


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
Entrecôte de bœuf rassie sur os (Gremaud)	200 g – 42	
Beurre au basilic frais et oignons frits	250 g – 49	
Jardinière de légumes de saison poêlée	300 g – 59	
Pommes de terre grenailles sautées aux aromates		

DESSERTS MAISON

Crème brûlée à la rhubarbe confite Sorbet Mara des Bois	15
Tarte Tatin aux abricots et romarin Glace vanille	16
Clafoutis aux cerises Glace à la verveine	16
Cheesecake à la fraise et au citron vert Sorbet basilic	16
Semifreddo straciatella Fruits rouges confits	16
Coupe Colonel	14
Coupe Poire à Botzi	14
Une boule de glace maison	4.5

Les glaces

Vanille, pistache, café-cardamome, verveine

Les sorbets




Coco-yuzu, basilic, Mara des Bois, chocolat agrume

Supplément crème double	3
Sélection de fromages de la région	14

ENTRÉES

Velouté de petits pois au curry doux Émulsion au lait de coco, cacahuètes torréfiées Pousses de petits pois de "Pousses en l'air", Fribourg	 19
Croûte aux chanterelles poêlées au Chasselas Pain brut toasté, ail des jardins d'Ogoz (Demeter) Crème réduite aux herbes magiques	 34
Terrine de foie gras de canard français Chutney fraise-gingembre, poivre de Sichuan Brioche toastée à la ciboulette	36
Focaccia aux aubergines grillées, feta à l'huile d'olive Truite fumée à chaud aux citrons confits Tomates dattes et marjolaine, saladin	 21 / 17
Carpaccio de tomates Marmande colorées Straciatella à la pistache, balsamique Roquette en vinaigrette, olives noires Taggiasche	 19

PLATS

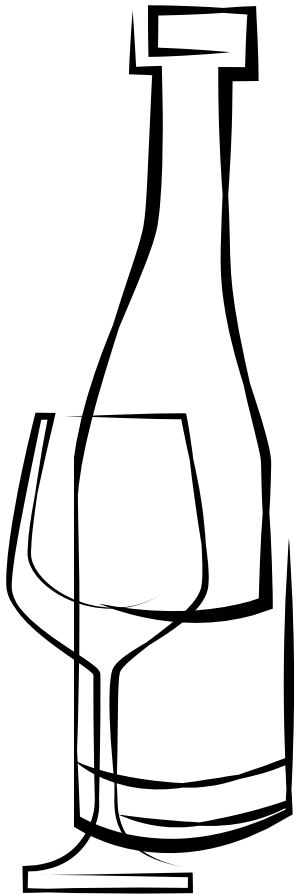
Ravioles à la mozzarella et au basilic Jus de tomate verte à l'huile d'olive et au citron Légumes verts sautés aux pignons de pin Champignons de Paris étuvés au Chasselas Rafraîchi de courgette verte	 38
Paillard de porc pané au panko Condiment citron, câpres, cornichons et échalotes Pommes de terre lyonnaises à la ciboulette Épinards Demeter des jardins d'Ogoz au beurre Fenouil confit sous vide 14 h à l'orange	 38/27
Quasi d'agneau poêlé au piment d'Espelette Jus au vin rouge corsé, coriandre fraîche Couscous bio aux échalotes et poivron rouge Aubergines et courgettes grillées, amandes torréfiées Tomates cerises confites au thym et au romarin	 41/27
Steak de veau grillé au poivre noir et aux baies roses Sauce béarnaise au beurre de fromagerie Tagliatelles fraîches aux oignons nouveaux rôtis Petits pois et carottes fanes glacés Chanterelles sautées à l'ail	 56/27
Filet de saumon mi-cuit, snacké à la salamandre Sauce chimichurri douce, oignons rouges confits Pois chiches au bouillon épicié et persil plat Maïs entier rôti au four au cumin Brunoise de poivrons colorés sautée à l'huile d'olive	 39/27

 = **Végétarien**

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

Provenances : boeuf, porc, veau : Suisse - agneau : Irlande
saumon : Norvèges - 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

