

NOTRE
CARTE
DES BOISSONS

Il Baretto
by FMR

LOUNGE BAR • RESTAURATION

Carafe d'eau du robinet
3.-

Prix en francs suisse TVA incluse

NON BOISSONS

SANS ALCOOL

MINÉRALES

Sirop enfant

1.-

Eau plate / gazeuse

3.5dl - 3.50 • 5dl - 6.- • 1lt - 10.-

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro

33cl - 5.-

Thé froid pêche / Thé froid citron

3dl - 4.50

Limonade citron

3dl - 4.50

Red Bull

6.-

Rivella Rouge / Bleu

5.50

Chinotto / Aranciata / Sanbitter San Pellegrino

5.-

Crodino

5.-

Fizzy Mandarine / Framboise

5.-

Maté

6.-

Supplément
sirop
0.20

NON BOISSONS

SANS ALCOOL

FEVER TREE

Tonic Water

6.-

Tonic Rhubarbe & Framboise

6.-

Sicilian Bitter Lemon

6.-

Ginger Beer

6.-

Pink Grapefruit

6.-

JUS DE FRUITS

Jus de Pomme

5.-

Jus d'Orange

5.-

Jus d'Ananas

5.-

Jus de Passion

5.-

Jus de Mangue

5.-

Jus de Tomate

5.-

N^{OS} BIÈRES

PRESSIONS

Bière Blonde/ Blanche Cardinal
3dl - 5.00 • 5dl - 7.50 • 1lt - 13.00

Bière Panachée
3dl - 5.00 • 5dl - 7.50

Bière Monaco
3dl - 5.50 • 5dl - 7.70

Bière Poretti Blonde
3dl - 5.00 • 5dl - 7.50

Bière Brooklyn IPA
3dl - 6.00 • 5dl - 8.50

ARTISANALES BRASSERIE L'IMPROBABLE

Kinzan - Lager au Riz, sans gluten, 4.4%
7.50

White Trash - Hefeweizen 5%
7.50

King Eric - Red Ale 4.5%
7.50

Calidris - IPA Session 3.5%
7.50

CAFFETTERIA

Café 4.20 Espresso 4.20

Décaféiné 4.20 Ristretto 4.20

Cappuccino^{NEW} 5.- ou XL : 6.50 Latte macchiato 5.50

Iced Coffee 7.- Lait chaud / froid 4.-

Matcha Latte 7.- Iced Matcha Latte 7.-

Iced Matcha Latte fraise
7.50

Chocolat chaud classique 6.- Chocolat chaud à l'italienne 6.-

Supplément chantilly

+ 1.50

Lait végétal

+ 0.50



NOS THÉS & INFUSIONS

Darjeeling Margaret's Hope

Thé noir d'Inde, boisé et fruité

4.50

Blue of London

Thé noir parfumé, agrumes

4.50

Sencha Ariake BIO

Thé vert du Japon, végétal et légèrement iodé

4.50

Grand Jasmin Chun Feng

Thé vert parfumé, floral

4.50

Thé à la Menthe BIO

Thé vert parfumé, menthe

4.50

Thé Chaï Impérial NEW

Thé noir parfumé, épice

4.50

Thé des Songes

Oolong parfumé, fruité et floral

4.50

Rooibos des Lords BIO

Rooibos parfumé (sans théine), agrumes

4.50



PALAIS DES THÉS
PARIS

Camomille, Verveine

4.50

NOS VINS BLANCS, ROSÉS, BULLES

Vermentino Melacce BIO, Domaine

Collemassari, *Toscana* 2023

1dl - 6.50 • 75cl - 45.00

Pinot Grigio delle Venezia, Domaine

Salvalai, *Veneto* 2023

1dl - 6.50 • 75cl - 45.00

Petite Arvine, Vieilles Vignes, Domaine

Gabriel Dussex, *Valais* 2023

1dl - 8.50 • 75cl - 54.00

Chasselas Tschugger, Domaine Marolf

Erlach, *Seeland* 2023

1dl - 7.50 • 75cl - 48.00

Sauvignon Gris, Domaine Marolf Erlach,

Seeland 2023

1dl - 8.00 • 75cl - 50.00

Vie en Rose, Côtes de Provence, BIO,

Château Roubine, *Provence* 2023

1dl - 7.00 • 75cl - 48.00

Oeil de Perdrix, Domaine Marolf Erlach,

Seeland 2023

1dl - 7.00 • 75cl - 47.00

Prosecco JAYA Brut DOC, 100% raisin

Glera, Artisanal, *Valdobbiadene*

1dl - 8.00 • 75cl - 50.00

NOS VINS ROUGES

Morellino Di Scansano, Domaine
Geografico, *Toscana* 2022
1dl - 6.50 • 75cl - 45.00

Rigoletto Montecucco, BIO, Colle Massari,
Toscana 2020
1dl - 6.00 • 75cl - 43.00

Barbera d'Asti, Cuvée Ca' di Pian, BIO, ^{NEW}
Domaine la Spinetta, *Piémonte* 2022
1dl - 7.50 • 75cl - 50.00

Grivevin Assemblage rouge Fût de chêne,
Chêyres AOC 2023
1 dl - 7.00 • 75cl - 48.00

Merlot La Côte Expression, Cave de la
côte, *Vaud* 2023
1dl - 7.50 • 75cl - 50.00

Pinot Noir Tschugger Goliath, Domaine
Marolf Erlach, *Seeland* 2021
75cl - 65.00

Amarone della Valpolicella "Cuvée Magna Terra"
Domaine Bosio, *Veneto* 2020 ^{NEW}
75cl - 65.00



NOS COCKTAILS CLASSIQUES

SPRITZ

Aperol • Campari • Limoncello • Sarti • Hugo
12.00

MOJITO

Classique • Fraise • Passion • Mangue
13.00

MULE

Moscow • London • Jamaican • Passion
14.00

CAIPI

Caipirinha • Caipiroska
Classique • Fraise • Passion
13.00



NO COCKTAILS CLASSIQUES ITALIENS

NEGRONI

Campari, Vermouth rouge, Gin, Zeste d'orange

15.00

NEGRONI SBAGLIATO

Campari, Vermouth rouge, Prosecco, Zeste d'orange

15.00

AMERICANO

Campari, Vermouth rouge, Seltz, Rondelle d'orange

15.00

NO COCKTAILS SOUR

AMARETTO SOUR

Amaretto, Angostura, Jus de citron, Sirop de sucre,

foamer

15.00

WHISKEY SOUR

Whiskey, Jus de citron, Sirop de sucre, foamer

15.00

TEQUILA SOUR

Tequila, Jus de citron, Sirop de sucre, foamer

15.00

NO COCKTAILS CLASSIQUES AMÉRICAINS

MANHATTAN

Whiskey, Vermouth Rouge, Angostura

15.00

OLD FASHIONED

Whiskey, Sucre, Angostura, Zeste d'orange

15.00

LONG ISLAND ICE TEA

Vodka, Tequila, Rhum, Triple Sec, Gin, Coca

16.00

COSMOPOLITAN

Vodka, Triple Sec, Jus de cranberry, Jus de citron

15.00

BLOODY MARY

Vodka, Jus de tomate, Jus de citron, Sel, Poivre,

Tabasco, Worcester Sauce

14.00



NOS COCKTAILS ICONIQUES

PORNSTAR MARTINI

Vodka, Passoa, Coulis de passion, Sirop de vanille, Jus
de citron, Prosecco
15.00

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Liqueur de café, Espresso, Sirop de sucre
14.00

MAI TAI

Rhum, Orange Curaçao, Jus de citron, Sirop d'orgeat
15.00

MARGARITA

Tequila, Triple sec, Jus de citron, Sirop de sucre
14.00

BASIL SMASH

Gin, Basilique frais, Jus de citron, Sirop de sucre
14.00

CUBA LIBRE

Rhum, Coca, Jus de citron
13.00

NOS GINS TONICS

Bickens

13.00

Bombay Sapphire

14.00

Gin Malfy Rosa
Pompelmo di Sicilia

15.00

Gin Malfy
Limone

15.00

Nordès

15.00

Bulldog

14.00

Botanist

15.00

Hendrick's

15.00

Roku

16.00

Nos Gins Tonics sont servis avec les
Fever Tree suivants :

Tonic Water
Tonic Rhubarbe & Framboise
Sicilian Bitter Lemon
Pink Grapefruit

NO^S MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO

Classique • Fraise • Passion • Mangue
9.00

VIRGINSTAR MARTINI

Jus de passion, Coulis de passion, Sirop de
vanille, Jus de citron
10.00

VIRGIN SPRITZ

Sanbitter, Tonic, Seltz, Rondelle d'orange
10.00

VIRGIN GIN TONIC

Tanqueray 0.0%, Tonic Fever Tree à choix
11.00

BERRY PARADISE

Jus de cranberry, Jus d'ananas, Jus de citron,
Sirop de fraise, Seltz
9.00

NOTRE MENU PETITE FAIM (hors repas)

Piadina Classica

Fromage, Jambon cuit naturelle ou Jambon cru
San Daniele naturelle
15.00

Piadina Bresaolina ^{NEW}

Bresaola, Brie, crème d'artichauts
17.00

Piadina Vegetariana (VG)

Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Roquette
14.00

Piadina Végane (V,VG)

Humus, Courgettes grillées, olives taggiasche
15.00

Piadina Nutella

10.00

NOTRE
CARTE
DES SAVEURS

Il Baretto
by FMR
LOUNGE BAR • RESTAURATION



ANTIPASTI

Bruschetta de tomate, crostone scamorza
fumée, poire, noix et jambon cru San Daniele
22.-

Polenta grillée, fromage fondant et bolets ail persil
23.- (VG)
*accompagnée de salame bergamasco suppl. 12.-

Insalatina de poulpe, oranges et fenouil
24.-

Carpaccio de bœuf, céleri branche, pecorino et
sa sauce citronette
26.-

Salade du moment (VEGAN, VG)
12.-

Accompagnements:

Petite salade verte
6.-

Légumes grillés
9.-

Pommes de terre au four
6.-

Pâtes sans gluten supplément 2.00



PRIMI PIATTI

Tagliolini faits maison vongole et artichauts
28.-

Risotto au Taleggio, bolets et saucisse
28.- *version végétarienne 26.-

Tortelli de courge à la crème de truffe (VG)
30.-

Parmigiana d'aubergines (VG)
26.-

Rigatoni pasticciati au four (VEGAN, VG)
(sauce tomate, artichauts et béchamel végétale)
24.-

SECONDI PIATTI

Brasato de bœuf au Barolo et sa polenta taragna
37.-

Tagliata de bœuf (200gr) romarin, zeste de citron
et pommes de terre au four
37.-

Poulpe grillé, sauce topinambour et tomates
confites
38.-

Filets de perches meunière de lac suisse et ses
chips de pommes de terre maison (selon arrivage)
44.-

NOTRE MENU PETITE FAIM

Piadina Classica

Fromage, jambon cuit naturelle ou jambon cru
San Daniele naturelle
15.00

Piadina Bresaolina ^{NEW}

Bresaola, brie, crème d'artichauts
17.00

Piadina Vegetariana (VG)

Tomate, mozzarella Fiordilatte, roquette
14.00

Piadina Végane (VEGAN, VG)

Humus, courgettes grillées, olives taggiasche
15.00

Piadina Nutella

10.00

NOTRE **MENU**
LA PINSA

*La Pinsa, la version cool et légère de la pizza : une pâte
ultra digeste et croustillante !*

LA GIULIA (VEGAN, VG)

Huile d'olive EVO, romarin, fleur de sel,
olives taggiasche
12.00

LA GIULIA SPECIALE

Huile d'olive EVO, romarin, fleur de sel,
olives taggiasche, jambon cru San Daniele
naturelle Pedrazzoli
18.00

LA MONICA (VEGAN, VG)

Sauce tomate, huile d'olive EVO, ail,
olives taggiasche, câpres, origan de Sicile
18.00

LA MARGHERITA CLASSICA (VG)

Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte,
origan de Sicile
16.00

LA MARGHERITA BUFALINA (VG)

Sauce tomate, mozzarella di Bufala, basilic,
huile d'olive EVO
21.00

NOTRE **MENU**
LA PINSA

LA TRICOLORE (VG)

Tomates fraîches, Burratina, roquette, crème de
vinaigre balsamique, huile d'olive EVO
22.00

LA TRICOLORE AL CRUDO

Tomates fraîches, Burratina, roquette, jambon cru
San Daniele naturelle Pedrazzoli, crème de
vinaigre balsamique, huile d'olive EVO
27.00

LA COTTA

Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte,
jambon cuit "alta qualità", olives taggiasche
22.00

LA CRUDA

Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte,
jambon cru San Daniele artisanal Pedrazzoli, basilic
23.00

LA LORENZO

Tomates fraîches, oignons, ail, stracciatella di
Burrata, olives taggiasche, salami artisanal, poivre,
huile d'olive EVO
24.00

Pinsa sans gluten supplément 3.00

NOTRE **MENU**
LA PINSA

LA CACIO E PEPE ^{NEW} (VG)

Sauce tomate, pecorino, poivre noir,
huile d'olive EVO

18.00

LA VALTELLINESE

Mozzarella Fior di Latte, bresaola, artichauts,
zeste de citron, huile d'olive EVO

25.00

LA BOLOGNA

Mozzarella Fior di Latte, mortadella, pistaches,
huile d'olive EVO

24.00

LA BERGAMASCA ^{NEW}

Mozzarella Fior di Latte, Taleggio, champignons,
salame bergamasco, huile d'olive EVO

24.00

LA NUTELLATA

12.00

Pinsa sans gluten supplément 3.00

NOTRE **MENU**
PLANCHETTES

MISTO BARETTO

Focaccia, bruschettina à la tomate, mélange de
charcuterie italienne "alta qualità" Pedrizzoli,
fromages, olives, fleurs de câpres

24.00

MISTO DELIZIOSO ^{NEW}

Focaccia, bruschettina crème d'artichauts,
champignons d'automne à l'huile, bresaola à la
sauce Valtellinese, Brie, figues séchées

28.00

MISTO BARETTO XL

Focaccia, bruschettina à la tomate, mélange de
charcuterie italienne "alta qualità" Pedrizzoli,
fromages, olives, fleurs de câpres

39.00

MISTO BARETTO VEGGIE (VG)

Focaccia, bruschettina à la tomate, bruschettina à la
scamorza affumicata et poivre, olives, burrata,
courgettes grillées

25.00

MISTO BARETTO VÉGANE (V,VG)

Focaccia, bruschettina à la tomate, humus,
courgettes grillées, olives, fraîcheur de saison

22.00

NOTRE **MENU**
DES DESSERTS

Tiramisù classico maison
9.-

Tiramisù maison aux fruits
9.-

Dessert du moment
10.-

Affogato al caffè
8.-

Affogato à la liqueur de pistache
12.-

Matchaaffogato
9.-

Tarte du jour
6.-

(VEGAN) plats véganes

(VG) plats végétariens

Prix en francs suisse TVA incluse

COIN ECO-RESPONSABLE

Nous sommes sensibles à l'impact de notre activité sur l'environnement. De ce fait, nous mettons un point d'honneur à l'utilisation de systèmes de gestion et de matériaux durables et proposons une offre gastronomique à base de produits respectueux du bien-être animal.

Notre charcuterie vient de Salumificio Pedrazzoli dans le nord de l'Italie.

« Il s'agit d'une Green Strategy 100% Italienne qui implique l'adoption de bonnes pratiques "éco-compatibles", de nos élevages bio en plein air à une installation photovoltaïque qui rend totalement vert notre approvisionnement énergétique. »

La provenance de nos viandes est garantie 100% suisse, de la boucherie Droux l'Essentiel SA à Estavayer-le-Lac. Elle provient d'un rayon maximum de 15km, certifiant de leur qualité.

