

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		
<i>*La grande portion est servie avec un morceau de poisson</i>		
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		
Pommes de terre grenailles confite		
Légumes de saison glacés au beurre		

DESSERTS MAISON

Crème brûlée à la vanille	15
Sorbet chocolat-agrume	
Duo de mousses au chocolat	16
Sorbet fruits de la passion	
Choux à la crème et caramel	14
Glace pistache	
Nougat glacé au miel des Jardins d'Ogoz	16
Clémentine fraîche	
Macaron au matcha bio	16
Ganache au chocolat blanc, sorbet Paterno	
Coupe Colonel	14
Coupe Poire à Botzi	14
Une boule de glace maison	4.5

Les glaces

Vanille, pistache, caramel & pain d'épice, romarin

Les sorbets

Coco-yuzu, fruit de la passion, paterno, chocolat-agrume

Supplément crème double	3
Sélection de fromages de la région	14



Provenances : bœuf, porc, veau : Suisse – saumon : Norvège – canard, pintade : France – soupe de poisson : UE – sandre : Estonie

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

ENTRÉES

Soupe au Chasselas crémé	 21
Paysanne de légumes racines	
Flûte au gruyère AOP	
Terrine de foie gras de canard français	36
Gelée de malvoisie douce du Valais	
Pain bio de "Brut" toasté	
Crème brûlée salée à la truffe noire	 31
Scorsonères rôties au romarin	
Feuilles d'endive en vinaigrette aux herbes	
Tartine de pain "Brut" au saumon fumé	29
Crème fouettée au poivre long et à l'aneth	
Doucette aux œufs de saumon	
Salade de doucette aux œufs d'Épende	 21/16
Croûtons au paprika fumé, lardons fumés sautés	
Vinaigrette aux herbes fraîches	

PLATS

Raviole au fromage de chèvre et citron	 38
Émulsion de betterave rouge	
Épinards frais sautés à l'ail	
Radis bière étuvé au beurre	
Noisettes du Piémont torréfiées	
Magret de canard rôti aux baies roses	 39/26
Gastrique au Porto rouge	
Pommes de terre parisiennes à la ciboulette	
Purées de carottes jaunes et oranges	
Navets glacés au beurre de laiterie	
Suprême de pintade rôti au four	 39/26
Sauce à la moutarde en graines maison	
Mousseline de pommes de terre	
Endive confite au thym et brocoli à l'anglaise	
Faux-filet de veau "200 g" poêlé	 56/35
Beurre à la truffe blanche d'Alba	
Tagliatelles fraîches à l'huile d'olive	
Poireaux étuvés au vin blanc	
Racines de persil rôties au four	
Filet de sandre sauté au combava	 41/26
Sauce au lait de coco et curcuma frais	
Riz rouge de Camargue bio	
Tombé de chou frisé aux graines de sésame	
Racine de lotus braisée aux échalotes et gombo	

 = Végétarien

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

MENU

Vin de France, Loire - 2022
Sauvignon blanc

Plaisir d'Eulalie - 2023
Minervois AOC
Carignan, Grenache, Syrah

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

Terrine de foie gras de canard français
Gelée de malvoisie douce du Valais
Pain bio de "Brut" toasté

Suprême de pintade rôti au four
Sauce à la moutarde en graines maison
Mousseline de pommes de terre
Endive confite au thym et brocoli à l'anglaise

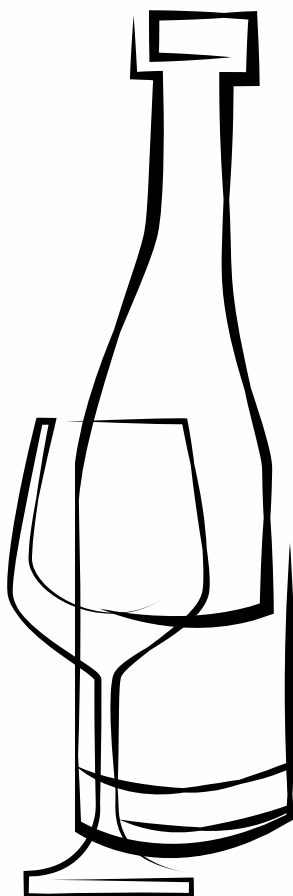
Choux à la crème et caramel
Glace pistache

79

100 Accord mets et vins

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

**L'Avant,
Pendant &
Après
REPAS**



L'Aigle Noir

BLANCS

DE LA BOURGEOISIE DE FRIBOURG

Chasselas	Riex et cœtera, Lavaux AOC	2023	7 48
Chasselas	Dézaley Grand Cru AOC	2023	9 62
Chasselas	Calamin Grand Cru AOC	2023	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	2023	69

DE NOS VOISINS

Chardonnay	Les Grands Terroirs, Bonvillard AOC, Vaud	2021	8 59
Chardonnay	Chablis, Vieilles Vignes, Dom. Fèvre	2023	81
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, <i>BIO</i>	2023	9 59
Sémillon, Sauvignon, Muscadelle	Monbazillac, Sud-Ouest, <i>BIO</i> (Vin doux)	2022	^{37.5 cl} 9 32

ROUGES

DE LA BOURGEOISIE DE FRIBOURG

Gamay	Riex Zähringen, Lavaux	2023	7 48
Pinot Noir, Garanoir	AOC Jadis & Demain, Lavaux AOC	2024	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>	2023	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
Aglianico	Coste Taurasi DOCG, Campania, Italie	2018	87
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	Greppicante Bolgheri Rosso DOC, Toscane, Italie	2023	69

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	Prosecco DOC Spumante Extra Dry Ca' Del Doge	7 48
Moscato Bianco	Borgo Sam Bui 5,5%	2021 8 54



L'Aigle Noir

