

LA CARTE DU SOIR

Nos intemporels

Salade verte Graines de courge torréfiées Vinaigrette au vin cuit	petite/grande	8/11
Salade composée, grissini Légumes de saison Vinaigrette au vin cuit	petite/grande	11/15
Soupe de poisson au safran Mayonnaise à l'ail rôti Pain "Brut" toasté	petite/ grande (avec poisson)	21/31
Tartare d'entrecôte de bœuf Coupé au couteau à la minute Pain toast, beurre de fromagerie Grenaille aux aromates	90gr/180gr	21/38

Desserts artisanaux

Crème brûlée au lait de coco Sorbet fruit de la passion		14
Sablé breton et mangue fraîche Sorbet litchi		14
Choux à la crème vanille Sorbet chocolat noir		14
Nougat glacé Suprême de pamplemousse		14
Sélection de glaces et sorbets "maison" la boule		4.5
Les glaces Vanille, pistache, thé matcha, yaourt, café		
Les sorbets Coco & yuzu, litchi, citron jaune, passion, chocolat-agrumes		
Supplément crème double		5
Sélection de fromages de la région Gruyère, vacherin, bleue et chèvre		13

*Soucieux d'éviter le gaspillage,
le pain est servi sur demande*

Savourez nos plats ! 

Disponibles maintenant en version végétarienne

Entrées

Bouillon épicé aux oignons caramélisés Croûton de pain brut au Gruyère Persil plat et piment d'Espelette		15
Hareng mariné à la betterave rouge Rondelle de pomme de terre tiède Pain toasté, saladine et crème fraîche		22
Poireau vinaigrette au jaune d'œuf confit Julienne de pommes de terre frites Paprika fumé et moutarde en grains		16
Crème brûlée à la truffe d'hiver et livèche Noisettes du Piémont torréfiées, saladine Mouillette à l'huile d'olive et fleur de sel		21

Plats

Tortellini à la betterave rouge et ricotta Huile d'olive aux herbes fraîches Copeaux de parmesan et pousses d'épinard Salsifis caramélisés, oignons frits		37
Joue de porc confite 14h à la sauge Sauce au vin blanc et tomates séchées Tagliatelles fraîches au beurre de fromagerie Chou-fleur coloré sauté au jambon cru		37/31 
Filet de truite saumonée poêlé à la coriandre Sauce au jus d'orange et cacahuètes torréfiées Pak-choï étuvé à l'huile de sésame et graines Enoki snackés et riz basmati		39/29 
Suprême de canard au poivre de Tasmanie Sauce crémée au Cointreau et oignons rouges Polenta poêlée, panais rôti au four Brunoise de carottes jaunes et oranges		42/29 
Entrecôte de bœuf grillée aux baies roses Beurre maison, noisettes du Piémont Duchesse de pommes de terre fumées Légumes de saison glacés aux échalotes		49/29 

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
<i>Si aucune autre boisson consommée pendant le repas (hors café et apéritif)</i>		
Thé froid maison	3dl/5dl	4.30 / 6.50
Kombucha (menthe poivrée BIO)	Bt 33cl	6
Vivi Kola Classique/Zéro	Bt 33cl	5

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)

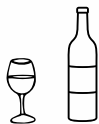
14

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

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

Malvoisie Douce Grand Métral - 2023
AOC Valais
Provins

9.50 / 68

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

D'ailleurs

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

7 / 45

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



Riex Zähringen - 2023
Bourgeoisie de Fribourg
Gamay

8.5 / 67

Du vully

Divico AOC Vully - 2022
Elevé en fût de chêne
Derron & Fils, Môtier

75

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

1/2 Bt 49

Diolinoir - 2020
Cave du Petit Château
Simonet Père & Fils

11 / 69

D'ailleurs

Cantina Di Torra - 2021
Patrimonio AOP
Domaine Nicolas Mariotti Bindi, Corse,
France

9.5 / 63

Château Bel Evêque - 2022 **AR**
Vins Pierre Richard
Elevé en fût de chêne
AOC Corbières, France
Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache

9 / 69

Nos coups de ♥



Améthyste Côte-Rôtie AOC - 2017 **BIO** 96
Vignobles Levet, Rhône, France
Petite Serine (vieille variété de Syrah)

Un vin élégant aux arômes de fruits noirs, violette, poivre et touches fumées. En bouche, il allie finesse et puissance avec des tanins soyeux. Parfait pour accompagner des viandes rouges ou des plats en sauce raffinés.)

La Marguerite Cahors AOC - 2017 **BIO** 95
Cosse Maisonneuve, Sud-Ouest, France
Malbec

Un vin rouge élégant et puissant, 100 % Malbec, qui incarne l'authenticité du terroir de Cahors. Avec ses arômes de fruits noirs mûrs, d'épices et une touche de bois noble, il offre une bouche riche, des tanins veloutés et une belle fraîcheur.

D'ailleurs

Cielo d'Ulisse - 2017 92
Brunello di Montalcino DOCG
Podere Le Ripi, Toscane, Italie
Sangiovese Grosso (Brunello)

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

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.