



LE REPAS

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

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 echalottes		
Soupe de poisson au safran	petite/grande *	25/36
Rouille, pain Brut taosté		
<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, sauce au vin rouge		54/59*
Pommes de terre grenailles confite		
Légumes de saison glacés au beurre		
<i>*Servi avec sauce aux morilles</i>		

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-agrume	
Supplément crème double	3
Sélection de fromages de la région	14

Provenances : bœuf, porc, veau, poulet : Suisse – Daurade : Grèce – Canard : France – Soupe de poisson : UE – Saint-Jacques : FAO 27

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'Épende	 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

*
Riex Zähringen
Gamay
Lavaux AOC - 2023

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

Évidence (mousseux)
Chasselas
Lavaux AOC - 2022

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

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

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

82

105

Accord mets et vins

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

L'Aigle Noir

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	3dl - 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 (Aperol, Prosecco, eau gazéifiée)	12
Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, eau gazéifiée)	12
Coucher de Rosé (Belsazar vermouth rosé, Schweepes, sirop grenadine)	12
Hugo (Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, menthe, limette)	12
Flor de Sevilla Tonic (Gin Tanqueray Flor de Sevilla, Schweepes)	12
Virgin Tanqueray (sans alcool) (Gin Tanqueray 0.0% alc., Schweepes)	10
Virgin Mojito (sans alcool) (Limette, menthe fraîche, eau gazéifiée)	10
Mojito (Rhum, limette, menthe, eau gazéifiée)	12
Éclat Citronné (Limoncello, Belsazar Rosé, Prosecco, menthe fraîche, eau gazéifiée)	12
Bloody mary (Vodka, jus de tomate, jus de citron, Tabasco, sauce Worcestershire, sel de céleri, poivre noir)	12
Kir (Vin blanc & crème de cassis)	7.50
Kir pétillant (Prosecco & crème de cassis)	9.50



L'Aigle Noir

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

CAFÉS & THÉS

DE CHEZ NOUS

Café - expresso - ristretto (Café Grand-Rue, Fribourg)	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 (Des infusions naturelles de la droguerie Roggen Sàrl)	4.60
L'amante - Menthe & Co	
L'assoiffée - Désaltérante	
La chaleureuse - Cannelle & Co	
La dulcinée - Tilleul & Co	
L'écarlate - Cynorhodon & Co	
La noctambule - Verveine & Co	
La randonneuse - Rafräichissante	
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-agrume	
Supplément crème double	3
Sélection de fromages de la région	14

DIGESTIFS & APÉRITIFS

DE CHEZ NOUS

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

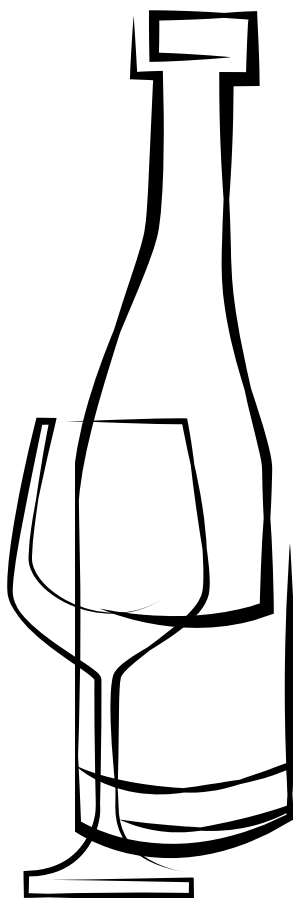
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	Bruno Paillard, 1 ^{re} Cuvée, Champagne Extra-brut	37.5 cl 52
Pinot Noir, Chardonnay	La Cuvée D Brut - Champagne Devaux	98
Glera	Prosecco DOC Spumante Extra Dry Ca' Del Doge	7 48



L'Aigle Noir



**L'Avant,
Pendant &
Après
REPAS**



L'Aigle Noir

BLANCS

DE LA BOURGEOISIE DE FRIBOURG

Chasselas	Riex et cœtera, 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 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} 6 29
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, <i>BIO</i>	2023	9 59
Sémillon, Sauvignon, Muscadelle	Monbazillac, Sud-Ouest, <i>BIO</i> (Vin doux)	2023	^{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		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 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, <i>BIO</i>		2017	89
Petite Serine (Syrah)	Côte-Rôtie, Améthyste, Côte-Rôtie AOC, <i>AR</i>		2020	85
Grenache, Syrah	L'Amauve, Rhône Village AOC, <i>BIO & VEGAN</i>		2023	75 cl MAG. 8 58 98 (2022)
Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan	Ch. Bel Evêque, Corbières AOC, P.Richard, <i>HVE</i>		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