

Restaurant Bar

Carte du soir

Et du samedi midi

Nos intemporels

| | | |
|--|---------------|--------------|
| Salade verte graines de tournesol | petite/grande | 7/10 |
| Salade composée légumes de saison | petite/grande | 9/14 |
| Soupe de poisson rouille et pain toasté | petite/grande | 17/27 |
| Tartare d'entrecôte de bœuf salade, pommes de terre et toasts | 90g/180g | 19/35 |

Desserts

| | |
|---|-----------|
| Sélection de fromages de la région | 10 |
| Crème brûlée à la vanille et fraises confites sorbet chocolat noir | 12 |
| Meringue et crème de la gruyère rhubarbe pochée, glace vanille | 12 |
| Mille-feuille aux fruits rouges sorbet basilic | 12 |
| Choix de sorbets et glaces maison la boule | 4 |
| Supplément crème double | 3 |

Glaces

vanille, café bio, fraise, bourgeons de rose

Sorbets

basilic, chocolat noir, yuzu, litchi

Entrées

| | |
|--|-----------|
| Bouillon de légumes aux épices et basilic pousses de soja, oignons nouveaux | 14 |
| Asperges blanches suisses servies tièdes mayonnaise à l'huile de pépins de raisin | 19 |
| Filet de truite fumé par nos soins, aneth houmous et mouillette de pain bio | 21 |
| Salade printanière de cœur de sucrine fèves et petits pois, rafraîchi d'asperges | 16 |

Plats

| | |
|---|-----------|
| Ravioles artisanales aux artichauts violets jus au citron confit et tomates séchées légumes verts au bouillon épicé, oignons pousses de «Pousses en l'air» | 36 |
| Lapin du Gibloux confit 14h avec os sauce aux olives noires et estragon pommes de terre écrasées, chapelure haricots beurrés lardés, épinards | 39 |
| Steak de faux-filet de veau grillé jus clair au paprika fumé et cébettes pois chiches sautés à la marjolaine, radis carottes nouvelles étuvées au cumin | 47 |
| Filet de sandre suisse poêlé à l'ail des ours fenouil confit à l'huile d'olive sous vide riz rouge braisé aux échalotes tuile aux amandes | 46 |
| Filet de bœuf rassi grillé beurre maison au vin rouge pommes de terre duchesse à la livèche asperges vertes et blanches glacées | 54 |

Client-e allergique ou intolérant-e ? Nous sommes à votre écoute !

Provenances : bœuf, veau, lapin, porc, sandre : suisse - soupe de poisson : UE

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

"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 !"

Restaurant Yuman, Paris

Manger est un geste simple et un acte de plaisir. A l'Aigle Noir, c'est aussi porteur de sens

Entreprise sociale et solidaire exploitée par la Fondation St-Louis, l'Aigle Noir a également 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.



L'Aigle Noir

D'hier, aujourd'hui, pour demain.

Restaurant Bar

Salles pour banquets - apéritifs - séminaires

Les Boissons

| | Le verre |
|-------------------------------------|----------|
| Eau gazeuse | 3.50 |
| Carafe d'eau gazeuse 0,9 lit. | 8.00 |
| Thé froid maison | 4.30 |
| Jus de pomme naturel VS/ Schörle | 4.30 |
| Vivi Kola Classique / Zéro Bt 33 cl | 5.00 |
| Vivi Soda orange sanguine-gingembre | 5.00 |
| Carafe d'eau plate | 4.00 |

Si aucune autre boisson consommée pendant le repas (hors café et apéro)

Les sirops artisanaux

| | |
|-------------------------|------|
| avec eau gazeuse | 3.70 |
| Menthe & Mélisse | 4.20 |
| Gingembre | |
| Thym citronné | |
| Fleurs de sureau | |

Jus de fruits

| | | |
|-------------------|----------|------|
| Tomate | Bt 20 cl | 6.50 |
| Abricot | | 6.50 |
| Orange (le verre) | | 4.80 |

Cafés / Thés

| | |
|--------------------------------------|------|
| Café - expresso - ristretto | 4.20 |
| Renversé | 4.60 |
| Capuccino | 5.30 |
| Thé noir / vert | 4.10 |
| Infusions Lioba | 4.10 |
| Infusions du Port (Tonique ou Relax) | 4.10 |
| Chocolat chaud ou froid | 5.00 |

Les Bières

| | | |
|--|-------|------|
| Boxer Old Blonde | 3 dl | 4.40 |
| | 5 dl | 6.70 |
| Chopfab weize / amber | 3 dl | 4.70 |
| | 5 dl | 7.00 |
| Bière sans alcool | 33 cl | 5.00 |
| Bières artisanales Kybourg (blonde IPA - blanche - ambrée) | 33 cl | 7.80 |




Les spiritueux de nos régions

| | | |
|--------------------------------|------|-------|
| Gin Sense Pure 42% | 4 cl | 12.00 |
| Hans-Vodka Bern 40% | 4 cl | 12.00 |
| Whisky Langatun Old Bern 40% | 4 cl | 12.00 |
| 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 | 9.00 |
| Vieille Prune St-Antoni 41% | 2 cl | 9.00 |
| Poire à Botzi St-Antoni 41% | 2 cl | 9.00 |



Les cocktails

| | |
|-------------------------------|-------|
| Aperol Spritz | 10.00 |
| Belsazar rosé | 10.00 |
| Hugo | 12.00 |
| Mojito | 12.00 |
| Gin Tanqueray Flor de Sevilla | 12.00 |
| Tanqueray 0.0% alc. | 9.50 |
| Virgin Mojito | 9.50 |

Vins blancs

| | Verre/Bt |
|---|--|
| Prestige, AOC Vully Cave du Petit-Château Simonet Père & Fils, Vully Chardonnay, Sauvignon blanc | 8,50/58 |
| Pinot Gris Cave du Petit-Château Simonet Père & Fils, Vully |  9/62 |
| Petite Arvine Combe d'Enfer Grand Cru - Gérard Dorsaz, Fully AOC Valais | 8.50/56 |
| Blanc Etcétéra Bourgeoisie de Fribourg Rieux blanc AOC Lavaux, Chasselas | 6.50/44 |
| Dézaley Grand Cru AOC Bourgeoisie de Fribourg Chasselas | 8.50/59 |
| Contrada Bianco di Merlot DOC Guido Brivio Mendrisio, Ticino |  8/56 |
| Château de la Vieille Tour Vignobles Boissonneau Bordeaux AOC Sauvignon, Sémillon, Muscadelle |  7/48 |
| Mâcon-Verzé Domaine de la Denante AOC Bourgogne Chardonnay | 7.50/51 |

Vins Rosés

| | Verre/Bt |
|---|--|
| Rosé de Gamaret en Terrasse Bourgeoisie de Fribourg AOC Lavaux | 6/42 |
| Grande Réserve Rosé AOP Domaine La Rouillère Côtes de Provence AOC Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Vermentino |  7/46 |
| Œil de Perdrix Boris Keller AOC Neuchâtel Pinot Noir | 42 |
| Le Fil d'Ariane AOP Domaine des Peirecèdes Côtes de Provence Grenache, Cinsault, Syrah |  44 |

Les Festifs

| | | |
|--|---------------------------|----------------|
| Champagne Bruno Paillard Brut Première Cuvée | 10 cl 37.5 cl 75 cl | 16 48 93 |
| Prosecco DOC Montelvini Extra Dry White | 10 cl 75 cl | 7 45 |
| Moscato D'Asti DOCG Piémont | 10 cl 75 cl | 7 45 |

Vins rouges

| | Verre/Bt | Bt |
|--|---|--|
| Pinot Noir Sélection AOC Vully - 2021 Cave du Petit Château Simonet Père & Fils |  8/53 | 79 49 |
| Jadis & Demain - 2021 Bourgeoisie de Fribourg Epresses, AOC Lavaux Pinot Noir, Garanoir | 8.50/55 |  75 |
| Dom. de l'Amauve - 2020 Cuvée Laurances AOC Côtes-du-Rhône Villages Grenache noir, Syrah |  7/48 | 60 |
| Cantina di Torra - 2017 Dom. Nicolas Mariotti Bindi Corse Niellucciu (non filtré) |  9.50/63 | 94 |
| Château Bel Evêque - 2018 Vins Pierre Richard Elevé en fût de chêne AOC Corbières Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache | AR 9/59 | 105 |
| Larcille - 2016 Morellino di Scansano DOCG Domaine Poggio Trevalle Toscane Sangiovese, Grenache noir |  9.50/63 | 76 |
| Oppidum AOC Vully - 2021 Derron & Fils, Môtier Pinot Noir, Gamaret, Merlot | 1/2 bt | |
| Divico AOC Vully - 2021 Elevé en fûts de chêne Derron & Fils, Môtier |  | |
| Merlot - 2020 Cave du Petit Château Simonet Père & Fils | | |
| La Réserve de Léoville Barton - 2016 AOC St-Julien Bordeaux Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot | | |
| Coste Taurasi DOCG - 2012 Cantine Lonardo Campania, Italie Aglianico |  | |
| Antona Garcia - 2017 D.O. Toro Valladolid, Espagne Tinta de toro | | |

