

LA CARTE

Chers clients, afin de réduire le gaspillage,
le pain est désormais servi sur demande.

Savourez nos plats ! 

Disponibles maintenant en version végétarienne.

Nos intemporels

Salade verte petite/grande **8/11**
graines de courges torrifiées
vinaigrette au vin cuit

Salade composée, grissini petite/grande **11/15**
légumes de saison
vinaigrette au vin cuit

Soupe de poisson au safran petite/
grande (avec dorade) **21/31**
mayonnaise à l'ail rôti
pain "Brut" toasté

Tartare d'entrecôte de bœuf 90gr/180gr **21/38**
coupé au couteau à la minute,
pain toast, beurre de fromagerie
grenailles aux aromates

Desserts artisanaux

Crème brûlée au potimarron **13**
sorbet au chocolat noir

Meringue et crème double **14**
fruits rouges, glace vanille

Vermicelles de marrons **13**
brisures de meringue, glace café

Parfait glacé au vin cuit **12**
poire à botzi

Sélection de glaces et sorbets "maison" **4.5**
la boule

Les glaces

Vanille, café, pistache, marron

Les sorbets

Chocolat, coco & yuzu, passion, fragola (raisin)

Supplément crème double **5**

Sélection de fromages de la région **12**
Gruyère, vacherin, bleue et chèvre

Entrées

Soupe de potimarron rôti à l'anis **16**
fromage blanc à l'huile de citron
lardons grillés au romarin


Feuilleté aux champignons frais au cognac **24**
oignons frits et pousses de "Pousses en l'air"
tomates dattes poêlées à l'huile d'olive


Salade de rampon aux œufs d'Ependes **21**
copeaux de gruyère d'alpage
croûtons, lardons et champignons


Carpaccio de cerf frais au combava **25**
noisettes du Piémont torrifiées, oignons rouges
toast de pain "Brut" au beurre de fromagerie


Plats

Ravioles à la courge et ricotta **37**
champignons frais sautés à la sarriette
céleri pomme caramélisés et racines rouges
oignons rouges confits à la grenadine et au Campari

Entrecôte de cerf grillée au thym **44/31** 
sauce beurre à l'échalote
tagliatelles fraîches au beurre de fromagerie
potimarron rôti, choux de Bruxelles

Filet de dorade sauté à la bergamote **43/29** 
sauce à l'aneth et lait de coco
riz pilaf au curcuma frais
choux de Bruxelles glacés, airelles rouges

Selle de chevreuil rôtie entière au genièvre **59/31** 
sauce brune au grué de cacao et vin blanc
spätzli, choux rouges, airelles rouges,
poire à botzi, marrons glacés, choux de Bruxelles

Entrecôte de bœuf poêlée aux romarin **49/29** 
sauce au vin rouge et moelle
pommes de terre grenaille aux aromates
légumes de saison rôtie au four

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

Manger est un geste simple et un acte de plaisir. À l'Aigle Noir, c'est aussi porteur de sens, car manger ici, c'est être solidaire.

Le restaurant de L'Aigle Noir offre à des personnes en difficulté, la possibilité de favoriser leur réintégration dans le premier marché de l'emploi. Ainsi 50% du personnel suit une mesure de réinsertion professionnelle et est dûment encadré par des professionnels de la restauration.

De magnifiques salles historiques pour des banquets, séminaires, réunions et apéritifs sont à disposition. Toutes les salles peuvent être équipées d'un beamer, écran blanc, et sonorisation avec micro.

www.aiglenoir.ch



L'Aigle Noir



D'hier, aujourd'hui, pour demain.

CARTE DES BOISSONS

Les boissons 100%^(CH)

Eau gazéifiée	3dl/5dl	3.50 / 6
Carafe d'eau gazéifiée	0.9 lit.	8
Carafe d'eau plate		4
Si aucune autre boisson consommée pendant le repas (hors café et apéritif)		
Thé froid maison	3dl/5dl	4.30 / 6.50
Kombucha (citronnelle & hibiscus BIO)	Bt 33 cl	6
Kombucha (thé vert & menthe poivrée BIO)	Bt 33cl	6
Vivi soda (orange sanguine & gingembre)	Bt 33cl	5
Vivi Kola Classique/Zéro	Bt 33cl	5
Aquavitis (Jus de raisin, eau, zestes de citron bio Gamay et Cabernet Jura)	Bt 33cl	6

Les sirops artisanaux

Avec eau plate		3.70
Avec eau gazéifiée		4.20
Menthe & mélisse	3dl	
Thym citronné	3dl	
Fleurs de sureau	3dl	
Gingembre	3dl	

Les jus de fruits

Tomate	Bt 25 cl	6.50
Abricot	Bt 25 cl	6.50
Orange	3 dl	4.80
Pomme	3 dl	4.30

Les bières

Boxer Old Blond	3dl/5dl	4.40 / 6.70
Chopfab blanche/ambrée	3dl/5dl	4.70 / 7
Bière sans alcool (0,5%) (Feldschlösschen)	Bt 33 cl	5
Bières artisanales Kybourg (blond IPA - blanche)	Bt 33 cl	7.80

Les cocktails

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, eau gazéifiée)		12
Belsazar Rosé (Vermouth rosé, Schweeps, sirop grenadine)		12
Hugo (Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, menthe, limette)		12
Gin Tanqueray Flor de Sevilla (Gin Tanqueray FLor de Sevilla, Schweeps)		12
Gin Tanqueray 0.0% alc. (Gin Tanqueray 0.0% alc., Schweeps)		10
Virgin Mojito (sans alcool) (Limette, menthe, eau gazéifiée)		10
Mojito (Rhum, limette, menthe, eau gazéifiée)		12
Cocktail Marie (Selon la saison)		14

*Pour accompagner votre apéritif,
nous vous proposons*

La planchette fribourgeoise

(Saucisse sèche de Serge Gremaud
et fromages fribourgeois)

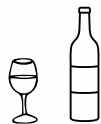
14

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

L'Aigle Noir

Vins blancs

De la Bourgeoisie de Fribourg



Blanc Etcétera - 2022
Bourgeoisie de Fribourg
AOC Lavaux, Chasselas

6.50 / 49

Dézaley Grand Cru AOC - 2022
Bourgeoisie de Fribourg
Chasselas

9.50 / 68

Chasselas Doux - 2020
Bourgeoisie de Fribourg

9.50 / 67
Bt 50 cl

Du Vully

Prestige AOC Vully - 2021
Cave du Petit-Château
Simonet Père & Fils, Vully
Chardonnay, Sauvignon blanc

9 / 61

Pinot Gris, Vully - 2022
Cave du Petit-Château
Simonet Père et Fils

BIO 11 / 69

D'ailleurs

Johannisberg - 2023
Gérard Dorsaz
Fully, Valais

BIO 8.50 / 63

Clos des Fresnaies - 2022
Anjou, Domaine Dhommé
Chenin blanc

BIO 8.50 / 61

Pouilly-Fuissé - 2023
Damien Martin, Domaine de la Denante
Bourgogne
Chardonnay

9 / 65

Vins rosés

De la Bourgeoisie de Fribourg



Rosé de Gamaret en Terrasse
Bourgeoisie de Fribourg
AOC Lavaux

8.50 / 52
Bt 50 cl

Notre rosé de l'été



Rosé Château Bel Evêque - 2022
Vins Pierre Richard
Cinsault, Syrah, Grenache

7 / 45

D'une jolie couleur aux nuances de litchi, la robe est soutenue et brillante. Au nez, la palette est assez originale, bien parfumée avec des notes de framboise associées à une légère touche vanillée bien intégrée, apportée par les barriques. La bouche est, quant à elle, structurée, pleine et ronde, on y retrouve un équilibre surprenant entre les arômes de fruits rouges et fleurs blanches !

Mousseux



Prosecco DOC
Montelvini

7 / 45

Moscato D'Asti DOCG
Piémont

8 / 57

Champagne
Bruno Paillard
Brut Première Cuvée
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Bt 37.5 cl 52

Bt 75 cl 99

Vins rouges

De la Bourgeoisie de Fribourg



Jadis & Demain - 2022
Bourgeoisie de Fribourg
Pinot Noir, Garanoir

9.5 / 69

Du vully

Carré Noir AOC Vully - 2023
Derron & Fils, Môtier
Gamaret, Garanoir

8.50 / 57

Oppidum AOC Vully - 2021
Derron & Fils, Môtier
Pinot Noir, Gamaret, Merlot

79
1/2 Bt 49

Divico AOC Vully - 2021
Elevé en fût de chêne
Derron & Fils, Môtier

75

Merlot - 2020
Cave du Petit Château
Simonet Père & Fils

11 / 69

D'ailleurs

Domaine de l'Amauve - 2020 BIO 8.50 / 54
Cuvée Laurances
AOC Côtes-du-Rhône Villages
Grenache noir, Syrah

Château Bel Evêque - 2019 AR 9 / 69
Vins Pierre Richard
Elevé en fût de chêne
AOC Corbières
Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache

Ch. Grand Corbin-Despaigne - 2019 BIO 84
Grand Cru classé, Bordeaux
Saint-Emilion
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Petit Verdot - 2017 14 / 85
Haut-Médoc A.C.
Château Belle-Vue
Bordeaux

Nos coups de ♥



Vign.Rhône.s - 2022 BIO 8 / 55
VDP de la Suisse Occidentale
Domaine des Hutins,
Domaine de la Baudelière,
Cave de l'Orlaya

3 vigneronnes, 3 terroirs différents pour représenter 3 cantons ! Les vieilles vignes d'Emilienne Hutin. A l'autre bout du lac, Stéphanie Delarze chérit ses ceps sur des sols d'éboulis de type argilo-calcaires. Enfin, Mathilde Roux exploite des vieilles vignes sur sol de gneiss granitiques, typiques de Fully.

Coste Taurasi DOCG - 2012 BIO 95
Catine Lonardo, Campania, Italie
Aglanico

Avec une grande puissance, des notes épicées et éthérées, des tanins présents mais doux, et une longue finale. Souvent comparé au "Barolo du Sud" pour sa complexité et sa capacité à bien vieillir

Château de Côme - 2019 BIO 87
St-Estèphe, Bordeaux
Cabernet Sauvignon, Merlot

Grenat foncé avec reflets violacés. Nez intense de fruits noirs, fleurs (cassis, violette) et épices (réglisse, moka), nuances légèrement vanillées et toastées du bois. Bouche équilibrée entre fraîcheur, douceur, puissance et densité, avec des tannins mûrs assurant une longueur remarquable.

Château Fonroque BIO 86
St-Emilion Grand Cru, Bordeaux
Merlot, Cabernet Franc

Ce vin se distingue par ses arômes complexes de fruits rouges et noirs, ses notes florales et épicées, ainsi que sa structure élégante. Les tanins sont soyeux, offrant une belle longueur en bouche. Idéal pour accompagner des plats raffinés comme les viandes rouges, les plats en sauce et les fromages affinés.