

PÂTES ARTISANALES

Soupe du jour (seulement en hiver)	8.50
Soupe de chalet (seulement en hiver) avec croûtons et fromage	8.50
Croûte au fromage (seulement en hiver) pain, fromage, cornichons, oignons jambon <u>ou</u> œuf en supplément salade <u>ou</u> frites fraîches fribourgeoises en supplément	17.50 +1.50 +3.00
Omelette nature - jambon - fromage servie avec une salade <u>ou</u> des frites fraîches fribourgeoises	14.50
Omelette jambon & fromage servie avec une salade <u>ou</u> des frites fraîches fribourgeoises	15.50
Croque-maison pain maison, jambon de la borne, Gruyère AOP, beurre, moutarde servi avec une salade <u>ou</u> des frites fraîches fribourgeoises	19.50
Röstinis au séré et fines herbes - au fromage - aux champignons servis avec une salade <u>ou</u> des frites fraîches fribourgeoises	14.90
Nuggets 6 pièces servis avec une salade <u>ou</u> des frites fraîches fribourgeoises	15.50
Portion de frites fraîches fribourgeoises	6.00
Frites <u>ou</u> salade en supplément	+3.00

LE SAVIEZ-VOUS ?

Nos frites proviennent du Domaine de Cormagens.



DOMAINE de CORMAGENS

TARTINES GRILLÉES

servie avec une salade ou des frites fraîches fribourgeoises

Thon thon MSC, mayonnaise, concombre, tomates séchées	19.00
Jambon cru jambon cru, philadelphia, tomates séchées	19.00
Poulet Curry poulet, sauce curry, ananas, tomates séchées	19.00
Biquette fromage de chèvre, miel, noix, confiture de figues	19.00
Veggie houmous, aubergine grillée, tomates séchées	19.00
Nordique saumon MSC, sauce tartare, concombre, radis	19.00

CRÊPES SALÉES *au sarrasin (blé noir)*

Crêpe avec 2 ingrédients œuf • jambon • fromage • lard • tomate	11.00
Crêpe avec 3 ingrédients ingrédient(s) à choix : chèvre chaud • vacherin fribourgeois • jambon cru • saumon	13.00 +1.00

CRÊPES SUCRÉES *froment*

Sucre	5.00
Pâte à tartiner chocolat maison	6.50
Confiture maison	6.50
Chantilly en supplément	+1.50

GLACES ARTISANALES

Pot de glace*	4.50
Frappé*	7.50
Chantilly en supplément	+1.50
Café glacé	11.50

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

CAFÉ 9 | 38 *bio & équitable*

Café	4.20
Espresso	4.20
Ristretto	4.20
Espresso macchiato	4.40
Double espresso	4.90
Renversé	4.90
Cappuccino	5.50
Latte macchiato	5.50
Café viennois	5.90

CHOCOLAT

Chocolat chaud	4.50
Chocolat viennois chocolat noir, chantilly	5.70
Chocolat Suard chocolat chaud fait maison, truffe	6.20
Chocolat Suard viennois chocolat chaud fait maison, chantilly, truffe	7.50

THÉS CLASSIQUES

Exclusive Black Tea	4.20
Tilleul	4.20
Camomille	4.20
Menthe	4.20

THÉS SIROCCO *bio*

Sirocco, une entreprise suisse et familiale fondée en 1908. Les thés proviennent exclusivement de cultures biologiques certifiées.

Jade Oolong thé vert typique au goût délicat avec des nuances florales et fruités. Infusion 2-3 minutes élégant et fruité	4.90
Green Jasmine thé vert délicat de Chine relevé par un doux arôme de jasmin. Infusion 2-3 minutes • élégant et fleuri	4.90
Golden Assam / Thé noir d'Inde thé noir des rives du Brahmapoutre (Inde) aux notes puissantes et maltées d'un thé Assam. Infusion 2-3 minutes • épicé et malté	4.90
Black Chai thé noir aux épices orientales (cardamome, clou de girofle, cannelle, gingembre, poivre). Parfait avec une pointe de lait. Infusion 3-5 minutes • épicé et puissant	4.90
Gentle Blue / Earl Grey thé noir Earl Grey rehaussé d'une délicieuse fraîcheur citronnée de bergamote. Infusion 2-3 minutes • tonifiant et fleuri	4.90
Moroccan Mint • Menthe marocaine infusion unique au goût intense et stimulant de la menthe nana douce et naturelle du Maroc. Infusion 6-8 minutes • rafraîchissante et stimulante	4.90
Red Kiss infusion fruitée (sureau, pomme, écorces d'orange et arôme naturel de cassis) rehaussée d'écorces de cynorhodon et de fleurs d'hibiscus. Infusion 5-7 minutes • dynamisante et fruitée	4.90
Verbena • Verveine tisane à la verveine citronnée du Paraguay. Infusion 6-8 minutes • citronnée et rafraîchissante	4.90

SPORTIFS

	2dl	3dl	5dl
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	4.00	4.50	6.00
Sirop Morand® divers arômes à choix	2.50	3.00	4.00
Eau du robinet	1.50	1.80	3.00
Sirop Grenadine gratuit jusqu'à 6 ans			

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
Opaline pomme • poire • abricot • pomme-carotte	25cl	4.80
Rivella bleu • rouge	33cl	4.80
Jus Michel pêche • ananas • bodyguard • abricot	20cl	4.80
Sanbitter rouge	10cl	4.80
Red bull	25cl	5.20

JUS DE FRUITS FRAIS

	2dl	3dl
Jus d'orange	5.50	6.50

BIÈRES

Paulaner	33cl	6.50	
Cardinal Spéciale	33cl	4.40	
Bière sans alcool	33cl	4.50	
	2dl	3dl	5dl
Cardinal à la pression	3.90	4.20	6.20

VINS

	1dl
Vully blanc	4.60
Fendant La Benjamine	4.60
Johannisberg La Benjamine	4.60
Rosé du Valais	4.60
Pinot Noir du Valais	4.60
Prosecco	7.50

APÉRITIFS

Pastis - Ricard	2cl	4.50
Martini blanc • rouge	4cl	5.50
Campari	4cl	5.80
Bacardi	4cl	8.00
Aperol Spritz		9.50

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 <u>ou</u> 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 <u>ou</u> un petit pain <u>ou</u> mini-cuchaule	
beurre et moutarde de Bénichon <u>ou</u> confiture maison	

CUCHAULE BURGERS

servi avec une salade
ou des frites fraîches fribourgeoises



Le Classique	19.50
cuchaule AOP bun, steak haché de bœuf, tomates, oignon, salade, moutarde de bénichon, ketchup.	

Le Fribourgeois	20.50
cuchaule AOP bun, steak haché de bœuf, vacherin fribourgeois, tomate, salade, oignon, moutarde de bénichon, ketchup.	

Le Cheese & Bacon	21.50
cuchaule AOP bun, steak haché de bœuf, vacherin fribourgeois, bacon, tomate, oignon, salade, moutarde de bénichon.	

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.

HIT DE SAISON

Melon & jambon cru (seulement en été)	17.50
Tomates & Mozzarella di Buffalo, basilic (seulement en été)	17.50
Roastbeef 130g (seulement en été) servi avec une salade ou des frites fraîches fribourgeoises	27.00

SALADES

Mêlée	9.90
salade, légumes de saison, mélange de graines	
Thon	15.50
salade mêlée, thon MSC, tomates cerises, olives, oignon	
Poulet	20.50
salade mêlée, poulet, ananas, sauce curry maison	
Biquette	19.50
salade mêlée, carottes, maïs, feuilles de brique, fromage de chèvre, miel	
Du Chef	19.50
salade mêlée, jambon, Gruyère AOP	

LE SAVIEZ-VOUS ?

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

à la ferme
Boucherie
Ponthaux

Provenance des viandes et poisson

Bœuf, poulet et porc : Suisse
Thon MSC : pêche au large de l'océan Atlantique