

Restaurant Bar

Carte du soir

Et du samedi midi

Janvier 2023

Nos intemporels

Salade verte graines de tournesols	petite/grande	7/10
Salade composée légumes de saison	petite/grande	9/14
Soupe de poisson (UE) rouille et pain toasté	petite/grande	17/27
Tartare de bœuf pommes de terre grenailles et toasts	90g/180 gr.	19/35

Desserts

Crème brûlée à la vanille sorbet paterno	11
Tartelette à l'ananas caramélisé Sorbet yuzu	12
Palais chocolat et feuillantine au praliné Glace vanille	12
Choix de sorbets et glaces maison la boule	4
Supplément crème double	3

Glaces

vanille, café bio, caramel & cannelle,
chocolat blanc

Sorbets

basilic, chocolat noir, yuzu,
mandarine Paterno

Entrées

Soupe de lait de coco à la coriandre poireaux, carottes, gingembre, citronnelle	15
Salade gourmande au foie gras, magret, champignons, poire à botzi	17
Terrine de porc de la boucherie Gremaud endives, thym, pain à Brut, mandarine	18
Rose de saumon des Grisons mariné aneth, cognac, oignons rouge, grissini	19

Plats

Risotto à la courge et truffe d'hiver copeaux de gruyère d'alpage AOP scorsonères caramélisés aux baies roses roquette en vinaigrette	35
Faux-filet de veau farci et poché émulsion à la racine de raifort parisienne de pommes de terre légumes racines tournés	43
Filet de sandre du Simplon sauce crémeuse à la vanille gnocchi sautés aux noisettes torréfiées catalognes et salicornes étuvés	48
Ballottine de volaille suisse rôtie à l'ail noir jus clair aux herbes à maggi quinoa bio suisse braisé aux échalotes endives confites sous vide à la mandarine	37
Entrecôte de bœuf boucherie Gremaud sauce au beurre maison pommes grenailles sautées aux aromates jardinière de légumes	44

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

Provenances : bœuf, porc, saumon, veau, sandre, volaille : Suisse – canard : France

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

Restaurant

Bar

Carte des vins

Propositions du moment

Vins blancs




	Année	Verre/Bt
Prestige, AOC Vully Cave du Petit-Château Simonet Père & Fils Chardonnay, Sauvignon blanc	2021	8,50/58
Blanc Etcétera Bourgeoisie de Fribourg Rieux blanc AOC Lavaux, Chasselas	 2021	6/41
Dézaley Grand Cru AOC Bourgeoisie de Fribourg Chasselas	2020	8/56
Elegance Château Saint-Sauveur IGP Vaucluse Muscat à petits grains	 2021	6/42
Patrimoine AOP Dom. Nicolas Mariotti Bindi Corse Verementino	 2021	8/57
Arvine en Mer Château Rouquette sur Mer Vin de France, Languedoc Petite Arvine	 2021	7/49
Isabella (semi-doux) Rejadorada d.o Rueda, Espagne Verdejo	2020	6/42

Vins rouges


	Année	Bt
Rencontre Révolution Château Rochefort Garanoir élevé sur rafles La Côte AOC	 2021	8,50/60
Pinot Noir AOC Vully Cave du Petit Château Simonet Père & Fils	2021	7,50/51
Rieux Zähringen Bourgeoisie de Fribourg Rieux AOC Lavaux, Gamay	2021	8/52
Château Rouquette sur Mer Cuvée Henry Lapierre AOP Languedoc La Clape Mourvèdre, Syrah, Grenache, Carignan	2020	10,5/73
Le Temps qu'il faut Château Rochefort AOC La Côte – Allaman Merlot	 2019	9,50/65
Mosaico Bolgheri DOC Toscane Merlot, Cabernet Franc	 2019	11/76
Baltos Dominio de Tares D.O Bierzo, Espagne Mencia	2019	7,5/51

D'hier, aujourd'hui, pour demain.



Vins blancs

	Année	Bt
Pinot Blanc Domaine Les Hutins AOC Dardagny	2019	47
Les Grands Terroirs Boris Keller AOC Bonvillars Chardonnay	2020	49
Johannisberg de Fully Gérard Dorsaz AOC Valais	2019- 2020	51
Bianco di Merlot Cantina il Cavaliere Lansilò DOC , Tessin	2021	55
La Barbatella Noè Monferrato Bianco DOC Piémont, Italie Cortese, Sauvignon blanc	2019	53
Chardonnay Collio, bianco DOC Gradi's Ciutta Friuli Venezia Giulia	 2020	49
Pouilly Fuissé Domaine de la Denante AOP Bourgogne blanc Chardonnay	 2020	69
Sancerre Domaine Laporte AOC Grandmontains Sauvignon blanc	 2020	69
Savennières Domaine Fournier-Longchamps Savennières AOC Vallée de la Loire Chenin blanc	2017	55





Vins rosés

	Année	Verre /Bt
Rosé de Gamaret en Terrasse Bourgeoisie de Fribourg AOC Lavaux		5,50/26 (50cl)
Rosé - Œil de Perdrix Boris Keller AOC Neuchâtel Pinot Noir	2021	42
Rosé - Le Fil d'Ariane AOP Domaine des Peirecèdes Côtes de Provence Grenache, Cinsault, Syrah	 2021	44



Vins mousseux

Champagne Bruno Paillard Brut Première Cuvée Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	 10 cl	16
	37,5 cl	48
	75 cl	93
Prosecco DOC Montelvini Treviso Brut Callezione Master	 10 cl	7
	75 cl	45
Moscato D'Asti DOCG Piémont	10 cl	6
	75 cl	41

Vins rouges

	Année	Bt		Année	Bt
Divico Elevé en fûts de chêne AOC Vully Derron & Fils, Môtier	 2020	75	Domaine du Pas de l'Escalette Les Clapas rouge Terrasse Larsac AOC Languedoc Syrah, Carignan et Grenache	 2019	54
Syrah de Fully Gérard Dorsaz, AOC Valais	2020	61	Les Schistes Saint Chinian A.C. Domaine Borie La Vitarèle Languedoc Grenache et Syrah	 2019	58
Merlot del Ticino DOC Sacha Pelossi Lugano	2021	55	Domaine de Terrebrune Reynald Delille Bandol AC Provence Mourvedre, Grenache et Cinsault	 2017	76
Pinot Noir Silas Hörler Elevé en fût de chêne Maienfeld AOC Grisons	2019- 2020	73	Crozes Hermitage Les Hauts Granites, J. Boutin Vallée du Rhône Syrah	 2019	65
			Le Bossu, Château du Trignon Gigondas AOC Vallée du Rhône Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault	2016	70
			Château La Grangère St-Emilion grand cru Merlot vieilles vignes	 2016	70
			Ma Cuvée Personnelle Syrah Château Bel Evêque Cuvée Pierre Richard IGP Aude	2020	64
			Clémentin de Château Pape Clément Grand Cru classé de Graves Bordeaux Merlot, Cabernet Sauvignon	2016	94
			Château Ferrière Margaux 3ème Cru Classé Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot	 2018	110
			Château Grand-Puy-Lacoste Grand Cru classé Bordeaux - Pauillac Cabernet Sauvignon, Merlot	2011	164
			Côte Rôtie AOC Coteau de Bassenon Domaine Guy Bernard Vallée du Rhône Syrah	 2019	99

Vins rouges

	Année	Bouteille		Année	Bouteille
Barolo Bricco Luciani Cascina del Monastero Piémont Nebbiolo	2013	89	Yotuel Gallego Zapatero Roble Ribera del Duero DO Tempranillo	2018	45
Novecento, Domaine Dievole Chianti Classico DOCG Riserva Toscana Sangiovese	 2017	75	Cepas Viejas Dominio de Tares D.O. Bierzo Léon – Espagne Mencia	2016	49 50cl
			Antona Garcia D.O. Toro Valladolid – Espagne Tinta de toro	2017	76
			Zweigelt Rubin Walter Glatzer Autriche, Carnuntum	 2019	48



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		3,90
Schörle (jus pomme + eau gazeuse)		3,90
Vivi Kola Classique / Zéro	Bt 33cl	4,50
Carafe d'eau plate		4,00
<i>Si aucune autre boisson consommée pendant le repas (hors café et apéro)</i>		

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 de fruits

	Bt 25 cl
--	----------

Jus de tomate	6,50
Jus d'abricot	6,50
Jus d'orange (le verre)	4,50

Cafés / Thés

Café, espresso, ristretto Bio	4,10
Renversé	4,40
Capuccino	4,70
Thé noir – Thé vert	4,00
Infusions Lioba	4,10
Infusions du Port bio (Tonique ou Relax)	4,10
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	16,00
Le Kir Royal (pêche ou cassis)	16,00

Les Bières

Pressions	3 dl	5 dl
Boxer Old blonde	4,20	6,50
Chopfab weize	4,20	6,50
Chopfab amber	4,20	6,50

Bouteilles

	Bt 33 cl
--	----------

Bière sans alcool	4,70
-------------------	------

Les Spiritueux de nos régions

Gin Sense Pure 42%	4 cl	11,00
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	8,00
Amaretto	4 cl	8,00
Vieille Prune St-Antoni 41 %	2 cl	7,00
Poire à Botzi St-Antoni 41%	2 cl	7,00
Grappa	2 cl	7,00
Abricotine	2 cl	8,00

Suppl. bouteille tonic ou cola **2,00**

Les Cocktails

Aperol Spritz	9,00
Belsazar rosé	9,00
Hugo (Prosecco et sureau)	10,00
Mojito	11,00
Gin Tanqueray Flor de Sevilla	11,00
Tanqueray 0.0 % alc.	9,00
Virgin Mojito (sans alcool)	9,00

A toute heure

Planchette 14,00

Saucisse sèche de Serge Gremaud
et fromages fribourgeois

Les bocaux « maison »

- Houmous au cumin 6,00

- Tapenade noire 6,00

- Tomates séchées 6,00

Servis avec le pain bio de chez « Brut »

Happy Hours

du mardi 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 2,90

Horaires

du mardi au samedi

de 9h00 à 24h00

Cuisine

de 11h30 à 13h30

de 18h30 à 21h30

Dimanche et lundi : fermé
(réservation de groupes dès 60 personnes
sur demande)

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.

