




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 toasté	* (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 gruë 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

Bella Strasera, Tessin - 2023
Merlot

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

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

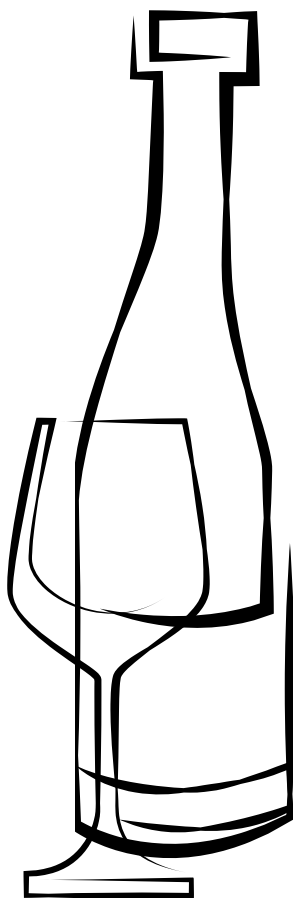
Entrecôte de cerf aux baies de genièvre 200 g
Beurre de fromagerie au romarin brûlé
Spätzlis, chou rouge, poire à Botzi
Marrons glacés, choux de Bruxelles, airelles rouges

Vermicelles de marron, glace vanille
Meringue et crème double

70

94 Accord mets et vins

**L'Avant,
Pendant &
Après
REPAS**



L'Aigle Noir

BLANCS

DE LA BOURGEOISIE DE FRIBOURG

Chasselas	Riex et cœtera, Lavaux AOC	2022	7 48
Chasselas	Dézaley Grand Cru AOC	2023	9 62
Chasselas	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 XIIe siècle, le célèbre vignoble vaudois.

DU VULLY

Chardonnay, Sauvignon blanc	Prestiges, Simonet, Vin de pays, Vully	2022	9 59
Pinot Gris	Pinot Gris, Simonet Vully AOC	2024	9 59
Chasselas	Vully blanc, Simonet, Vully AOC		^{50 cl} 5 23
Gewürztraminer	Traminer, Dom. de Chambaz, Vully AOC	2024	69

DE NOS VOISINS

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

ROUGES

DE LA BOURGEOISIE DE FRIBOURG

Gamay	Riex Zähringen, Lavaux AOC	2023	7 48
Pinot Noir, Garanoir	Jadis & Demain, Lavaux AOC	2023	8 54

DU VULLY

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

DE NOS VOISINS

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

BIO = agriculture bio • HVE = haute valeur environnementale •
Végane = sans produits animaux • AR = agriculture raisonnée

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

ROSÉS

DE LA BOURGEOISIE DE FRIBOURG & NOTRE VOISIN

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

MOUSSEUX

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	Bruno Paillard, 1 ^{re} Cuvée, Champagne Extra-brut	37.5 cl 52
Pinot Noir, Chardonnay	La Cuvée D Brut - Champagne Devaux	98
Glera	Montelvini, Prosecco, Extra-dry	7 48
Moscato Bianco	Borgo Sam Bui 5,5%	2021 8 54

LES FLACONS 00.00%

Mirabelle, tagète, miel	Les Bulles d'Osan - Pétillant, <i>BIO</i> San-Hoon Degeimbre, Belgique, 00.00% alc.	8 45
Pommes du Perche, thé blanc au jasmin, algue wakame et nori	Tempera Riva - Blanc Délicat Mauro Colagrec, France, 00,00% alc.	8 45
Myrtilles, cassis, cerises, thé Assam, thé Lapsang Souchong, copeaux de chêne	Tempera Pyra - Rouge Intense Mauro Colagrec, 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 Colagrec, elles offrent une expérience sensorielle sans alcool mais pleine de caractère.



L'Aigle Noir



D'hier, aujourd'hui, pour demain.