



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

MENU DU JOUR - CHF 20.50

servi avec une petite salade

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

Portion de frites fraîches fribourgeoises

6.00

Pâtes natures

7.00

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.

TARTINES GRILLÉES

servies avec frites fraîches fribourgeoises ou salade

Estivale

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

18.50

Thon

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

19.50

Poulet Curry

poulet, sauce curry, tomates, ananas, noix

19.90

Nordique

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

22.90

Roastbeef

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

22.90

CUCHAULE BURGERS

servis avec frites fraîches fribourgeoises ou salade



Le Classique

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

19.50

Le Fribourgeois

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

20.50

Le Cheese & Bacon

cuchaule bun, steak haché de bœuf, vacherin fribourgeois,
bacon, tomates, oignons, salade et moutarde de bénichon, ketchup

21.50



←
NOS PARTENAIRES
FRIBOURGEOIS ET SUISSES

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

HIT DU MOMENT

Roastbeef 28.00
salade verte, viande de bœuf, sauce tartare maison, frites

CROQUES

servi 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

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

*émincé de poulet en supplément +3.00

*lardons en supplément +2.00

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

Thon 19.90

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

Poulet 20.50

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

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 divers arômes 4.50

Frappé divers arômes 7.50

Boule de glace divers arômes 3.50

Chantilly en supplément +1.50

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

CHOCOLATS

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 3.50
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
Ginger Lemon	4.90
Rooibos Tangerine	4.90

THÉS CLASSIQUES

Exclusive Black Tea	4.20
Tilleul	4.20
Camomille	4.20
Menthe	4.20
Vert	4.40

JUS DE FRUITS FRAIS

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

LIMONADES & MINÉRALES

Henniez bleue / verte	33cl	4.50
Coca-Cola zero	33cl	4.80
Sinalco	30cl	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	-	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	4.00	4.30	6.30
Bière de saison	4.10	4.40	6.60

VINS

Domaine de la Bourgeoisie Riex	1dl	5.20
Johannisberg AOC Valais	1dl	4.60
Œil-de-Perdrix AOC Valais	1dl	4.60
Pinot Noir Vully	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
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	
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-classico	18.50
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-exotique	19.50
pain maison, poulet, noix, sauce curry maison	

HIT DU MOMENT

Roastbeef	28.00
salade verte, viande de bœuf, sauce tartare maison, frites	

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	

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 <u>ou</u> délice végétarien fromage frais-concombre
assortiment de pains et un croissant par personne
vacherin et gruyère AOP
portion de beurre
portion de confiture maison <u>ou</u> de moutarde de bénichon
bircher
salade de fruits

POUR FINIR EN DOUCEUR

de 10h à 14h

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

Café-Boulangerie Suard Givisiez / mars 2026 (été)
Tous les prix s'entendent TVA 8.1% incluse