



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	 9/12
Salade composée, grissini Légumes de saison Vinaigrette aux échalotes	petite/grande	 12/18
Soupe de poisson au safran Rouille, pain Brut toasté	petite/grande *	25/36
<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	22/39
Filet de bœuf poêlé, sauce au vin rouge Pommes de terre grenailles confite Légumes de saison glacés au beurre		54/59*
<i>*Servi avec sauce aux morilles</i>		

DESSERTS MAISON

Crème brûlée à la rhubarbe confite Sorbet litchi-gingembre		15
Éclair à la vanille et orange sanguine Glace au jasmin		16
Pavlova à la mangue et à la banane caramélisée Sorbet au chocolat noir 70 %		16
Carac au kirsch Glace café-cardamome		16
Panna cotta au fruit de la passion, crumble Sorbet kiwi-basilic		16
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

ENTRÉES

Crème d'asperges suisse, zeste de citron vert Noisette de houmous au cumin et au sésame Piment d'Espelette et coriandre fraîche		 21
Feuilleté aux morilles fraîches sautées au Noilly Prat Émulsion aux oignons nouveaux, paprika fumé Pousse de petit pois et oignons frits		 34
Terrine de foie gras de canard français au porto Chutney de kiwi et confit d'oignons rouges Saladine et pain brut toasté		36
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		19
Asperges blanches du Valay au thym citron Condiment échalote, cornichon, câpre, œuf Noisettes du Piémont torréfiées et concassées		 19

PLATS

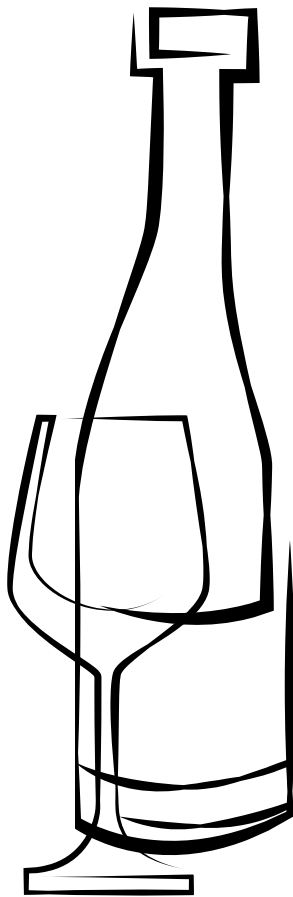
Ravioles aux asperges verte et fromage de chèvre Pleurotes suisses bio poêlées aux échalotes Pesto au basilic, tomate séchée et ail rôti Sauce crémeuse au poivre long Jeunes feuilles d'épinard en vinaigrette		 38
Suprême de poulet suisse Sauce aux morilles séchées et au cognac Tagliatelles fraîches au beurre de fromagerie Asperges vertes et carottes nouvelles fanes Pousses « Pousses en l'air » Fribourg		 41/35
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 d'asperges blanches du Valais		 39/27
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		 56/27
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		 43/27

 = **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

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 (Gamaret 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, Cabernet 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

ROSÉS

DE LA BOURGEOISIE DE FRIBOURG & NOTRE VOISIN

Gamaret, Garanoir	Rosé en Terrasse, Lavaux AOC	2024	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



L'Aigle Noir

