



CAFÉ 9 | 38



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	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	- 4.50
Chocolat froid	4.10 4.50
Ovomaltine chaud	- 4.50
Ovomaltine froid	4.10 4.50
Lait chaud / 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

PETITS DÉJEUNERS

Le Léger

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

7.30

Le Suard

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

9.70

Le Complet

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

9.70

1 ballon ou un petit pain ou mini-cuchaule, beurre
et moutarde de Bénichon ou confiture maison

MENU DU JOUR / CHF 20.50

servis avec une petite salade ou une petite soupe

DU CÔTÉ DES ENFANTS

jusqu'à 10 ans

Petit croque-maison

servi avec frites fraîches fribourgeoises ou salade de maïs et carottes

10.50

Pâtes bolognese

salade de maïs et carottes

10.50

Menu du jour demi-portion

10.50

Frites fraîches fribourgeoises portion

6.00

Pâtes natures

7.00

CROQUES

servis avec frites fraîches fribourgeoises ou salade

Maison

pain maison, jambon de la borne, Gruyère AOP,
beurre, moutarde

19.50

Gourmand

pain maison, poêlée de champignons, épinards,
mozzarella di bufala, piment d'espelette, oignons

18.50

Italian

pain maison, jambon, pesto, mozzarella di bufala,
tomates séchées, roquette

19.50

Poulet

pain maison, poulet, noix, sauce curry maison

19.50

Œuf en supplément

+ 1.50

CUCHAULE BURGERS

servis avec frites fraîches fribourgeoises ou salade



Le Classique

Cuchaule AOP buns, steak haché de bœuf, tomates,
oignons, salade et moutarde de bénichon, ketchup

19.50

Le Fribourgeois

Cuchaule AOP buns, steak haché de bœuf, vacherin fribourgeois,
tomates, salade, oignons, moutarde de bénichon, ketchup

20.50

Le Cheese & Bacon

Cuchaule AOP buns, steak haché de bœuf, vacherin fribourgeois,
bacon, tomates, oignons, salade et moutarde de bénichon, ketchup

21.50

SALADES

Verte petite 5.00

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

Poulet 20.50

salade verte, poulet, carottes, sauce curry maison

HIT DU MOMENT

CROÛTES AUX CHAMPIGNONS / CHF 22.50
pain grillé, sauce aux champignons maison

METS CHAUDS

	<u>petite</u>	<u>grande</u>
Soupe du jour servie avec croûtons	6.50	10.50

Croûtes au fromage 17.50

pain, fromage, cornichons, oignons

en supplément : jambon ou œuf +1.50

en supplément : salade ou frites fraîches fribourgeoises +3.00

Frites fraîches fribourgeoises portion +6.00

PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

Bœuf et porc : Suisse

Poulet : Suisse et France

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.

Suard Café Givisiez / octobre 2025

Tous les prix sont indiqués en CHF, TVA de 8,1 % incluse

PÂTES ARTISANALES

Bolognese maison 19.90

viande hachée de bœuf, carottes, tomates, oignons

Della Nonna 21.90

lardons, jambon, champignons, oignons, crème de tomate piquante

Forestière sauce aux champignons maison 22.90

POUR FINIR EN DOUCEUR

de 10h à 14h

L'instant gourmand 7.70

espresso, café ou thé avec une pâtisserie

NOUS FOURNISSEURS DE LA RÉGION FRIBOURGEOISE

à la ferme
Boucherie
Ponthaux

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



DOMAINE de CORMAGENS

Nos frites proviennent du Domaine de Cormagens.

PASTA FRESCA
Pastificio Olivieri
ARTIGIANALE

Fabriquées artisanalement à Corjolens,
avec des ingrédients de qualité, elles sont exemptes
d'additifs et d'arômes artificiels.

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	20cl	4.80
pêche / ananas / bodyguard / abricot		
Opaline	25cl	4.80
pomme / poire / abricot / pomme-carotte		
Sanbitter rouge	10cl	4.80
Red bull	25cl	5.20

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	3.40	4.50	6.00
Sirop Morand®	2.50	3.00	4.00
divers arômes à choix			
Sirop Grenadine	gratuit jusqu'à 6 ans		
	3dl	1l	
Eau du robinet	1.80	5.00	
Eau minérale plate / gazeuse	-	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 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

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

CARTE DU SAMEDI

SALADES

Verte petite 5.00

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

Poulet 20.50

salade verte, poulet, carottes, sauce curry maison

CUCHAULE BURGERS

servis avec frites fraîches fribourgeoises ou salade



Le Classique 19.50

Cuchaule AOP buns, steak haché de bœuf, tomates, oignons, salade et moutarde de bénichon, ketchup

Le Fribourgeois 20.50

Cuchaule AOP buns, steak haché de bœuf, vacherin fribourgeois, tomates, salade, oignons, moutarde de bénichon, ketchup

Le Cheese & Bacon 21.50

Cuchaule AOP buns, steak haché de bœuf, vacherin fribourgeois, bacon, tomates, oignons, salade et moutarde de bénichon, ketchup

CROQUES

servis avec frites fraîches fribourgeoises ou salade

Croque-maison 19.50

pain maison, jambon de la borne, Gruyère AOP, beurre, moutarde

Croque-gourmand 17.50

pain maison, poêlée de champignons, épinards, mozzarella di bufala, piment d'espelette, oignons

Croque-italien 19.50

pain maison, jambon, pesto, mozzarella di bufala, tomates séchées, roquette

Croque-poulet 19.50

pain maison, poulet, noix, sauce curry maison

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

BRUNCH SUR ASSIETTE

TOUS LES DIMANCHES

21.-/pers.

2dl jus d'orange

1 boisson chaude à choix
(chocolat chaud / café / espresso / renversé / thé)

jambon, salami et jambon de dinde
ou délice végétarien fromage frais-concombre

assortiment de pains et un croissant par personne

vacherin et gruyère AOP

portion de beurre

portion de confiture maison ou de moutarde de bénichon

bircher

salade de fruits

POUR FINIR EN DOUCEUR

de 10h à 14h

L'instant gourmand 7.70

espresso, café ou thé avec une pâtisserie