



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



←
NOS PARTENAIRES
FRIBOURGEOIS ET SUISSES

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

HIT DU MOMENT

Roastbeef

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

28.00

SALADES

Petite verte 5.00

Petite méele 8.50

Grande méele 17.50

La Biquette 19.50

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

La Campana 19.00

salade verte, mozzarella di bufala, tomates, oignons, basilic, crème basilic

La Campana avec jambon cru 23.00

salade verte, jambon cru, mozzarella di bufala, tomates, oignons, basilic, crème basilic

Marcheur 19.50

salade verte, tomates, oignons, lardons, gruyère aop, croûtons, œuf au plat

Poulet 20.50

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

TARTINES GRILLÉES

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

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.

APÉRO TIME

Planchette apéro 19.50

Flûtes 200 g 9.00

Mix'Apéro 200 g 9.20

mélange épicé et fait maison

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

Frappe divers arômes 7.50

Chantilly 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 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

	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	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

	2dl	3dl
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 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 Rieux	1dl	5.20
Johannisberg AOC Valais	1dl	4.60
Œil-de-Perdrix AOC Valais	1dl	4.60
Pinot Noir Vully	1dl	4.60
Prosecco	1dl	7.50
Prosecco bouteille	2dl	12.50

APÉRITIFS

Pastis / Ricard	2cl	4.50
Porto Sandeman rouge	4cl	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

CARTE DU SAMEDI

APÉRO TIME

Planchette apéro	19.50
Flûtes 200 g	9.00
Mix'Apéro 200 g mélange épicé et fait maison	9.20

SALADES

Petite verte	5.00
Petite méele	8.50
Grande méele	17.50
La Biquette salade, pain grillé, fromage de chèvre, miel, pignons, noix	19.50
Poulet salade verte, poulet, ananas, tomates, noix, sauce curry maison	20.50

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

HIT DU MOMENT

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

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

POUR FINIR EN DOUCEUR

de 10h à 14h

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

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.