



PETITS DÉJEUNERS

Le Léger

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

7.30

Le Suard

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

9.70

Le Complet

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

9.70

DU CÔTÉ DES ENFANTS

jusqu'à 10 ans

Petit croque-maison

servi avec frites fraîches fribourgeoises ou salade de maïs et carottes

10.50

Portion de frites fraîches fribourgeoises

6.00

CUCHAULE BURGERS

servis avec frites fraîches fribourgeoises ou salade



Le Classique

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

21.50

CROQUES

servis avec frites fraîches fribourgeoises ou salade

Maison

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

19.50

Classico

pain maison, tomates, mozzarella di bufala, pesto, huile d'olive

17.50

Italien

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

19.50

Exotique

pain maison, poulet, ananas, sauce curry maison

19.50

SOUPE

	<u>petite</u>	<u>grande</u>
Soupe du jour	6.50	10.50

SALADES

Petite verte **5.00**

Petite mêlée **8.50**

Grande mêlée **17.50**

La Biquette **19.50**

salade, pain grill e, fromage de chèvre, miel, pignons, noix

Marcheur **19.50**

salade verte, tomates, oignons, lardons, gruyère aop, croûtons,  euf au plat

Poulet **20.50**

salade verte, poulet, carottes, noix, sauce curry maison

TARTINES GRILL ES

servies avec frites fraîches fribourgeoises ou salade

Thon **19.50**

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

Poulet Curry **19.90**

poulet, sauce curry, ananas, noix

Nordique **22.90**

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

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 hach es pur b euf sont issus
d'un élevage local de la ferme à Ponthaux.



DOMAINE de CORMAGENS

Nos frites proviennent du Domaine de Cormagens.

PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

B euf, 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 avvertir en cas d'allergie sévère.

Lorem ipsum

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 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	1dl	7.50
Prosecco bouteille	2dl	12.50

APÉRITIFS

Pastis / Ricard	2cl	4.50
Porto Sandeman rouge	1dl	5.50
Suze	4cl	5.50
Martini blanc / rouge	4cl	5.50
Campari	4cl	5.50
Kir vin blanc vin blanc, crème de cassis	1cl	6.50
Apérol Spritz	2cl	9.50
Eau gazeuse / Coca / Tonic en supplément		+ 1.50

CAFÉ 9 | 38

SUISSE, 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

CHOCOLATS CHAUDS

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
	2dl 3dl
Chocolat chaud	- 4.50
Chocolat froid	4.10 4.50
Ovomaltine chaud	- 4.50
Ovomaltine froid	4.10 4.50
Lait chaud ou 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

CARTE DU SAMEDI

SALADES

Petite verte 5.00

Petite mêlée 8.50

Grande mêlée 17.50

La Biquette 19.50

salade, pain grillé, fromage de chèvre, miel, pignons, noix

Poulet 20.50

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

**Portion de frites
fraîches fribourgeoises** 6.00

CUCHAULE BURGERS

servis avec frites fraîches fribourgeoises ou salade



Le Classique 19.50

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

CROQUES

servis avec frites fraîches fribourgeoises ou salade

Maison 19.50

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

Classico 17.50

pain maison, tomates, mozzarella di bufala, pesto, huile d'olive

Italien 19.50

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

Exotique 19.50

pain maison, poulet, ananas, sauce curry maison

POUR FINIR EN DOUCEUR

de 10h à 14h

L'instant gourmand 7.70

espresso, café ou thé avec une pâtisserie

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.

Café-Boulangerie Suard Marly / octobre 2025 /

Tous les prix s'entendent TVA 8.1%