

LE REPAS

NOS INTEMPORELS

Salade verte	petite/grande	9/12
Graines de tournesol		
Vinaigrette aux échalotes		
Salade composée, grissini	petite/grande	12/18
Légumes de saison		
Vinaigrette aux échalottes		
Soupe de poisson au safran	petite/grande *	25/36
Rouille, pain Brut taosté		
*La grande portion est servie avec un morceau 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, sauce au vin rouge		54/59*
Pommes de terre grenailles confite		
Légumes de saison glacés au beurre		
*Servi avec sauce aux morilles		

DESSERTS MAISON

Crème brûlée à la fleur d'oranger	15
Sorbet au citron vert	
Poire pochée à la fève de Tonka	16
Sauce au chocolat, glace pistache	
Éclairs au chocolat	16
Glace vanille	
Parfait glacé à la mangue	16
Litchis frais et graines de grenade tièdes	
Rose d'ananas confit aux épices	16
Sorbet coco-yuzu-coriandre	
Coupe Colonel	14
Coupe Poire à Botzi	14
Une boule de glace maison	4.5

Les glaces

Vanille, pistache, café-cardamome, jasmin

Les sorbets
Coco-yuzu, kiwi-basilic, litchi-gingembre, chocolat-agrumé

Supplément crème double

Sélection de fromages de la région

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

ENTRÉES

Crème de pleurotes suisses bio	21
Espuma au champagne, baies roses	
Oignons frits et pousses de tournesol	
Carpaccio de Saint-Jacques à l'orange	31
Crumble salé à la racine rouge	
Céleri-rave confit au beurre noisette	
Terrine de foie gras de canard au porto rouge	36
Rafraîchi de légumes d'hiver crus	
Doucette et pain brut toasté	
Croustillant de chèvre chaud au poivre long	29
Sorbet à la betterave fumée par nos soins	
Saladine de pousses de feuilles d'épinard	
Salade de doucette aux œufs d'Épendre	21/16
Croûtons au paprika fumé, lardons fumés sautés	
Vinaigrette aux herbes fraîches	

PLATS

Ravioles à la truffe d'hiver	38
Émulsion au Vacherin fribourgeois AOP	
Chou-fleur de couleur glacé à l'origan	
Billes de céleri-pomme caramélisé	
Jeunes feuilles d'épinard crues	
Suprême de poulet noir de la Gruyère	41/35
Sauce aux morilles séchées et cognac	
Tagliatelles fraîches au beurre de fromagerie	
Chou-pomme rôti et carottes fleurs	
Pousses de « Pousses en l'air » Fribourg	
Joue de porc confite 14 heures à la tomate séchée	39/27
Purée de pommes de terre au beurre de fromagerie	
Endive braisée sous vide à la sauge	
Carottes violettes étuvées au four	
Rafraîchi de radis de couleur	
Filet mignon de veau en pot-au-feu	56/27
Bouillon épicé à la moutarde en grains maison	
Carottes, branches de céleri, navet, poireau, chou	
Pommes de terre Ratte confites au beurre	
Os à moelle, oignons séchés	
Filet de daurade poêlé à l'estragon	41/27
Sauce crème aux échalotes confites	
Gnocchi de pommes de terre sautés	
Tronçons de poireau blanc glacés	
Céleri-branche étuvé au vin blanc	

= Végétarien

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

MENU DU SOIR

Sélection de la Bourgeoisie de Fribourg **B**

Calamin Grand Cru
Chasselas
GC AOC - 2023

Crème de pleurotes suisses bio
Espuma au champagne, baies roses
Oignons frits et pousses de tournesol

*
Riex Zähringen
Gamay
Lavaux AOC - 2023

Filet mignon de veau en pot-au-feu
Bouillon épicé à la moutarde en grains maison
Carottes, branches de céleri, navet, poireau, chou
Pommes de terre Ratte confites au beurre
Os à moelle, oignons séchés

***Médaille d'Or 2025 au Grand Prix du Vin Suisse**

Évidence (mousseux)
Chasselas
Lavaux AOC - 2022

Crème brûlée à la fleur d'oranger
Sorbet au citron vert

82

105 Accord mets et vins

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

BIÈRES

Boxer Old Blond	3dl - 5dl	4.60 - 6.90
Chopfab blanche ou ambré	3dl - 5dl	5.20 - 7.20
Bière sans alcool (0,5%) (Feldschlösschen)	Bt 33cl	6
Bières artisanales Kybourg (blond IPA - blanche)	Bt 33cl	7.80

BOISSONS

DE CHEZ NOUS

Eau gazéifiée	3dl - 5dl	3.50 - 6
Carafe d'eau gazéifiée	0.9 lit.	8
Carafe d'eau plate		4
<i>Si aucune autre boisson consommée pendant le repas (hors café et apéritif)</i>		
Thé froid maison	3dl - 5dl	4.30 - 6.50
Kombucha (citronnelle & hibiscus BIO)	Bt 33cl	6
Kombucha (menthe poivrée BIO)	Bt 33cl	6
Vivi Kola Classique/Zéro	Bt 33cl	5
Kinley Tonic Water	Bt 20 cl	4.50

SIROPS ARTISANAUX

DE CHEZ NOUS

Menthe & mélisse		
Thym citronné		
Fleurs de sureau		
Gingembre		
Avec eau plate	3dl - 5dl	4 - 5.50
Avec eau gazéifiée	3d - 5dl	4.30 - 5.90

JUS DE FRUITS

Tomate	Bt 25 cl	6.50
Orange	3 dl	4.30
Pomme	3 dl	4.80

L'Avant & Après REPAS

COCKTAILS

DE L'AIGLE NOIR

Aperol Spritz	12
(Aperol, Prosecco, eau gazéifiée)	
Limoncello Spritz	12
(Limoncello, Prosecco, eau gazéifiée)	
Coucher de Rosé	12
(Belsazar vermouth rosé, Schweepees, sirop grenadine)	
Hugo	12
(Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, menthe, limette)	
Flor de Sevilla Tonic	12
(Gin Tanqueray Flor de Sevilla, Schweepees)	
Virgin Tanqueray (sans alcool)	10
(Gin Tanqueray 0.0% alc., Schweepees)	
Virgin Mojito (sans alcool)	10
(Limette, menthe fraîche, eau gazéifiée)	
Mojito	12
(Rhum, limette, menthe, eau gazéifiée)	
Éclat Citronné	12
(Limoncello, Belsazar Rosé, Prosecco, menthe fraîche, eau gazéifiée)	
Bloody mary	12
(Vodka, jus de tomate, jus de citron, Tabasco, sauce Worcestershire, sel de céleri, poivre noir)	
Kir	7.50
(Vin blanc & crème de cassis)	
Kir pétillant	9.50
(Prosecco & crème de cassis)	

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

CAFÉS & THÉS

DE CHEZ NOUS

Café - expresso - ristretto <i>(Café Grand-Rue, Fribourg)</i>	4.20
Double expresso	6.40
Renversé	4.60
Capuccino	5.60
Chocolat chaud ou froid	5.20
Thé noir / vert	4.20
Les infusions Lioba <i>(Des infusions naturelles de la droguerie Roggen Sàrl)</i>	4.60
L'amante - Menthe & Co	
L'assoiffée - Désaltérante	
La chaleureuse - Cannelle & Co	
La dulcinée - Tilleul & Co	
L'écarlate - Cynorohodon & Co	
La noctambule - Verveine & Co	
La randonneuse - Rafraîchissante	
La roteuse - Après repas	

DESSERTS

FAIT MAISON

Crème brûlée à la fleur d'oranger	15
Sorbet au citron vert	
Poire pochée à la fève de Tonka	16
Sauce au chocolat, glace pistache	
Éclairs au chocolat	16
Glace vanille	
Parfait glacé à la mangue	16
Litchis frais et graines de grenade tièdes	
Rose d'ananas confit aux épices	16
Sorbet coco-yuzu-coriandre	
Coupe Colonel	14
Coupe Poire à Botzi	14
Une boule de glace maison	4.5
Les glaces	
Vanille, pistache, café-cardamome, jasmin	
Les sorbets	
Coco-yuzu, kiwi-basilic, litchi-gingembre, chocolat-agrumé	
Supplément crème double	3
Sélection de fromages de la région	14

DIGESTIFS & APÉRITIFS

DE CHEZ NOUS

Hans-Vodka 40° <i>Bern</i>	4 cl	12
Whisky Langatun 40° <i>Bern</i>	4 cl	12
Whisky Swiss 46° <i>Mt Interlaken</i>	4 cl	17
Old Barrel 1653 Swiss Rum 40° <i>Lucerne</i>	4 cl	12
Vieille Prune 41° <i>St-Antoni</i>	2 cl	9
Poire à Botzi 41° <i>St-Antoni</i>	2 cl	9
Abricotine AOP 43 ° <i>Valais</i>	2 cl	9
Williamine AOC 43° <i>Valais</i>	2 cl	9
Pomme 40° <i>Le Bry</i>	2 cl	9
Damassine AOP 42° <i>Jura</i>	2 cl	9

DE NOS VOISINS

Grappa di Barbaresco 41°	2 cl	9.50
Grappa di Brunello 41°	2 cl	9.50
Cynar 16,5°	4 cl	7
Campari 25°	4 cl	7
Pastis 45 °	2 cl	6
Gin 42°	4 cl	12
Martini Blanc / Rouge 15°	4 cl	7
Suze 20°	4 cl	7
Amaretto 28°	4 cl	9
Baileys Irish Cream 17°	4 cl	9
Limoncello 30°	4 cl	9
Porto 19°	4 cl	9

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

ROSÉS

DE LA BOURGEOISIE DE FRIBOURG & NOTRE VOISIN

Gamaret, Garanoir	Rosé en Terrasse, Lavaux AOC	2024	8 53
Grenache Noir, Syrah, Cinsault	Nuit Blanche , BIO & VÉGANE, 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

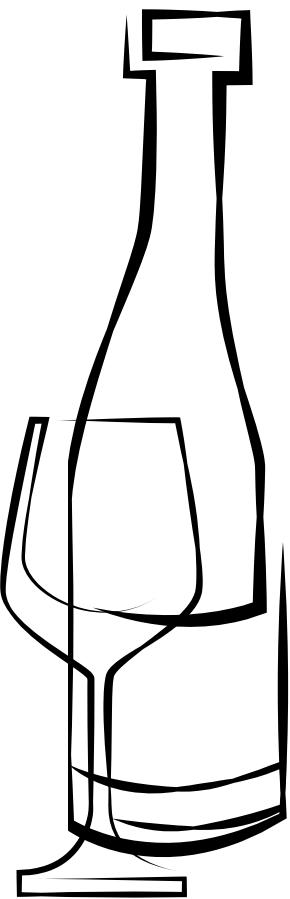


L'Aigle Noir



L'Avant, Pendant & Après **REPAS**

L'Aigle Noir



BLANCS

DE LA BOURGEOISIE DE FRIBOURG

Chasselas	Rieux et cætera, Lavaux AOC	2024	7 48
Chasselas	Dézaley Grand Cru AOC	2024	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 XI^e 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		6 29 50 cl
Gewürztraminer	Traminer, Dom. de Chambaz, Vully AOC	2024	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
Chenin blanc	Clos des Fresnaies, AOC, Anjou, B/O	2023	9 59
Sémillon, Sauvignon, Muscadelle	Monbazillac, Sud-Ouest, B/O (Vin doux)	2023	9 32 37.5 cl

ROUGES

DE LA BOURGEOISIE DE FRIBOURG

Gamay	Riex Zähringen, Lavaux AOC		2023	7 48
Pinot Noir, Garanoir	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		7 31
Gamaret,Garanoir	Le Carré Noir, Derron, Vully AOC	2024	8 52
Pinot Noir, Gamaret, Merlot	Oppidum, Derron, Vully AOC	2023	37.5 cl 44 87 (2023)
Divico (Gameret x Bronner)	Divico, Derron, Vully AOC	2023	10 65
Pinot Noir	Pinot Noir, Chambaz, Vully AOC, BIO	2023	66

DE NOS VOISINS

Gamaret, Diolinoir	Gally, J-R Germanier, Valais AOC	2023	50 cl 39
Malbec	La Marguerite, Cahors AOC, Sud-Ouest, B/O	2017	89
Petite Serine (Syrah)	Côte-Rôtie, Améthyste, Côte-Rôtie AOC, AR	2020	85
Grenache,Syrah	L'Amauve, Rhône Village AOC, BIO & VEGAN	2023	 75 cl MAG. 8 58 98 (2022)
Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan	Ch. Bel Evêque, Corbières AOC, P.Richard, HVE	2023	37.5 cl 75 cl MAG. 9 32 65 118 (2022) (2023)
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdo	Château Tayet, Cuvée Prestige, Bordeaux	2022	56
Cabernet Sauvignon, Merlot, Canbernet Franc	Château Lafont Menaut, Bordeaux	2022	69
Carignan, Grenache, Syrah	Plaisir d'Eulalie, Minervois AOC	2024	6 42
Aglianico	Coste Taurasi DOCG, Campania, Italie	2018	87
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	Greppicante Bolgheri Rosso DOC, Toscane, Italie	2023	71