



# La carte

## DU SOIR

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




### NOS INTEMPORELS

Salade verte Graines de tournesol Vinaigrette aux échalotes	petite/grande	 <b>9/12</b>
Salade composée, grissini Légumes de saison Vinaigrette aux échalotes	petite/grande	 <b>12/18</b>
Soupe de poisson au safran Rouille, pain Brut toasté	petite/grande *	<b>25/36</b>
<i>*La grande portion est servie avec un morceau de poisson</i>		
Tartare d'entrecôte de bœuf Coupé au couteau à la minute Pain toast, beurre, grenailles	90gr/180gr	<b>22/39</b>
Filet de bœuf poêlé, sauce au vin rouge Pommes de terre grenailles confite Légumes de saison glacés au beurre		<b>54/59*</b>
<i>*Servi avec sauce aux morilles</i>		





### DESSERTS MAISON

Crème brûlée à la rhubarbe confite Sorbet litchi-gingembre		<b>15</b>
Éclair à la vanille et orange sanguine Glace au jasmin		<b>16</b>
Pavlova à la mangue et à la banane caramélisée Sorbet au chocolat noir 70 %		<b>16</b>
Carac au kirsch Glace café-cardamome		<b>16</b>
Panna cotta au fruit de la passion, crumble Sorbet kiwi-basilic		<b>16</b>
Coupe Colonel		<b>14</b>
Coupe Poire à Botzi		<b>14</b>
Une boule de glace maison		<b>4.5</b>
<b>Les glaces</b>		
Vanille, pistache, café-cardamome, jasmin		
<b>Les sorbets</b>		
Coco-yuzu, kiwi-basilic, litchi-gingembre, chocolat-agrume		
Supplément crème double		<b>3</b>
Sélection de fromages de la région		<b>14</b>

### ENTRÉES

Crème de carottes nouvelles, zeste de citron vert Noisette de houmous au cumin et au sésame Piment d'Espelette et coriandre fraîche		 <b>21</b>
Feuilleté aux morilles fraîches sautées au Noilly Prat Émulsion aux oignons nouveaux, paprika fumé Pousse de petit pois et oignons frits		 <b>34</b>
Terrine de foie gras de canard français au porto Chutney de kiwi et confit d'oignons rouges Saladine et pain brut toasté		<b>36</b>
Truite blanche marinée au vinaigre à l'orange Tartare de racines rouges au balsamique et à l'aneth Jaune d'œuf confit, sauce au yaourt et pourpier		<b>19</b>
Asperges vertes de Cavaillon au thym citron Condiment échalote, cornichon, câpre, œuf Noisettes du Piémont torréfiées et concassées		 <b>19</b>

### PLATS

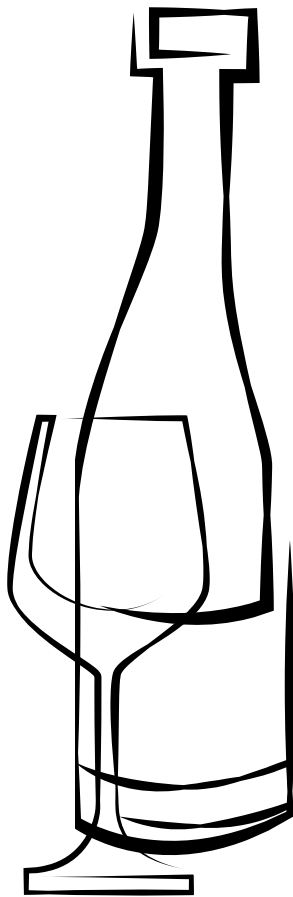
Ravioles aux artichauts et au fromage de chèvre Pleurotes suisses bio poêlées aux échalotes Pesto au basilic, tomate séchée et ail rôti Sauce crémeuse au poivre long Jeunes feuilles d'épinard en vinaigrette		 <b>38</b>
Suprême de poulet suisse Sauce aux morilles séchées et au cognac Tagliatelles fraîches au beurre de fromagerie Asperges vertes et carottes nouvelles fanes Pousses « Pousses en l'air » Fribourg		 <b>41/35</b>
Côte de porc gratinée au parmesan et au romarin Jus à la moutarde en grains maison Risotto Carnaroli à l'huile d'olive Petits pois et carottes nouvelles étuvés Rafraîchi de radis bleu		 <b>39/27</b>
Carré d'agneau gratiné à la chapelure et à l'ail des ours Sauce corsée réduite, montée au beurre de fromagerie Pommes de terre grenaille rôties au four aux aromates Légumes verts au bouillon épicié au vin blanc Feuilles de céleri branche en vinaigrette		 <b>56/27</b>
Filet d'omble chevalier poché au bouillon Pourpier frais ciselé, jus de citron bio Pommes de terre tournées nature Émincé de fenouil sauté à cru, déglacé au pastis Tombe d'épinards frais aux amandes effilées		 <b>43/27</b>

 = **Végétarien**

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

Provenances : bœuf, porc, Agneau, poulet : Suisse –  
Truite, omble : Suisse – Canard : France – Soupe de poisson : UE

L'Avant,  
Pendant &  
Après  
**REPAS**



**L'Aigle Noir**

# BLANCS

## DE LA BOURGEOISIE DE FRIBOURG

<b>Chasselas</b>	Riex et cœtera, Lavaux AOC	2024	7   48
<b>Chasselas</b>	Dézaley Grand Cru AOC	2024	9   62
<b>Chasselas</b>	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

<b>Chardonnay, Sauvignon blanc</b>	Prestiges, Simonet, 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 6   29
<b>Gewürztraminer</b>	Traminer, Dom. de Chambaz, Vully AOC	2024	69


## DE NOS VOISINS

<b>Chardonnay</b>	Les Grands Terroirs, Bonvillard AOC, Vaud	2021	8   59
<b>Chardonnay</b>	Chablis, Vieilles Vignes, Dom. Fèvre	2023	81
<b>Sauvignon, Sémillon, Muscadelle</b>	Dom. Albert de Conti Bergerac AOC	2023	8   57
<b>Viognier</b>	Saint Desirat, IPG, Rhône	2023	7   47
<b>Chenin blanc</b>	Clos des Fresnaies, AOC, Anjou, <i>BIO</i>	2023	9   59
<b>Sémillon, Sauvignon, Muscadelle</b>	Monbazillac, Sud-Ouest, <i>BIO</i> (Vin doux)	2023	37.5 cl 9   32



# ROUGES

## DE LA BOURGEOISIE DE FRIBOURG

<b>Gamay</b>	Riex Zähringen, Lavaux AOC		2023	7   48
<b>Pinot Noir, Garanoir</b>	Jadis & Demain, Lavaux AOC		2024	8   54

## DU VULLY

<b>Diolinoir</b>	Diolinoir Simonet Vully AOC, BIO DEMETER		2020	8   56
<b>Pinot Noir, Gamay, Gamaret, Garanoir</b>	Terre rouge Simonet, Vins de pays			<b>50 cl</b> 7   31
<b>Gamaret, Garanoir</b>	Le Carré Noir, Derron, Vully AOC		2024	8   52
<b>Pinot Noir, Gamaret, Merlot</b>	Oppidum, Derron, Vully AOC		2023	<b>37.5 cl</b> 44   87 (2023)
<b>Divico (Gamaret x Bronner)</b>	Divico, Derron, Vully AOC		2023	10   65
<b>Pinot Noir</b>	Pinot Noir, Chambaz, Vully AOC, BIO		2023	66

## DE NOS VOISINS

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

# ROSÉS

---

## DE LA BOURGEOISIE DE FRIBOURG & NOTRE VOISIN

---

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

# MOUSSEUX

---

---

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



L'Aigle Noir

