

LE REPAS

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 échalotes		
Soupe de poisson au safran	petite/grande *	25/36
Rouille, pain Brut toasté	* (avec morceaux de poisson)	
Tartare d'entrecôte de bœuf	90gr/180gr	22/39
Coupé au couteau à la minute		
Pain toast, beurre, grenailles		
Entrecôte de bœuf rassie, Gremaud (Farvagny)	200 g – 42	
Sauce crème au poivre vert	250 g – 49	
Pommes duchesse au safran, légumes de saison	300 g – 59	

DESSERTS MAISON

Crème brûlée au potimarron demeter (JDO)	15
Sorbet chocolat noir aux agrumes	
Mousse au chocolat blanc et vin cuit	16
Bricelet maison, poire à Botzi	
Mélange de fruits rouges tièdes	
Vermicelles de marrons, glace vanille	16
Meringue, crème double	
Fruits rouges frais	
Carpaccio d'ananas caramélisé au four	16
Bricelet à la moutarde de Bénichon	
Sorbet au lait	
Ganache à la framboise bio de Neyruz	16
Sablé breton et caramel grand-mère	
Sorbet bergamote	
Coupe Colonel avec sorbet berganotte	14
Coupe Poire à Botzi	14
Une boule de glace maison	4.5

Les glaces

Vanille, pistache, café, chocolat noir

Les sorbets

chocolat-agrumes, bergamotte, basilic, fraise, lait, poire

Supplément crème double	3
Sélection de fromages de la région	14

Provenances : bœuf, porc : Suisse – canard : France – soupe de poisson : UE – dorade : Grèce – saumon : Norvège – chevreuil, cerf, sanglier : Allemagne, Autriche

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

ENTRÉES

Soupe de potimarron Demeter des Jardins d'Ogoz	 21/18
Crème fraîche aux lardons fumés du Gibloux	
Graines et huile de courge torréfiées	 31
Feuilleté aux bolets frais	
Écume de Chasselas à l'herbe à Magie	
Pickles de pétales d'oignons rouges, panais	
Mousse de foie gras de canard français	29
Gelée de Porto Quevedo Vintage 2016	
Saladine, pain brut toasté	
Tartare de chevreuil au Vieux Gruyère AOP	31
Salade d'haricots verts aux échalions et galanga	
Doucette, pain brut toasté, beurre de fromagerie	
Salade de doucette aux graines de courge	 22/ 19
Œuf d'Épendes, croûtons à l'ail, saumon fumé	
Bolets frais, oignons frits et julienne de betterave crue	

PLATS

Tortellonis aux bolets pochés au bouillon et sarriette	 38
Émulsion crémeuse de betterave rouge	
Quartier de potimarron Demeter (JDO) rôti	
Bolets poêlés à l'ail, oignons frits, « Pousses en l'Air » Fribourg	
Filet mignon de porc de la Gruyère rôti entier	 42/27
Jus clair à l'huile d'olive, au citron et au thym	
Risotto à la courge et cœur de parmesan	
Petit panais entier sauté au beurre de fromagerie	
Graines de courge torréfiées	
Filet de daurade meunière au persil plat	 36/27
Beurre blanc aux échalottes, zeste de citron	
Noisettes torréfiées concassées et échalotes	
Pommes de terre nature au beurre de fromagerie	
Légumes racines tournés, champignons de Paris	
Civet de sanglier confit une nuit au vin blanc	36
Matignon de légumes racines, croûtons à l'ail	
Entrecôte de cerf 200 g grillée au romarin	49
Sauce brune aux baies de genièvre	
Selle de chevreuil rôtie entière et désossée	56
Sauce chasseur au vin rouge, oignons frits	

Les viandes de chasse sont servies avec :
Spätzlis maison, chou rouge, poire à Botzi,
marrons glacés, choux de Bruxelles, airelles rouges

 = Végétarien

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

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	2023	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		2021	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>		2021	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

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

