

# 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>
<b>*La grande portion est servie avec un morceau de poisson</b>		
Tartare d'entrecôte de bœuf Coupé au couteau à la minute Pain toast, beurre, grenailles	90gr/180gr	<b>22/39</b>
Entrecôte de bœuf rassie sur os (Gremaud)	<b>200 g – 42</b>	
Beurre au basilic frais et oignons frits	<b>250 g – 49</b>	
Jardinière de légumes de saison poêlée	<b>300 g – 59</b>	
Pommes de terre grenailles sautées aux aromates		

## DESSERTS MAISON

Crème brûlée aux abricots du Valais Sorbet coco yuzu	<b>15</b>
Fraises marinées au porto rouge Sorbet basilic	<b>16</b>
Soupe de melon charentais Sorbet chocolat noir	<b>16</b>
Cheesecake au citron vert Sorbet Mara des bois	<b>16</b>
Parfait glacé aux fruits rouges confits au rhum Crumble au cacao	<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, abricot, fraise	
<b>Les sorbets</b>	
Coco-yuzu, basilic, Mara des Bois, chocolat agrume, pastèque	
Supplément crème double	<b>3</b>
Sélection de fromages de la région	<b>14</b>

Provenances : bœuf, agneau, poulet, sandre : Suisse – saumon : Norvège – Canard : France – Soupe de poisson : UE

## ENTRÉES

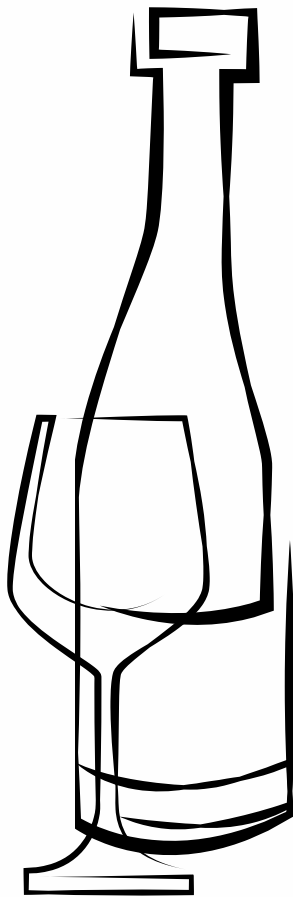
Gaspacho au piment d'Espelette AOP Huile d'olive au citron et thym citronné Sorbet au basilic, crevettes sautées à l'ail	<b>21/18</b>
Feuilleté aux chanterelles fraîches Crème au cœur de parmesan Reggiano 24 mois Persil plat frit, tomates cerises confites	<b>34</b>
Saumon gravlax maison aux zestes de combava Crème fouettée aux baies roses et oignons nouveaux Pain brut toasté, pickles de concombre	<b>22</b>
Melon charentais à la marjolaine Jambon de Parme 16 mois, saladine Grissini au romarin et dés de feta	<b>21/17</b>
Carpaccio de tomates Marmande colorées Stracciatella à la pistache, balsamique Roquette en vinaigrette, olives noires Taggiasche	<b>19</b>
<b>PLATS</b>	
Ravioles à la mozzarella et au basilic Caviar d'aubergine aux noisettes du Piémont torréfiées Tomate Marmande snackée à la salamandre Chanterelles sautées minute à l'échalote Rafraîchi de courgette verte	<b>38</b>
Suprême de volaille poêlé Sauce suprême au paprika fumé Tagliatelles fraîches au beurre de fromagerie Carottes fanes glacées à l'estragon Mini-brocolis étuvés	<b>38/27</b>
Côtelette d'agneau grillée au poivre noir Sauce chimichurri, ail, persil, piment et huile d'olive Panisse au cumin et pastis Poivron corne de bœuf confit entier Demi-courgette rôtie au four	<b>49/27</b>
Magret de canard sauté aux oignons nouveaux Gastrique au jus d'orange et baies roses Pommes de terre parisiennes colorées au beurre Julienne de légumes du soleil poêlée au basilic Pousses de "Pousses en l'air"	<b>36/27</b>
Filet de sandre poêlé à l'huile de sésame Bouillon à la citronnelle et feuilles de citronnier Nouilles de riz à la coriandre et pousses de soja Okra et pak choi glacés au citron vert Galanga frais râpé	<b>49/27</b>



= Version végétarienne : sans viande, accompagnée des mêmes garnitures et préparations

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

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>Pinot Gris, Freiburger, Sauvignon</b>	Les 3 grappes blanc, Simonet Vully AOC		2025	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		2023	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

# ROSÉS

## DE LA BOURGEOISIE DE FRIBOURG & NOTRE VOISIN

<b>Gamaret, Garanoir</b>	Rosé en Terrasse, Lavaux AOC	2023	<b>50 cl</b> 7   34
<b>Grenache Noir, Syrah, Cinsault</b>	Nuit Blanche, <i>BIO &amp; VÉGANE</i> , Provence	2024	8   53

# MOUSSEUX

<b>Pinot Noir, Chardonnay, Meunier</b>	Bruno Paillard, 1 <sup>re</sup> Cuvée, Champagne Extra-brut	<b>37.5 cl</b> 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



# 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	2021	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 (Gameret x Bronner)</b>	Divico, Derron, Vully AOC	2023	65
<b>Pinot Noir</b>	Pinot Noir, Chambaz, Vully AOC, BIO	2023	66

## DE NOS VOISINS

<b>Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre</b>	Vinsobre AOC, Dom. Chaume-Arnaud	2021	 8   62
<b>Grenache, Syrah</b>	L'Amauve, Rhône Village AOC, BIO & VEGAN	2023	<b>75 cl MAG.</b> 8   58   98 (2022)
<b>Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan</b>	Ch. Bel Evêque, Corbières AOC, P. Richard, HVE	2023	<b>37.5 cl 75 cl MAG.</b> 9   32   65   118 (2022) (2023)
<b>Petite Serine (Syrah)</b>	Côte-Rôtie, Améthyste, Côte-Rôtie AOC, AR	2021	85
<b>Malbec</b>	La Marguerite, Cahors AOC, Sud-Ouest, BIO	2017	89
<b>Gamaret, Diolinoir</b>	Gally, J-R Germanier, Valais AOC	2023	<b>50 cl</b> 39
<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	42
<b>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</b>	Greppicante Bolgheri Rosso DOC, Toscane, Italie	2023	71