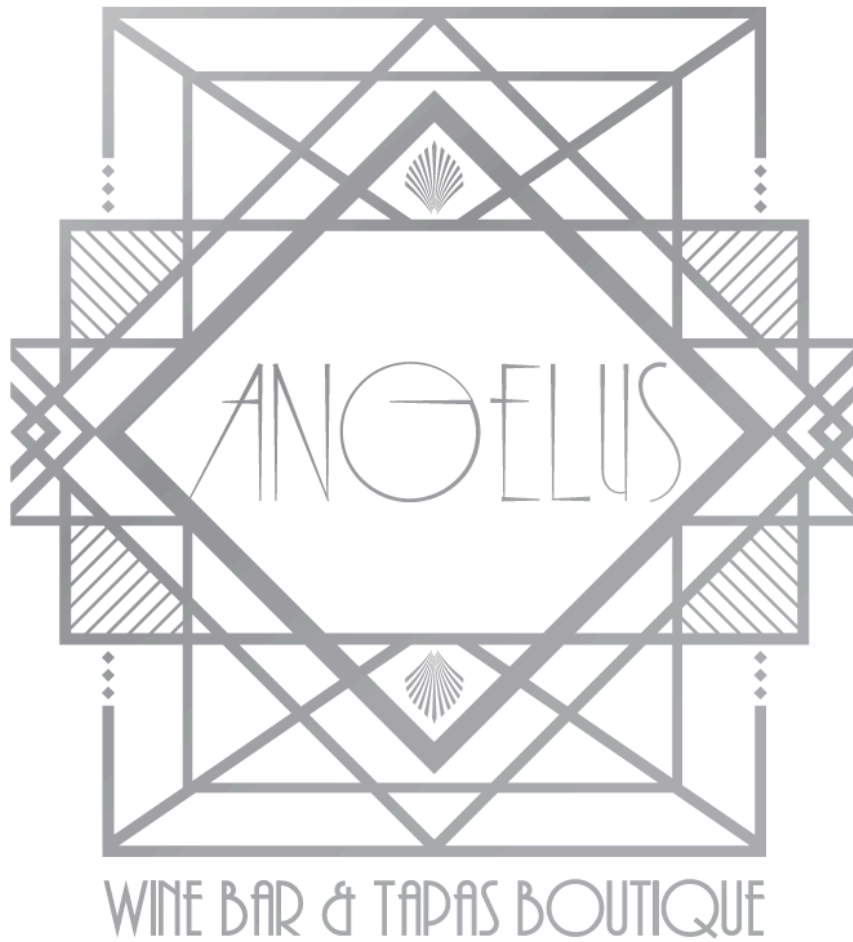


NOTRE CARTE



GRAND-RUE 65

1630 BULLE

026 913 70 50

CONTACT@ANGELUS-WINEBAR.COM

NOTRE CARTE DE TAPAS

GAMBAS A L'AIL, PERSILLADE	12.00
TARTINE DE SARDINE AU WHISKY	6.00
ACRAS DE CABILLAUD	6.00
ENPANADAS DE POULET	8.00
SURPRISE DE LEGUMES DE SAISON	12.00
MOZZARELLA DI BUFALA A LA TRUFFE D'ETE	16.00
HOUMOUS	7.00
OLIVES DU SUD	3.00

NOTRE CHARCUTERIE IBERIQUE

PATA NEGRA BARRANCOS DOP - 40 MOIS	36.00
SAUCISSON DE PORC IBERICO	13.00
SAUCISSON FIN DE PORC IBERICO	9.00
SELECTION DE CHARCUTERIE - 2PERS.	30.00

NOTRE CHARCUTERIE GRUYERIENNE

SELECTION DE CHARCUTERIE - 2PERS.	24.00
SELECTION DE CHARCUTERIE ET FROMAGES - 2PERS.	34.00

NOTRE SELECTION DE FROMAGES

SELECTION DE FROMAGES - 2PERS.	26.00
--------------------------------	-------

NOTRE CARTE

ENTREES

ENTREE GOURMANDE - 2 TAPAS ET UN COCKTAIL	27.00
FOIE GRAS PRESSE AU PORTO BLANC & RATAFIA DE CHAMPAGNE	32.00
JAMBON IBERICO « BELOTA », PAIN TOAST A LA TOMATE	36.00
SAUMON FAÇON GRAVELAX A L'ANETH ET AU CITRON	24.00
VELOUTE DE CAROTTE & PATATE DOUCE AU LAIT DE COCO	14.00
AGREMENTE DE CACAHUETES	

POISSON

PAVE DE CABILLAUD ROTI AU LEMONGRASS	31.00
--------------------------------------	-------

VIANDES

COTE DE VEAU AU BEURRE D'ESTRAGON	42.00
COEUR DE BOEUF A LA BIÈRE & AU CHOCOLAT AMER	45.00

Toutes nos viandes sont d'origine suisse

ASSIETTE VEGETARIENNE

AU GRES DES SAISONS ET DES PROPOSTIONS DU CHEF	27.00
--	-------

DESSERTS

AU GRES DES SAISONS ET DES PROPOSITIONS DU CHEF	12.00
---	-------

NOTRE SELECTION DE CAFES

CAFE	4.20
EXPRESSO	3.90
Expresso 100% arabica (Amérique du Sud / Afrique)	
EXPRESSO MACCHIATO	4.90
Expresso 100% arabica coiffé d'une mousse de lait	
RENVERSE	5.20
Expresso 100% arabica et lait chaud	
CAPPUCCINO	5.50
Expresso 100% arabica, coiffé d'une mousse de lait et saupoudré de cacao	
LATTE MACCHIATO	5.50
Expresso 100% arabica, lait chaud, mousse de lait	
CAFE FRAPPE	6.00
Expresso frappé au shaker, agrémenté de sucre de canne	
CAFE VIENNOIS	6.00
Café 100% arabica agrémenté de crème fouettée et saupoudré de cacao	
CAFE DECAFEINE	3.90

NOS GOURMANDISES CHOCOLATEES

CHOCOLAT CHAUD	4.50
Lait chaud et chocolat en poudre artisanal	
COCONUT CHOCOLATE	6.50
Chocolat chaud au lait de soja, de noix de coco et crème fouettée	
CHOCOLAT VIENNOIS	6.00
Chocolat chaud agrémenté de crème fouettée	

NOTRE SELECTION « TEA TIME » - THES NOIRS

SERVIS EN THEIERE

7.50

DARJEELING

Cultivé dans les brumes de l'Himalaya, où siffle le merveilleux petit train de Darjeeling, cette région du Nord de l'Inde, situées en contreforts de L'Himalaya.

EARL GREY YIN ZHEN

Thé légendaire originaire de Howick Hall dans le Northumberland. Nommé d'après le premier ministre Early Grey, cette combinaison de bergamote, de thé noir et de thé blanc pointe blanche, pétales de fleur se fait dans la plus pure tradition britannique.

THE OOLONG CAMEL AU BEURRE SALE

Les notes naturellement veloutées du thé Oolong s'allient aux notes sucrées-salées d'un arôme caramel. Un bel équilibre entre des notes végétales et celles d'une confiserie que beaucoup retrouveront avec bonheur dans une tasse délicatement gourmande.

CEYLAN O.P

Rien ne prédestinait Ceylan, le Sri Lanka, à devenir « l'île du thé ». C'est l'écossais James Taylor qui a permis cette grande révolution vers 1860. Aujourd'hui, les plantations couvrent une grande partie de l'île jusqu'à 2500 m d'altitude.

NOTRE SELECTION « TEA TIME » - THES VERTS

SERVIS EN THEIERE

7.50

SENCHA

Le Sencha est de loin le thé le plus consommé a pays du soleil levant. Les feuilles Yabutika sont cueillies lors de la première récolte, cuites à la vapeur, roulées à la main et séchées dans la plus pure tradition Japonaise.

HUNAN GREEN

Les feuilles vertes roulées en spirales serrées sont typiques de ce thé raffiné de la province chinoise de Hunan. Récolté au printemps, il offre un goût subtil, léger et parfumé.

THE VERT AROMATISE

JASMIN

De jeunes feuilles vertes et leurs bourgeons de printemps, roulées à la main sont couchés avec des fleurs de jasmin d'été pour une infusion exquise.

NOTRE SELECTION D'INFUSIONS

SERVIES EN THEIERE

7.50

MENTHE POIVREE

Le goût pénétrant des feuilles de menthe poivrée riches en huiles mentholées fait naturellement de cette tisane sans caféine la boisson rafraîchissante idéale en fin de repas.

CAMOMILLE

Naturellement apaisante, cette tisane à la saveur moelleuse est composée de fleurs de camomille. Elle annonce le début d'un moment de quiétude.

VERVEINE-TILLEUL

Délicat, parfumé et aromatique, ce cocktail de plantes à infuser rassemble toutes les vertus du tilleul et de la verveine.

ROOIBOS ORANGE

Le Rooibos provient d'Afrique du Sud, un magnifique bouquet orangé.

NOS SOFT DRINKS

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	33 CL	4.90
LEMONAID ORANGE BIO	33 CL	4.90
THE FROID CITRON	33 CL	4.90
SCHWEPPES TONIC	33 CL	4.90
SANBITTER ROUGE	33 CL	4.50

NOS JUS DE FRUITS - JUS BIO ET 100% SUISSE

OPALINE NECTAR D'ABRICOT	25 CL	5.50
OPALINE POMME MELISSE	25 CL	5.50
OPALINE TOMATE	25 CL	6.00
OPALINE POIRE & VERVEINE	25 CL	5.50

NOS EAUX MINERALES

SEMBRANCHER PLATE / GAZEUSE	37 CL	4.90
HENNIEZ PLATE / GAZEUSE	50 CL	5.60
CARAFE D'EAU	75 CL	3.00
SIROP	2 CL	2.00

NOS BIERES PRESSION

LA VALAISANNE	4.80
LA BROOKLYN EIPA	5.50
GRIMBERGEN BLANCHE	5.50

NOS BIERES EN BOUTEILLE

BROOKLYN BEL AIR SOUR	7.00
BROOKLYN LAGER	6.00
LONDON FIELDS BREWERY	7.00

NOS APERITIFS

VERMOUTHS, BITTERS ET ANISES

PORTO TONIC	20% VOL	4CL	11.00
APEROL SPRITZ	20% VOL	4CL	11.00
CYNAR	26.5% VOL	4CL	7.00
MARTINI BLANC / ROUGE	15% VOL	4 CL	7.00
CAMPARI	23% VOL	4CL	7.00
PASTIS	45% VOL	4CL	6.00
VERMOUTH	18% VOL	4CL	6.00
SAMBUCA	20% VOL	4CL	6.00
SUZE	20% VOL	2CL	5.00
LIMONCELLO DI CORSICA (BIO)	24% VOL	4CL	8.00

NOS LIQUEURS

COINTREAU	40% VOL	4CL	6.00
GRAND MARNIER	40% VOL	4CL	7.00
SAFARI	20% VOL	4CL	6.00
GALLIANO VANILLE	30% VOL	4CL	6.00
DISARONNO	28% VOL	4CL	6.00
BAILEYS IRISH CREAM	17% VOL	4CL	6.00
KAHLUA	20% VOL	4CL	6.00

NOS PORTOS

QUINTA DA ROMANEIRA LBV	19.5% VOL	4CL	8.00
QUINTA DA ROMANEIRA VINTAGE 2005	19.5% VOL	4CL	11.00
GRAHAM'S 20 ANS	20% VOL	4CL	15.00
GRAHAM'S 30 ANS	20% VOL	4CL	21.00
PORTAL EXTRA DRY	20% VOL	4CL	8.00
PORTAL 2013	20% VOL	4CL	9.00

NOS COGNAC & WHISKY

REMY MARTIN VSOP	40% VOL	4CL	12.00
CAMUS XO ELEGANCE	40% VOL	4CL	30.00
COMTE JOSEPH	40% VOL	4CL	9.00
JACK DANIEL'S TENNESSEE	40% VOL	4CL	8.00

J&B OLD SCOTCH	40% VOL	4CL	6.00
TALISKER 10 ANS	45.8% VOL	4CL	12.00
OBAN 14 ANS	43% VOL	4CL	15.00

NOS DIGESTIFS

EAU-DE-VIE FRAMBOISE	45% VOL	2CL	9.00
EAU-DE-VIE PRUNE	42% VOL	2CL	8.00
EAU-DE-VIE MIRABELLE	42% VOL	2CL	6.00
GRAPPA DE BAROLO	42% VOL	2CL	10.00
CALVADOS	40% VOL	4CL	6.00
TEQUILA	38% VOL	4CL	6.00
CACHAÇA	40% VOL	4CL	6.00
MALIBU	21% VOL	4CL	6.00
BACARDI	37.5% VOL	4CL	6.00
CAPTAIN MORGAN BLACK	40% VOL	4CL	7.00
RON DIPLOMATICO RESERVA	40% VOL	4CL	11.00
GORDON'S DRY	37.5% VOL	4CL	6.00
GENEROUS GIN'S	44% VOL	4CL	9.00
HENDRICK'S	41.4% VOL	4CL	9.00
TROJKA	40% VOL	4CL	6.00
ABSOLUT LIME	40% VOL	4CL	7.00
CIROC	40% VOL	4CL	9.00
GREY GOOSE	40% VOL	4CL	10.00

NOS MOCKTAILS

MARGARITA 12.00

Douceur naturelle du sucre de canne, amertume du jus de grapefruit et de citron, romarin flambé.

L'ÉLEGANCE 10.00

Touche tropicale de l'ananas, fraîcheur de cranberry et crémeux de poire.

NOS COCKTAILS

L'ANGELUS 17.00

Parfum de Tequila, robustesse du Rhum, douceur de Galliano et fraîcheur de fruit de la passion et de cranberry.

PINA COLADA 14.00

Douceur tropicale de l'ananas, crémeux de coco et robustesse du Rhum.

COSMOPOLITAN 14.00

Aromes de Vodka, douceur de triple sec et fraîcheur de citron et de cranberry.

DRY MARTINI 14.00

Parfum de Gin, arômes de Vermouth et croquant d'olive.

COCKTAILS CLASSIQUES 15.00

COCKTAILS DU MOMENT 15.00

NOTRE SELECTION DE VINS BLANCS SUISSES

FRIBOURG

VULLY RESERVE BLANCHE « CHATEAU DE PRAZ » 45.00

Par Marylène & Louis Charles-Bovard-Chevret

Réserve issue d'une parcelle spécifique de Chasselas.

En bouche : minéral, fruité, persistant.

En apéritif, poissons du lac, viandes blanches.

VULLY TRAMINER 62.00

Par Marylène & Louis Charles-Bovard-Chevret

Au nez : fruité, harmonieux, onctueux, robuste.

Déguster avec des fruits de mer, plats épicés, fromages.

VULLY PINOT GRIS « CHATEAU DE PRAZ » 47.00

Par Marylène & Louis Charles-Bovet-Chevret

Au nez : fruité, explosif, beaucoup de volume en bouche, robuste.

En apéritif, risottos, viandes blanches.

VAUD

DEZALEY LA GRUYERE 2015 DOMAINE 68.00

Fonjallaz, AOC Dealzey

Certifié biodynamie, vieux Chasselas étoffé, puissant,

Arôme fruité et minéral.

En entrée, avec de vieux fromages.

PINOT BLANC 2017 49.00

Vdp Suisse La Maison du Moulin, Réverolle

En apéritif, parfait en entrée et mets à base poisson.

VALAIS

JOHANNISBERG 2017 64.00

AOC Valais, Dubuis & Rudaz, Sion

Cultivé en biodynamie, cépage 100% Sylvaner.

Déguster en apéritif, asperges du Valais.

PETITE ARVINE DE FULLY 2017 66.00

AOC Valais, Cave des Amendiers, Saillon

Cépage autochtone du Valais.

Vin de très grande classe aux arômes fruités.

Déguster en apéritif.

PETITE ARVINE « LES SEYES » 2017 66.00

AOC Valais, Dubuis & Rudaz, Sion

Cultivé en biodynamie, cépage 100% Sylvaner.

Déguster en apéritif, asperges du Valais.

TESSIN

TERRE DI GUIDO BIANCO DOC TICINO 2016 68.00

Domaine Tambori médaille d'or 2012

Très joli Merlot, bouquet délicat, notes aromatiques, fruités.

Déguster en apéritif, poissons du lac, charcuterie.

NOTRE SELECTION DE VINS ROSES SUISES

FRIBOURG

CAVE GUILLOD 42.00

Dame du Codeur Rosé 2018

Bio Suisse

ŒIL DE PERDRIX « CHATEAU DE PRAZ » 46.00

Dame du Codeur Rosé 2018

Bio Suisse

NOTRE SELECTION DE VINS ROSES FRANÇAIS

LE PLAISIR ROSE 2018 MAS AMIEL 39.00

AOC Côtes du Roussillon, certifié bio

Léger, fruité, rosé explosif, texture croquante et une note de citron.

En apéritif, servi avec des crevettes, du melon, une salade de fruits.

NOTRE SELECTION DE VINS ROSES SUISSE

ŒIL DE PERDRIX « CHATEAU DE PRAZ » 46.00

Dame du Codeur Rosé 2018

Bio Suisse

NOTRE SELECTION DE VINS ROUGES SUISSSES

FRIBOURG

RESERVE ROUGE 2016 DU « CHATEAU DE PRAZ » 78.00

Par Marylène & Louis-Charles Bovet-Chevret

Un croisement de Gamay et Reichensteiner.

Déguster avec les viandes rouges, terrines, chasse.

TESSIN

MERLOT DEL MALCONTONE DOC 2015 62.00

Médaille d'or Tessin en 2010

Ses tanins présent, soyeux, au nez les senteurs typés merlot.

Aux fruits rouges.

NOTRE SELECTION DE VINS ROUGES ETRANGERS

FRANCE

CAHORS CUVÉE COMMANDERY 2014 58.00

AOC, Château La Caminade

COTE DE BROUILLY AOC « LA COTE » 2014 56.00

Domaine Decelle-Villa

DOMAINE 2018 AOC SAUMUR TH.GERMAIN 54.00

Domaine des Roches Neuves

ITALIE

NIGRA NEGROAMAENTO 2015 IGP SALENTO 88.00

Azienda Agricola Romaldo Greco, Pouilles

Bouquet élégant, avec note florale de rose et violette.
Nuances de fruits de baies noires & épices.

S'accorde avec les viandes rouges.

ROSSO 2016 MONTECUCCO D.O.C AGRICOLA 94.00

Campinuovi di Nadia Riguccini

Toscane-Sangiovese. §

Vin en biodynamie.

ESPAGNE

L'INFERNAL FACE NORD 2015 PIORRAT BIO 119.00

100% Syrah, la fermentation en cuve inoxydable, 14 mois en fûts de chêne.

S'accorde avec les viandes de bœuf, ragoûts, gros gibiers.

(Parker : 91)

RAMON BILBAO MIRTO 2012 128.00

100% Syrah, 14 mois en fûts de chêne.

S'accorde avec les viandes de bœuf, ragoûts, gros gibier.

Parker 91

PORTUGAL

QUINTA DA ROMANEIRA RESERVA DU DOURO 116.00

Cépage : Touriga national, Touriga Franca,

Au nez fruité, quelques notes d'épices, magnifique à goûter.

Accompagnement : bœuf, agneau, gibier, pâtes.

QUINTA DO CASTRO, RESERVA 89.00

Vieilles vignes du Douro, cépage : Touriga national.

Très beau vin fruité, minéral, persistant, généreux en bouche.

Accompagnement : bœuf, agneau, gibier, pâtes.

QUINTA DA ROMANEIRA RESERVA DU DOURO 116.00

Cépages : Touriga national, Touriga Franca,

Au nez fruité, quelques notes d'épices, magnifique à goûter

Accompagnement : bœuf, agneau, gibier, pâtes

PALACIO DA BACALHOA 152.00

Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Vin de la région Setubal près de Lisbonne.

Excellent vin, des fruits, une magnifique longueur sur les tannins, accompagnement avec les viandes rouges, viandes blanches.

« BOIRE DU VIN,
C'EST BOIRE DU GENIE »

CHARLES BAUDELAIRE



AU PLAISIR DE VOUS AVOIR A
NOUVEAU PARMIS NOUS

L'EQUIPE DE L'ANGELUS

FOLLOW US ON  & 