avec morceaux de poisson) |       |
| Tartare d'entrecôte de bœuf        | 90gr/180gr                   | 22/39 |
| Coupé au couteau à la minute       |                              |       |
| Pain toast, beurre, grenailles     |                              |       |
| Filet de bœuf poêlé au poivre vert |                              | 54/24 |
| Sauce au vin rouge et à la moelle  |                              |       |
| Purée de pommes de terre fumée     |                              |       |
| Courge spaghetti étuvée            |                              |       |

## DESSERTS MAISON

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Crème brûlée au potimarron           | 15  |
| Sorbet chocolat                      |     |
| Tiramisu aux mûres et raisinet       | 16  |
| Amaretto et pistache                 |     |
| Vermicelles de marron, glace vanille | 14  |
| Meringue et crème double             |     |
| Tartelette au vin cuit               | 16  |
| Glace pistache                       |     |
| Parfait glacé aux fruits rouges      | 14  |
| Noisettes caramélisées               |     |
| Coupe Colonel                        | 14  |
| Coupe Poire à Botzi                  | 14  |
| Une boule de glace maison            | 4.5 |

### Les glaces

Vanille, pistache, courge, caramel & cannelle, café

### Les sorbets

Coco-yuzu, kalamansi, basilic, chocolat, raisin fragola

Supplément crème double

3

Sélection de fromages de la région

14

Provenances : bœuf, porc, truite : Suisse – canard : France  
– soupe de poisson : UE – chevreuil, cerf : UE

Chers clients, le pain est servi uniquement sur demande afin de limiter le gaspillage.

## ENTRÉES

|   |       |
|---|-------|
| Soupe de courge Demeter des Jardins d'Ogoz  | 21/18 |
| Mascarpone monté au safran                  |       |
| Lardons grillés et ciboulette ciselée       |       |
| Feuilleté aux champignons frais             | 26    |
| Émulsion à la livèche et au Chasselas       |       |
| Oignons frits, airelles rouges confites     |       |
| Terrine de foie gras de canard maison       | 34    |
| Cuchaule toastée, endive crue               |       |
| Poire à Botzi au vinaigre balsamique        |       |
| Carpaccio de cerf aux graines de courge     | 24    |
| Pétales d'oignons rouges confits au Campari |       |
| Grissini et pousses en l'air                |       |
| Salade d'automne au chèvre chaud            | 22    |
| Champignons, courges, toast de pain brut    |       |
| Doucette, marrons glacés, airelles rouges   |       |

## PLATS

|   |       |
|---|-------|
| Tortelloni aux bolets et pommes de terre            | 38    |
| Émulsion au parmesan et à la sarriette              |       |
| Betteraves rouges confites au four                  |       |
| Potimarron rôti au four à la cannelle               |       |
| Filet mignon de porc snacké au sésame               | 39/25 |
| Sauce brune au lait de coco et coriandre            |       |
| Tagliatelles fraîches à l'huile d'olive             |       |
| Courge spaghetti étuvée au gingembre                |       |
| Filet de truite suisse poêlé à l'aneth              | 39/24 |
| Condiment citron confit et noisettes torréfiées     |       |
| Pommes de terre nature au beurre de fromagerie      |       |
| Carottes de couleur tournées et glacées             |       |
| Entrecôte de cerf aux baies de genièvre 200 g       | 42/29 |
| Beurre de fromagerie au romarin brûlé               |       |
| Spätzlis, chou rouge, poire à Botzi                 |       |
| Marrons glacés, choux de Bruxelles, airelles rouges |       |

|   |       |
|---|-------|
| Selle de chevreuil rôtie entière et désossée        | 56/29 |
| Sauce crème au poivre long et grué de cacao         |       |
| Spätzlis, chou rouge, poire à Botzi                 |       |
| Marrons glacés, choux de Bruxelles, airelles rouges |       |

 = Végétarien

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

# MENU

## DU SOIR

Vin de France, Loire - 2022  
Sauvignon blanc

Soupe de courge Demeter des Jardins d'Ogoz  
Mascarpone monté au safran  
Lardons grillés et ciboulette ciselée

Bella Strasera, Tessin - 2023  
Merlot

Entrecôte de cerf aux baies de genièvre 200 g  
Beurre de fromagerie au romarin brûlé  
Spätzlis, chou rouge, poire à Botzi  
Marrons glacés, choux de Bruxelles, airelles rouges

Monbazillac, Sud-Ouest - 2022  
Sémillon, Sauvignon, Muscadelle

Vermicelles de marron, glace vanille  
Meringue et crème double

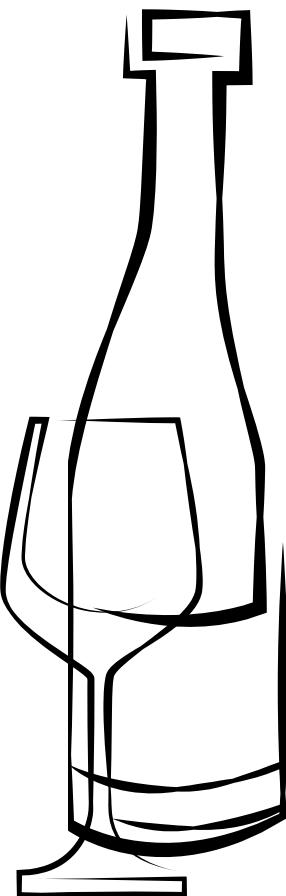
**70**

**94 Accord mets et vins**

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

# L'Avant, Pendant & Après **REPAS**

L'Aigle Noir



# BLANCS

## DE LA BOURGEOISIE DE FRIBOURG

|                  |                             |           |         |
|------------------|-----------------------------|-----------|---------|
| <b>Chasselas</b> | Rieux et cætera, Lavaux AOC | 2022      | 7   48  |
| <b>Chasselas</b> | Dézaley Grand Cru AOC       | 2023      | 9   62  |
| <b>Chasselas</b> | Calamin Grand Cru AOC       | 2022 - 23 | 10   69 |



En plein cœur de Lavaux, la Bourgeoisie de Fribourg cultive ses vignes sur des coteaux ensoleillés, témoins de l'héritage culturel des moines fribourgeois qui ont créé, au XI<sup>e</sup> siècle, le célèbre vignoble vaudois.

## DU VULLY

|  |   |      |                 |
|--|---|------|-----------------|
| <b>Chardonnay,<br/>Sauvignon blanc</b> | Prestiges, Simonet,<br>Vin de pays, Vully | 2022 | 9   59          |
| <b>Pinot Gris</b>                      | Pinot Gris, Simonet Vully AOC             | 2024 | 9   59          |
| <b>Chasselas</b>                       | Vully blanc, Simonet, Vully AOC           |      | 50 cl<br>5   23 |
| <b>Gewürztraminer</b>                  | Traminer, Dom. de Chambaz, Vully AOC      | 2024 | 69              |

## DE NOS VOISINS

|  |  |      |                   |
|--|--|------|-------------------|
| <b>Chardonnay</b>                          | Les Grands Terroirs,<br>Bonvillard AOC, Vaud | 2021 | 69                |
| <b>Chardonnay</b>                          | Mâcon La Roche Vineuse, AOC HVE              | 2022 | 67                |
| <b>Chardonnay</b>                          | Pouilly Fuissé, Villages AOC HVE             | 2023 | 9   61            |
| <b>Sauvignon, Sémillon,<br/>Muscadelle</b> | Dom. Albert de Conti, Bergerac AOC           | 2023 | 8   57            |
| <b>Viognier</b>                            | Saint Desirat, IPG, Rhône                    | 2023 | 7   47            |
| <b>Sauvignon blanc</b>                     | Sauvignon, Vin de France, Loire              | 2022 | 6   39            |
| <b>Chenin blanc</b>                        | Clos des Fresnaies, AOC, Anjou, B/O          | 2022 | 9   59            |
| <b>Sémillon, Sauvignon,<br/>Muscadelle</b> | Monbazillac, Sud-Ouest, B/O<br>(Vin doux)    | 2022 | 37.5 cl<br>9   32 |

# ROUGES

## DE LA BOURGEOISIE DE FRIBOURG

|                                 |                            |      |        |
|---------------------------------|----------------------------|------|--------|
| <b>Gamay</b>                    | Riex Zähringen, Lavaux AOC | 2023 | 7   48 |
| <b>Pinot Noir,<br/>Garanoir</b> | Jadis & Demain, Lavaux AOC | 2023 | 8   54 |

## DU VULLY

|   |   |      |                              |
|---|---|------|------------------------------|
| <b>Diolinoir</b>                                | Diolinoir Simonet<br>Vully AOC, BIO DEMETER | 2020 | 8   56                       |
| <b>Pinot Noir, Gamay,<br/>Gamaret, Garanoir</b> | Terre rouge Simonet, Vins de pays           |      | 50 cl<br>6   29              |
| <b>Gamaret, Garanoir</b>                        | Le Carré Noir, Derron, Vully AOC            | 2024 | 8   52                       |
| <b>Pinot Noir,<br/>Gamaret, Merlot</b>          | Oppidum, Derron, Vully AOC                  | 2023 | 37.5 cl<br>42   87<br>(2023) |
| <b>Divico<br/>(Gameret x Bronner)</b>           | Divico, Derron, Vully AOC                   | 2023 | 9   62                       |
| <b>Pinot Noir</b>                               | Pinot Noir, Chambaz,<br>Vully AOC, BIO      | 2023 | 66                           |

## DE NOS VOISINS

|   |  |      |   |
|---|--|------|---|
| <b>Gamaret, Diolinoir</b>                                 | Gally, J-R Germanier, Valais AOC                   | 2022 | 50 cl<br>39                                       |
| <b>Malbec</b>   | La Marguerite, Cahors AOC,<br>Sud-Ouest, BIO       | 2017 | 89  |
| <b>Petite Serine<br/>(Syrah)</b>                          | Côte-Rôtie, Améthyste,<br>Côte-Rôtie AOC, AR       | 2017 | 82  |
| <b>Grenache, Syrah</b>                                    | L'Amauve, Rhône Village AOC,<br>BIO & VEGAN        | 2021 | 75 cl MAG.<br>8   54   98<br>(2020)               |
| <b>Syrah, Mourvèdre,<br/>Grenache, Carignan</b>           | Ch. Bel Evêque,<br>Corbières AOC, P.Richard, HVE   | 2023 | 37.5 cl 75 cl MAG.<br>9   32   62   118<br>(2022) |
| <b>Merlot,<br/>Cabernet Sauvignon,<br/>Petit Verdo</b>    | Château Tayet,<br>Cuvée Prestige, Bordeaux         | 2022 | 52  |
| <b>Cabernet Sauvignon,<br/>Merlot, Cabernet Franc</b>     | Château Lafont Menaut, Bordeaux                    | 2022 | 68  |
| <b>Carignan, Grenache,<br/>Syrah</b>                      | Plaisir d'Eulalie, Minervois AOC                   | 2023 | 6   42  |
| <b>Sangiovese (Brunello)</b>                              | Cielo d'Ulisse, Brunello DOCG,<br>Toscane, Italie  | 2018 | 88  |
| <b>Merlot,<br/>Cabernet Sauvignon,<br/>Cabernet Franc</b> | Greppicante Bolgheri Rosso DOC,<br>Toscane, Italie | 2023 | 69  |

# ROSÉS

## DE LA BOURGEOISIE DE FRIBOURG & NOTRE VOISIN

|                                       |                                      |      |        |
|---------------------------------------|--------------------------------------|------|--------|
| <b>Gamaret, Garanoir</b>              | Rosé en Terrasse, Lavaux AOC         | 2023 | 8   53 |
| <b>Grenache Noir, Syrah, Cinsault</b> | Nuit Blanche, BIO & VÉGANE, Provence | 2024 | 7   48 |

# MOUSSEUX

|  |   |               |
|--|---|---------------|
| <b>Pinot Noir, Chardonnay, Meunier</b> | Bruno Paillard, 1 <sup>re</sup> Cuvée, Champagne Extra-brut | 37.5 cl<br>52 |
| <b>Pinot Noir, Chardonnay</b>          | La Cuvée D Brut - Champagne Devaux                          | 98            |
| <b>Glera</b>                           | Montelvini, Prosecco, Extra-dry                             | 7   48        |
| <b>Moscato Bianco</b>                  | Borgo Sam Bui 5,5%  | 2021          |
|  |   | 8   54        |

# LES FLACONS 00.00%

|  |   |        |
|--|---|--------|
| <b>Mirabelle, tagète, miel</b>   | Les Bulles d'Osan - Pétillant, BIO<br>San-Hoon Degeimbre, Belgique, 00.00% alc. | 8   45 |
| <b>Pommes du Perche, thé blanc au jasmin, algue wakame et nori</b>                   | Tempera Riva - Blanc Délicat<br>Mauro Colagreco, France, 00,00% alc.            | 8   45 |
| <b>Myrtilles, cassis, cerises, thé Assam, thé Lapsang Souchong, copeaux de chêne</b> | Tempera Pyra - Rouge Intense<br>Mauro Colagreco, France, 00,00% alc.            | 8   45 |

Les Flacons 00.00% sont de véritables boissons gastronomiques créées par infusion ou macération d'ingrédients naturels comme les fruits, les plantes, les fleurs et les épices. Conçues par des chefs étoilés tels que Sang-Hoon Degeimbre et Mauro Colagreco, elles offrent une expérience sensorielle sans alcool mais pleine de caractère.



**L'Aigle Noir**



D'hier, aujourd'hui, pour demain.