

NOTRE  
**CARTE**  
DES BOISSONS

Il Baretto

by FMR

LOUNGE BAR • RESTAURATION

Carafe d'eau du robinet  
3.-

Prix en francs suisse TVA incluse

NOS BOISSONS  
SANS ALCOOL

MINÉRALES

Sirop enfant

1.-

Eau plate / gazeuse

3.5dl - 4.- • 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

6.-

Fizzy Mandarine / Framboise

5.-

Maté

6.-

Supplément  
sirop  
0.30

NOS BOISSONS  
SANS ALCOOL

FEVER TREE

Tonic Water

Tonic Rhubarbe & Framboise

Sicilian Bitter Lemon

Ginger Beer

Pink Grapefruit

6.-

JUS DE FRUITS

Pomme

Orange

Ananas

Fruit de la passion

Mangue

Pamplemousse

Tomate

5.-

## NOS BIÈRES

### PRESSIONS

Blonde Cardinal / Blanche La Valaisanne

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

Poretti Blonde

3dl - 5.00 • 5dl - 7.50

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

Décaféiné

4.20

Cappuccino

5.- ou XL : 6.50

Iced Coffee

7.-

Matcha Latte

7.-

Espresso

4.20

Ristretto

4.20

Latte macchiato

5.50

Lait chaud / froid

4.-

Iced Matcha Latte

7.-

Iced Matcha Latte fraise

7.50

Chocolat chaud classique

6.-

Supplément chantilly

+ 1.50

Lait végétal

+ 0.50



## NOS THÉS & INFUSIONS

Darjeeling Mist Bari BIO

*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

La Menthe Glaciale BIO

*Thé vert parfumé et menthe poivrée*

4.50

Paris for you by day BIO NEW

*Thé vert, rose et framboise*

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 Venezie, 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,  
Domaine la Spinetta, *Piémonte* 2022  
1dl - 7.50 • 75cl - 50.00

Grivevin Assemblage rouge Fût de chêne,  
*Chêyres AOC* 2023  
1dl - 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  
75cl - 65.00



## NOS COCKTAILS CLASSIQUES

### SPRITZ

Aperol • Campari • Limoncello • Sarti • Hugo  
13.00

### MOJITO

Classique • Fraise • Passion • Mangue  
13.00

### MULE

Moscow • London • Jamaican • Passion  
14.00

### CAIPI

Caipirinha • Caipiroska  
Classique • Fraise • Passion  
13.00



NOS 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

NOS 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

NOS 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  
15.00



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  
15.00

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

## NOS 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

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

NOTRE  
**MENU**  
DU MOMENT

**ANTIPASTI**

Avocado Toast : avocat, feta, œuf dur,  
poivre rose et zeste de citron <sup>(VG)</sup>

25.-

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

23.-

La Caprese : tomates, mozzarella di Bufala, basilic

24.-

Carpaccio de thon aux agrumes

26.-

Salade du moment <sup>(VEGAN, VG)</sup>

15.-

**PRIMI PIATTI**

Tagliolini faits maison alle vongole

30.-

Risotto à la crème de melon, prosecco et gambas

32.-

Ravioli conchiglia di burrata et sauce citronnée

30.- <sup>(VG)</sup>

Parmigiana d'aubergines

29.- <sup>(VG)</sup>

Paccheri à la crème de courgettes,  
tomates cerises, olives et menthe

28.- <sup>(VEGAN, VG)</sup>

NOTRE **MENU**  
DUMOMENT

## SECONDI PIATTI

La tartare di Savino :

Boeuf, oignons, câpres, cornichons, ketchups,  
brandy, jaune d'oeuf, sur un lit de salade et avocat  
35.-

Tagliata de bœuf (200gr), roquette, copeaux de  
parmesan, tomates cerises, crème balsamique  
37.-

Insalatona de poulpe, oranges et fenouil  
38.-

Fritto Misto di mare et légumes grillés  
35.-

\*Accompagnements :

Petite salade verte  
7.-

Légumes grillés  
9.-

Pommes de terre au four  
6.-

Pâtes sans gluten supplément 2.00

NOTRE **MENU**  
PETITE FAIM

## Piadina Classica

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

## Piadina Bresaolina

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

19.00

**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 (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

L'ORTOLANA (VG) <sup>NEW</sup>

Mozzarella Fior di Latte, scamorza, ail  
légumes grillés, huile d'olive EVO

24.00

\*disponible en version végane

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, cœur d'artichaut, fleurs de câpres

27.00

MISTO DELIZIOSO

Focaccia, bruschettina crème d'artichauts,  
champignons 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, cœur d'artichaut, fleurs de câpres

41.00

MISTO BARETTO VEGGIE (VG)

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

26.00

MISTO BARETTO VÉGANE (V,VG)

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

24.00

NOTRE  
**MENU**  
DES DESSERTS

Tiramisù classico maison  
10.00

Tiramisù maison aux fruits  
10.00

Dessert du moment  
10.00

Affogato al caffè  
9.00

Affogato à la liqueur de pistache  
12.00

Matchaffogato  
10.00

Tarte du jour  
6.50

(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.

