

LIMONADES & MINÉRALES

Henniez bleue • verte	33cl	4.00
Coca-Cola zero	33cl	4.20
Sinalco	33cl	4.20
Schweppes tonic • bitter lemon	20cl	4.20
Jus de pomme	33cl	4.20
Rivella bleu • rouge	33cl	4.20
Jus Michel	20cl	4.50
pêche • ananas • bodyguard • abricot		
Opaline	25cl	4.50
pomme • poire • abricot • pomme-carotte		
Sanbitter rouge	10cl	4.20
Red bull	25cl	5.00

SPORTIFS

	<u>2dl</u>	<u>3dl</u>	<u>5dl</u>
Eau minérale gazeuse	2.90	3.60	5.00
Coca-Cola classic	3.30	3.80	5.30
Thé froid bio Suard	3.60	4.10	5.60
Thé froid citron • pêche	3.30	3.80	5.30
Sprite	3.30	3.80	5.30
Grapefruit	3.30	3.80	5.30
Jus d'orange Michel	3.60	4.10	5.60
Sirop Morand	2.10	2.60	3.60
divers arômes à choix			
Sirop Grenadine gratuit jusqu'à 6 ans			
Eau minérale gazeuse pression	1l	9.60	
Eau du robinet	3dl	1.80	

BIÈRES

Brooklyn Pale Ale	33cl	4.90	
Bière sans alcool	33cl	4.50	
Cardinal pression	<u>2dl</u>	<u>3dl</u>	<u>5dl</u>
	3.90	4.20	6.00
Bière de saison	4.00	4.30	6.50

VINS

Vully Les Côtelines	1dl	4.60
Johannisberg Belleruche, AOC Valais	1dl	4.60
Œil-de-Perdrix AOC Valais	1dl	4.60
Pinot Noir Domaine de Chambaz, Môtier	1dl	4.60
Prosecco		7.50
Prosecco bouteille	2dl	12.50

APÉRITIFS

Martini blanc • rouge	4cl	5.00
Suze	4cl	5.00
Campari	4cl	5.00
Pastis • Ricard	2cl	4.10
Grappa	2cl	4.80
Abricotine	2cl	5.50
Poire Williams	2cl	5.50
Apérol Spritz	2cl	9.50

CAFÉ 9 | 38

Bio & équitable



Café	4.10
Espresso	4.10
Ristretto	4.10
Espresso macchiato	4.20
Renversé	4.40
Double espresso	4.90
Cappuccino	5.00
Latte macchiato	5.10
Espresso viennois	5.50
Café viennois	5.70
Lait sans lactose en supplément	+0.30

CHOCOLAT

Chocolat viennois		5.70
chocolat noir, chantilly		
Chocolat Suard		6.20
chocolat chaud fait maison et truffe		
Chocolat Suard viennois		7.50
chocolat chaud fait maison, chantilly et truffe		
	<u>2dl</u>	<u>3dl</u>
Chocolat chaud	4.10	-
Chocolat froid	4.10	4.50
Ovomaltine chaud	4.10	-
Ovomaltine froid	4.10	4.50
Lait froid	2.50	-
Lait sans lactose en supplément		+0.30

THÉS BIO SIROCCO



Les thés Sirocco sont reconnus pour leurs bienfaits et leurs hauts standards de qualité avec des ingrédients minutieusement sélectionnés et d'origine 100% biologique. Soucieux de l'environnement, Sirocco propose des thés 100% durables dont les sachets sont fabriqués à la main et biodégradables.

White Silver Needle	4.20
Green Tropic	4.20
Green Jasmine	4.20
Golden Assam • Thé noir d'Inde	4.20
Black Chai	4.20
Gentle Blue • Earl Grey	4.20
Piz Palü	4.20
Ginger Lemon Dream	4.20
Rooibos Tangerine	4.20
Moroccan Mint • Menthe marocaine	4.20
Red Kiss	4.20
Verbena • Verveine	4.20
Camomile Orange Blossom	4.20
Japanese Sencha	4.30

JUS DE FRUITS FRAIS

	<u>2dl</u>	<u>3dl</u>
Jus d'orange	5.30	6.30

PETITS DÉJEUNERS

Le Léger 7.30
1 boisson chaude à choix
(chocolat chaud • café • espresso • renversé • thé)
1dl de jus d'orange Michel
1 croissant au beurre

Le Suard 9.70
1 boisson chaude à choix
(chocolat chaud • café • espresso • renversé • thé)
1dl de jus d'orange Michel
2 mini-cuchaules
beurre et moutarde de Bénichon ou confiture maison

Le Complet 9.70
1 boisson chaude à choix
(chocolat chaud • café • espresso • renversé • thé)
1dl de jus d'orange Michel
1 croissant au beurre
1 ballon ou un petit pain ou mini-cuchaule
beurre et moutarde de Bénichon ou confiture maison

MENU DU JOUR - CHF 19.50

servi avec une petite salade

DU CÔTÉ DES ENFANTS

jusqu'à 10 ans

Petit croque-maison 10.50
servi avec frites fraîches fribourgeoises
ou salade de maïs et carottes

Pâtes bolognese 10.50
salade de maïs et carottes

Menu du jour demi-portion 10.50

Portion de frites fraîches fribourgeoises 6.00

Pâtes natures 7.00
salade de maïs et carottes

TARTINES GRILLÉES

servi avec frites fraîches fribourgeoises ou salade

Estivale  18.50
courgettes, oignons, houmous, olives noires,
pignons, tomates, parmesan

Thon 19.50
thon MSC, mayonnaise, olives noires,
oignons, tomates, radis

Poulet Curry 19.90
poulet, sauce curry, tomates, ananas, noix

Nordique 22.90
saumon MSC, sauce raifort, tomates,
câpres, oignons, citron

Roastbeef 22.90
roastbeef, sauce tartare, roquette, tomates,
cornichons, copeaux de parmesan

CUCHAULE BURGERS

servi avec frites fraîches fribourgeoises ou salade

Le Classique 16.50
cuchaule bun, steak haché de bœuf, tomates,
oignons, salade et moutarde de bénichon, ketchup

Le Fribourgeois 17.50
cheese burger maison : cuchaule bun, steak
haché de bœuf, vacherin fribourgeois, tomates,
salade, oignons, moutarde de bénichon, ketchup

Le Cheese & Bacon 18.50
cuchaule bun, steak haché de bœuf, vacherin
fribourgeois, bacon, tomates, oignons, salade et
moutarde de bénichon, ketchup

C'est qui-noa?  21.90
bun, houmous, galette de quinoa maison,
poivron marinée, oignon rouge, roquette,
tomate, mozzarella di bufala

LE SAVIEZ-VOUS ?

Nos steaks hachés pur bœuf sont issus
d'un élevage local de la ferme à Pontthaux.

à la ferme
Boucherie
Pontthaux

CIABATTA MAISON

servi avec frites fraîches fribourgeoises ou salade

Classica  14.50
tomates, mozzarella di bufala, pesto, huile d'olive

Italienne 16.50
jambon, pesto, mozzarella di bufala,
tomates séchées, roquette

Thon 16.50
thon MSC, tomates, Gruyère AOP

Poulet-ananas 16.50
poulet, ananas, sauce curry maison

CROQUE-MAISON

servi avec frites fraîches fribourgeoises ou salade

Le Croque 16.50
pain maison, jambon de la borne,
Gruyère AOP, beurre, moutarde

PÂTES ARTISANALES

Bolognese maison 19.90
viande hachée de bœuf, carottes, tomates, oignons

Olives et courgettes  20.50
olives noires, courgettes, herbes italiennes,
ail, grana padano

Bolognese végétarienne  21.90

Du Chef 24.90
saumon fumé, tomates cerises, oignons,
huile d'olive, parmesan, filet de crème au curry

Les pâtes sont servies avec une petite salade en accompagnement.


végétarien

SALADES

Verte petite 5.00

De Saison 17.50

La Biquette  19.50
salade, pain grillé, fromage de chèvre,
miel, pignons, noix

Marcheur 19.50
salade verte, tomates, oignons, lardons,
gruyère, croûtons, œuf au plat

Du Chef 19.50
salade verte, jambon, Gruyère AOP, œuf,
tomates, oignons

Poulet 20.50
salade verte, poulet, ananas, tomates,
noix, sauce curry maison

Thon 19.90
salade verte, thon MSC, tomates, olives,
oignons, œuf

Nordique 23.90
salade verte, saumon MSC, tomates, câpres,
oignons, citron

POUR FINIR EN DOUCEUR

de 10h à 14h

L'instant gourmand 7.70
espresso, café ou thé avec une pâtisserie
ou une boule de glace à choix

GLACES ARTISANALES

Pot de glace 4.20
vanille • fraise • moka • chocolat • pistache •
citron • abricot • framboise • fruit de la passion

Pot de glace « Edition spéciale » 4.90

Frappé vanille • fraise • moka 7.50

Chantilly en supplément +1.50