



Les boulangeries Suard vous proposent depuis plus de 75 ans déjà des produits frais, artisanaux et régionaux.

PETITS DÉJEUNERS

Le Léger* 7.30
1 boisson chaude à choix (café, espresso, renversé, thé ou chocolat chaud)
1 dl de jus d'orange Michel
1 croissant au beurre

Le Suard* 9.70
1 boisson chaude à choix (café, espresso, renversé, thé ou chocolat chaud)
1 dl de jus d'orange Michel
2 petites cuchaules
beurre et moutarde de Bénichon ou confiture maison

Le Complet* 9.70
1 boisson chaude à choix (café, espresso, renversé, thé ou chocolat chaud)
1 dl de jus d'orange Michel
1 croissant au beurre
1 ballon ou un petit pain ou petite cuchaule
beurre et moutarde de Bénichon ou confiture maison

*Formules non modifiables

MENU DU JOUR | 20.50
SERVI AVEC UNE PETITE SOUPE ou UNE PETITE SALADE

SALADES

Verte  petite 5.00

Marcheur 19.50
salade verte, carottes, lardons, Gruyère AOP, croûtons, œuf au plat

Biquette  19.50
salade verte, carottes, chèvre chaud, miel, noix, pignons, pain grillé

Poulet 20.50
salade verte, poulet, ananas, carottes, sauce curry maison

CUCHAULE BURGERS



Le Classique 19.50
cuchaule AOP bun, steak haché de bœuf, tomates, oignons, salade et moutarde de Bénichon, ketchup
servi avec une salade ou des frites fraîches fribourgeoises

Le Fribourgeois 20.50
cuchaule AOP bun, steak haché de bœuf, vacherin fribourgeois, tomates, salade, oignons, moutarde de Bénichon, ketchup
servi avec une salade ou des frites fraîches fribourgeoises

Le Cheese & Bacon 21.50
cuchaule AOP bun, steak haché de bœuf, vacherin fribourgeois, bacon, tomates, oignons, salade et moutarde de Bénichon, ketchup
servi avec une salade ou des frites fraîches fribourgeoises

PÂTES ARTISANALES

Bolognese maison 19.90
viande hachée de bœuf, carottes, tomates, oignons

Della Nonna 21.90
lardons, jambon, champignons, oignons, crème de tomates piquantes

Bolo végétarienne  21.90

Forestière  22.90
sauce aux champignons maison

 végétarien

NOS 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.

PRIMA FREGUA
Pastifici Olivieri
ARTISANALE

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


DOMAINE de CORMAGENS

Nos frites proviennent du Domaine de Cormagens.



Les boulangeries Suard vous proposent depuis plus de 75 ans déjà des produits frais, artisanaux et régionaux.

HIT DE SAISON

servi avec frites fraîches fribourgeoises ou salade

Croûte aux champignons 
pain grillé, sauce aux champignons maison

22.50

METS CHAUDS

Soupe du jour 
servie avec croûtons

petite grande
6.50 9.50

Croûtes au fromage 
pain, fromage, cornichons, oignons

17.50

jambon ou œuf en supplément

+1.50

salade ou frites fraîches fribourgeoises en supplément

+3.00

Portion de frites fraîches fribourgeoises 

6.00

DU CÔTÉ DES ENFANTS jusqu'à 10 ans

Pâtes nature

servies avec une salade de maïs et carottes

10.50

Petit croque-maison

servi avec un salade de maïs et carottes ou frites fraîches fribourgeoises

10.50

Pâtes bolognese

servies avec une salade de maïs et carottes

10.50

Menu du jour demi-portion

10.50

CROQUE

Croque-classico

pain maison, tomates, mozzarella di bufala, pesto, huile d'olive
servie avec une salade ou des frites fraîches fribourgeoises

17.50

Croque-italien

pain maison, jambon, pesto, mozzarella di bufala, tomates séchées
servie avec une salade ou des frites fraîches fribourgeoises

19.50

Croque-exotique

pain maison, poulet, tomates, ananas, sauce curry maison
servie avec une salade ou des frites fraîches fribourgeoises

19.50

Croque-maison

pain maison, jambon de la borne, Gruyère AOP, beurre, moutarde
servi avec une salade ou des frites fraîches fribourgeoises

19.50

POUR FINIR EN DOUCEUR

de 10h à 14h

L'instant gourmand


espresso, café ou thé avec une pâtisserie à choix

7.70



végétarien

Provenance des viandes et poisson

Bœuf, poulet et porc : 

Thon  : 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.