

Restaurant Bar

Carte du soir

Mars 2020

Nos intemporels

Le tartare de bœuf « Aigle Noir » (180 gr.)	29
La soupe de poisson d'eau douce au safran, rouille et croûtons	23
Les gnocchis Piémontaise poêlés, légumes de saison	25

Desserts

Crème brûlée au vin cuit	8
Soufflé glacé au Grand Marnier	9
Cheesecake au chocolat	9
Profiteroles	10
Choix de sorbets et glaces maison la boule	3

Glaces

vanille, pistache, café,
gingembre&romarin

Sorbets

chocolat noir, yuzu, mangue Alfonso,
orange sanguine

Entrées

Salade verte	6
Salade composée	8
Soupe de poireaux au safran et oignons frits	9
La soupe de poisson d'eau douce au safran	12
Le tartare de bœuf « Aigle Noir » (90 gr.)	15
Risotto de céleri au zaatar, Gruyère et betterave	14

Plats

Filet d'agneau rôti au thym Polenta crémeuse Chou-pomme glacé	41
Entrecôte de bœuf Sauce au beurre maison Pommes de terre boulangère Épinards frais	36
Ombre de rivière, sauce à l'échalote Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive Carottes confites	31
Tagliatelles fraîches au curry, Racines de persil rôties, Jus à la livèche	27

*Cher client, si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs
vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats.*

Boeuf, agneau, poisson : Suisse

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

Restaurant Bar

Carte des vins

Propositions du moment

	Année	Verre/Bt
Pinot Gris Derron et Fils SA Môtier AOC Vully	2018	7/49
Clos des Rennauds Grand Cru Yvorne, Chablais AOC Chenin blanc	2018	7/49
Grüner Veltliner Walter, Glatzer Carnuntun, Autrich	2018	6/42
Cure d'Attalens AOC Chardonne, Vaud Pinot Noir, Gamay et Galotta	2017	7/49
La Réserve St. Dominique Méditerranée IGP Grenache vieille vignes	2018	6/42
Furvus Vinyes Domenech, Montsant DO Catalogne, Espagne	2015	9/63

Vins blancs

	Année	Bt
Rieux Bourgeoisie de Fribourg Lavaux, Chasselas	2018	39
Dézaley Grand Cru Bourgeoisie de Fribourg Lavaux, Chasselas	2018	50
L'Origine, AOC Vully Javet & Javet Chasselas	2018	39
Freiburger Derron & Fils SA, Môtier AOC Vully	2017	50
Pinot gris Cave du Petit-Château Simonet Père & Fils AOC Vully	2018	49
Pinot Blanc Cave du Petit-Château Simonet Père & Fils AOC Vully	2018	48
Traminer Vully AOC Cru de l'Hôpital - Chr. Vessaz Mémoire des vins Suisses AOC Vully	2017	72
Clos des Rennauds Grand Cru Yvorne, Chablais AOC Chenin blanc	2017	49
Les Grands Terroirs Boris Keller AOC Bonvillars Chardonnay	2018	49

Vins de la bourgeoisie



Rieux blanc, Lavaux, Chasselas	2018	6/39
Rosé de Béranges, Lavaux, Gamaret	-	5/25 (50cl)
Rieux rouge, Lavaux, Gamay	2018	7/47

D'hier, aujourd'hui, pour demain.




Certifié Agriculture Biologique


Vins blancs

	Année	Bt
Johannisberg Gérard Dorsaz Fully	2018	49
Pinot Blanc Domaine Les Hutins Dardagny, AOC Genève	2017	45
Bianco di Merlot Cantina il Cavaliere Lansilò, DOC	2018	49
Jacobus Peter Jakob Kühn Allemagne, Rheingau VDP Riesling	 2016	45
Sancerre Tradition A.C. Domaine Gérard Boulay Vallée de la Loire Sauvignon blanc	2018	65
Mâcon-Fuissé Domaine de Fussiacus Bourgogne Chardonnay	2018	49
Pouilly Fumé Harmonie, Domaine Le Châtelain Vallée de la Loire Sauvignon blanc	2016	49
Pouilly Fuissé Vers Cras, Domaine de Fussiacus Bourgogne Chardonnay	2017	73
Chablis Vieilles vignes Domaine Hamelin Bourgogne Chardonnay	2017	52
Savennières Domaine Fournier-Longchamps Vallée de la Loire Chenin blanc	 2016	49
Roero Arneis Azienda Agricola Lodali Piémont	2017	39
Muscat Beaumes de Venise Domaine Fontavin Vallée du Rhône Muscat blanc à petits grains	2015	49 (50 cl)

Vins rosés

	Année	Bt
Rosé de Béranges Bourgeoisie de Fribourg Lavaux Gamaret	-	25 (50 cl)
Rosé - Œil de Perdrix Boris Keller AOC Neuchâtel Pinot Noir	2018	40
Rosé - Delizia Cantina il Cavaliere Ticino DOC Merlot	2018	48
Rosé - Le Fil d'Ariane AOP Domaine des Peirecèdes Côtes de Provence Grenache, Cinsault, Syrah	 2018	40

Vins mousseux

Champagne Duval-Leroy Brut Réserve	 10 cl 75 cl	13 86
Prosecco DOC Domaine Santi Illasi Menestrello Extra Dry Vénétie	10 cl 75 cl	7 45
Moscato D'Asti DOCG Piémont	10 cl 75 cl	6 41



Vins rouges

	Année	Bt		Année	Bt
Riex Bourgeoisie de Fribourg Lavaux Gamay	2018	47	Vinsobres A.C. Domaine Chaume-Arnaud Vallée du Rhône Grenache, Syrah, Cinsault	 2016	49
Velours Côtier Vins de Lausanne AOC La Côte Gamaret Garanoir Mara Galotta	2018	39	Faugères, Cistus AOC Château de la Liquière Languedoc Syrah, Grenache, Mourvèdre	 2016	49
Aime Terre AOC Vully Javet & Javet Pinot Noir	2018	50	Les Schistes Saint Chinian A.C. Domaine Borie La Vitarèle Languedoc Grenache, Syrah, Carignan	 2016	54
Oppidum AOC Vully Derron & Fils, Môtier Pinot Noir, Gamaret, Merlot	2017	65	Fontanilles Corbières A.C. Domaine des 2 ânes Languedoc Carignan, Grenache noir, Syrah	 2016	38
Carré Noir AOC Vully Derron & Fils, Môtier Gamaret, Garanoir, Pinot Noir	2018	42	Château Cru Godard AOC Francs, Côtes de Bordeaux Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec	 2016	43
Gamay Vieilles Vignes, 1er cru Domaine Les Hutins Dardagny AOC Genève	2018	45	La Petite Bohème, Cru Bourgeois Haut Médoc, Clos de la Bohème Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	 2016	52
Syrah de Fully Gérard Dorsaz, AOC	2018	59	Château des Annereaux Lalande de Pomerol Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	 2015	59
Humagne de Varen Chevalier Bayard, AOC	2018	58			
Merlot del Ticino Cantina Pelossi Lugano	2018	55	Château La Grangère St-Emilion grand cru Merlot vieilles vignes	 2015	59
Pinot Noir AOC Grisons Sélection Lampert	2016	63	Cuvée les Gravilices Clos des Quarterons Val de Loire Cabernet franc	 2015	50
Zweigelt Stäfa AOC Zürichsee Weingut Ruttihof	2016	56	Savigny Les Beaunes Jean-Michel Giboulot, Aux Grands Liards, Bourgogne Pinot Noir	 2017	63
Crozes Hermitage Domaine Combier Vallée du Rhône Syrah	 2016	63	Châteauneuf du Pape, AOC La Bastide Saint-Dominique Vallée du Rhône-Sud Grenache noir, Syrah, Mourvèdre	2016	79

Vins rouges

	Année	Bouteille		Année	Bouteille
Vigneto Gustin Barbera d'Asti DOC, Fratelli Rovero Piemonte Barbera	 2015	46	Antica Enotria Azienda Agricola Nero di Troia Puglia IGT Luigi di Tuccio Puglia	 2015	45
Barolo Erbaluna, Vigna Rocche Piémont Nebbiolo	 2014	82	Yotuel Gallego Zapatero Roble Ribera del Duero DO Tempranillo	2016	45
Barolo Principiano Ferdinando Serralunga Piémont, Nebbiolo	2013	79	Magister Bibend Bodegas Navarrsotillo Rioja Crianza Tempranillo Tinta	 2014	46
Novecento, Domaine Divole Chianti Classico DOCG Riserva Toscana Sangiovese	2014	75	Priorat, Samsara Coca i Fito Grenache, Carignan, Syrah, Cabernet Sauvignon	2016	58
Le Due Arbie, Domaine Dievole Toscana IGT Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2018	38	Zweigelt Rubin Walter Glatzer Autriche, Carnuntum	2016	44
L'Invidio, Rosso Bolgheri DOC Toscana Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	2017	60			
Le Chiuse Azienda Agricola Rosso di Montalcino DOC Toscana Sangiovese, Cannaiolo, Colorino	 2016	54			
Rosso di Montalcino Sogni et Folia Podere Le Ripi Toscane Sangiovese grosso	 2015	64			
Brunello di Montalcino Cielo d'Ulisse Toscane Sangiovese grosso	2013	89			
Brunello di Montalcino Le Chiuse Azienda Agricola Toscane Sangiovese grosso	 2014	82			
La corte del pozzo Fasoli Gino Valpolicella DOC Veneto Corvina, Rondinella	 2017	39			
Adanti, Arquate Rosso IGT Ombrie Barbera, Cabernet sauvignon, Merlot	2010	62			



Les Boissons

	Le verre	
Eau gazeuse		3,50
Carafe d'eau gazeuse	0,9 lit.	8,00
Thé froid maison		4,00
Jus de pomme		4,00
Schörle (jus pomme + eau gazeuse)		4,00
Vivi Kola Classique / Zéro	Bt 33cl	4,50

Les sirops artisanaux avec eau gazeuse

	3,50
	4,00
Menthe et mélisse	
Gingembre	
Tilleul et karkadé (hibiscus)	
Thym citronné	
Baies et fleurs de sureau	
Aspérule odorante	

Jus et limonade Opaline

Bt 25 cl

Jus de tomate	6,50
Jus d'abricot	6,50
Jus de poire & coing	6,50
Jus de pomme et framboise	6,50
Limonade framboise	6,00

Cafés / Thés

Café, espresso, ristretto Bio	3,80
Renversé	4,20
Thé noir – thé vert	3,80
Tisanes Lioba	4,00
Tisanes du Port bio (Tonique ou Relax)	4,00
Chocolat chaud ou froid	4,50

Les Festifs

Le Kir (pêche ou cassis)	5,00
La coupe de Moscato d'Asti	6,00
La coupe de Prosecco	7,00
La coupe de Champagne	13,00
Le Kir Royal (pêche ou cassis)	13,00

Les Bières

Pressions	3 dl	5 dl
Boxer Old blonde	4,00	6,00
Chopfab weize	4,00	6,00
Chopfab amber	4,00	6,00

Bouteilles

Bt 33 cl

Boxer Brunette	6,00
Chopfab Bleifrei sans alcool	4,50

Bières artisanales du Dzô

Tintébin, rousse irlandaise	7,50
Albinos, white stout	8,00
Gurlette, sour beer 3,2%	7,50

Bières artisanales Frimousse

La Barberousse	7,50
La Barbeblanche	7,50
La Fleur de sureau	7,50

Les Spiritueux de nos régions

Gin Sense Pure 42%	4 cl	10,00
Hanz-Vodka Bern 40%	4 cl	10,00
Whisky Langatun Old Bern 40%	4 cl	10,00
Whisky Swiss Mt Interlaken 46%	4 cl	17,00
Old Barrel Rum Luzern 44.8%	4 cl	12,00
Limoncello Andy's St-Ursen 22%	4 cl	6,00
Vieille Prune St-Antoni 41%	2 cl	6,00
Poire à Botzi St-Antoni 41%	2 cl	6,00

Suppl. bouteille tonic ou cola 2,00

Les Cocktails

Aperol Spritz	9,00
Hugo (Prosecco et sureau)	9,00
Mojito	11,00
Moscow Mule (vodka – gingembre – menthe – lime)	12,00
Cocktail du mois	10,00
Virgin Mojito (sans alcool)	8,00

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

A toute heure

Planchette 14,00

Saucisse sèche de Serge Gremaud
et fromages fribourgeois

Les bocaux « maison »

- Légumes de saison au vinaigre 6,00
- Houmous au cumin 6,00
- Tapenade noire 6,00
- Tomates séchées 6,00
- Pesto de roquette 6,00
- Champignons au vinaigre 8,00

Servis avec le pain bio de chez « Brut »

L'après-midi

Notre sélection de tartes et pâtisseries
maison ou de nos artisans fribourgeois

Happy Hours

**du lundi au vendredi
de 16h00 à 18h00**

- Bières pression 3 dl 3,00
- Bières pression 5dl 5,00
- Les vins du mois au dl 5,00
- Thé froid et sirops 3,00

Horaires

du lundi au samedi
de 07h00 à 24h00

Cuisine

de 11h30 à 13h30
de 18h30 à 21h30

Dimanche : fermé
(réservation de groupes sur demande)

Boeuf et porc : Suisse

Restau Bar

Entreprise sociale et solidaire exploitée par
la Fondation St-Louis, l'Aigle Noir a pour mission
la réinsertion professionnelle de personnes
désireuses de se (re)connecter au premier
marché de l'emploi. 50% de notre personnel
est au bénéfice de mesures de réinsertion.

*« Certains pensent que l'on ne
changera pas le monde... Nous si !
Et nous défendons même l'idée que
l'on peut agir avec l'acte le plus banal
du monde : en mangeant !*

*Derrière chacun de nos petits plats,
il y a des matières premières non
transformées, une production locale
qui (re)vit, une biodiversité préservée,
une nature et des animaux
chouchoutés, des hommes dont le
travail est respecté...*

*Ainsi, en vous régaland, vous réalisez
un acte de bienveillance pour vous,
pour autrui et pour la planète.
Rien que cela. »*

Repris de la philosophie
du restaurant Yuman à Paris.

