

LIMONADES & MINÉRALES

Henniez bleue • verte	33cl	4.50
Coca-Cola zero	33cl	4.80
Sinalco	33cl	4.80
Kinley Tonic citron	20cl	4.80
Jus de pomme	33cl	4.80
Rivella bleu • rouge	33cl	4.80
Jus Michel pêche • ananas • bodyguard • abricot	20cl	4.80
Opaline pomme • poire • abricot • pomme-carotte	25cl	4.80
Sanbitter rouge	10cl	4.80
Red bull	25cl	5.20

SPORTIFS

	<u>2dl</u>	<u>3dl</u>	<u>5dl</u>
Eau minérale gazeuse	2.90	3.60	5.00
Coca-Cola classic	3.60	4.20	5.60
Thé froid bio Suard	3.80	4.40	5.80
Thé froid citron • pêche	3.60	4.20	5.60
Sprite	3.60	4.20	5.60
Grapefruit	3.60	4.20	5.60
Jus d'orange Michel	3.40	4.50	6.00
Sirop Morand® divers arômes à choix	2.50	3.00	4.00

Sirop Grenadine gratuit jusqu'à 6 ans

	<u>3dl</u>	<u>1l</u>
Eau du robinet	1.80	5.00
Eau minérale gazeuse pression	-	9.60

BIÈRES

Bière du moment	33cl	4.90	
Bière sans alcool	33cl	4.50	
	<u>2dl</u>	<u>3dl</u>	<u>5dl</u>
Cardinal pression	3.90	4.20	6.20
Bière de saison	4.00	4.30	6.50

VINS

Vully Les Côtelines	1dl	4.60
Johannisberg Belleroche, 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

Pastis • Ricard	2cl	4.50
Martini blanc • rouge	4cl	5.50
Campari	4cl	5.80
Apérol Spritz	2cl	9.50

CAFÉ 9|38

BIO & ÉQUITABLE



Café	4.20
Espresso	4.20
Ristretto	4.20
Espresso macchiato	4.40
Renversé	4.90
Double espresso	4.90
Cappuccino	5.50
Latte macchiato	5.50
Café viennois	5.90
Lait sans lactose en supplément	+0.30

CHOCOLAT

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

THÉS BIO • SIROCCO

Jade Oolong	4.90
Green Jasmine	4.90
Golden Assam • Thé noir d'Inde	4.90
Black Chai	4.90
Gentle Blue • Earl Grey	4.90
Moroccan Mint • Menthe marocaine	4.90
Red Kiss	4.90
Verbena • Verveine	4.90

THÉS CLASSIQUES

Exclusive Black Tea	4.20
Tilleul	4.20
Camomille	4.20
Menthe	4.20

JUS DE FRUITS FRAIS

	<u>2dl</u>	<u>3dl</u>
Jus d'orange	5.50	6.50

HIT DU MOMENT

Roastbeef 27.00
salade verte, viande de bœuf, sauce tartare maison, frites

CROQUE

servie avec frites fraîches fribourgeoises ou salade

Croque-maison 19.50
pain maison, jambon de la borne, Gruyère AOP, beurre, moutarde

Croque-classico 17.50
tomates, mozzarella di bufala, pesto, huile d'olive

Croque-italien 19.50
jambon, pesto, mozzarella di bufala, tomates séchées, roquette

Croque-Thon 19.50
thon MSC, tomates, Gruyère AOP

Croque-exotique 19.50
poulet, ananas, sauce curry maison

PÂTES ARTISANALES

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

Bolognese végétarienne 19.90

Olives et courgettes 20.50
olives noires, courgettes, herbes italiennes, ail, Grana Padano

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

TOMME PANÉE POÊLÉE

servie avec salade

Nature 15.00

Œuf au plat en supplément + 1.50

Lardons en supplément + 2.00

SALADES

Verte petite 5.00

Mêlée petite 8.50

Mêlée grande 17.50

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

Marcheur 19.50
salade verte, tomates, oignons, lardons, Gruyère AOP, 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* 4.50

Frappé* 7.50

Chantilly en supplément + 1.50

*arômes à choix : vanille • fraise • moka • chocolat • pistache • citron • abricot • framboise • fruit de la passion

PETITS DÉJEUNERS

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

Le Suard 9.70
1 boisson chaude à choix (chocolat chaud • café • espresso • renversé • thé)
1 dl 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)
1 dl 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 20.50

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



végétarien

TARTINES GRILLÉES

servie 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
viande de bœuf, sauce tartare, roquette, tomates, cornichons, copeaux de parmesan

CUCHAULE BURGERS

servi avec frites fraîches fribourgeoises ou salade

Le Classique 19.50
cuchaule bun, steak haché de bœuf, tomates, oignons, salade et moutarde de bénichon, ketchup

Le Fribourgeois 20.50
cuchaule bun, steak haché de bœuf, vacherin fribourgeois, tomates, salade, oignons, moutarde de bénichon, ketchup

Le Cheese & Bacon 21.50
cuchaule bun, steak haché de bœuf, vacherin fribourgeois, bacon, tomates, oignons, salade et moutarde de bénichon, ketchup

LE SAVIEZ-VOUS ?

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

à la ferme
Boucherie
Pontiaux

PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

Bœuf, poulet et porc : Suisse

Saumon MSC: pêche sauvage, Pacifique nord-est

Thon MSC: pêche au large de l'océan Atlantique

ALLERGÈNES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances alimentaires. Un croisement de produit pouvant se produire en cuisine, merci de nous avertir en cas d'allergie sévère.