

NOTRE  
**CARTE**  
DES BOISSONS

**Il Baretto**

by FMR

LOUNGE BAR • RESTAURATION

# SZ BOISSONS

SANS ALCOOL

## MINÉRALES

Sirop enfant

1.-

Eau plate / gazeuse

3dl - 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

# SZ 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°1 BIÈRES

### PRESSIONS

Bière Blonde Cardinale  
3dl - 5.00 • 5dl - 7.50 • 1lt - 13.00

Bière Blanche Cardinale  
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

### 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.-

Décaféiné

4.-

Cappuccino

4.70

Iced Coffee

6.-

Matcha Latte

6.80

Iced Matcha Latte fraise

7.00

Chocolat chaud classique

5.50

Espresso

4.-

Ristretto

4.-

Latte macchiato

5.-

Lait chaud / froid

3.50

Iced Matcha Latte

6.80

Chocolat chaud à l'italienne

5.50

Supplément chantilly maison

+ 1.50

Lait végétal

+ 0.50



## NOS THÉS & INFUSIONS

Darjeeling Margaret's Hope

*Thé noir d'Inde, boisé et fruité*

4.00

Blue of London

*Thé noir parfumé, agrumes*

4.00

Sencha Ariake BIO

*Thé vert du Japon, végétal et légèrement iodé*

4.00

Grand Jasmin Chun Feng

*Thé vert parfumé, floral*

4.00

Thé à la Menthe BIO

*Thé vert parfumé, menthe*

4.00

Thé des Étoiles

*Thé vert parfumé, notes gourmandes marron et sève tonka*

4.00

Thé des Songes

*Oolong parfumé, fruité et floral*

4.00

Rooibos des Lords

*Rooibos parfumé (sans théine), agrumes*

4.00



PALAIS DES THÉS  
PARIS

Camomille, Verveine

4.00

## 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

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

Crozes Hermitage Friandises, Domaine  
Mélody, BIO, *Vallée du Rhône* 2023  
75cl - 55.00



## 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



## N°1 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

## N°2 COCKTAILS SOUR

### AMARETTO SOUR

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

Aquafaba

15.00

### WHISKEY SOUR

Whiskey, Jus de citron, Sirop de sucre, Aquafaba

15.00

### TEQUILA SOUR

Tequila, Jus de citron, Sirop de sucre, Aquafaba

15.00

## N°3 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

## NOTRE 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  
12.00

### Piadina Vegetariana (VG)

Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Roquette  
11.00

### Piadina Végane (V,VG)

Humus, Courgettes grillées, olives taggiasche  
12.00

### Piadina Nutella

8.00

### Panino

• Jambon cuit naturelle  
• Jambon cru San Daniele naturelle  
• Fromage Brie (VG)  
10.00

NOTRE  
**CARTE**  
DES SAVEURS

**Il Baretto**  
by FMR

LOUNGE BAR • RESTAURATION

NOTRE **MENU**  
DU MOMENT

**ANTIPASTI**

Crostone Scamorza affumicata, poires et noix

16.- (VG)

Crostone Jambon cru San Daniele, Pecorino grillé

19.-

Carpaccio de Thon aux agrumes

24.-

Salade du moment

12.-

**PRIMI PIATTI**

Tagliolini frais faits maison alle vongole

23.-

Risotto au Pinot Noir, myrtilles et crème de  
Gorgonzola

21.- (VG)

Ravioli au brasato, stracchino et pistache

22.-

Parmigiana d'aubergines

26.- (VG)

Pâtes sans gluten supplément 2.00

NOTRE **MENU**  
DU MOMENT

## SECONDI PIATTI

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

Tagliata de bœuf 200gr, roquette, petites tomates et parmesan  
39.-

Ossobuco et sa polenta  
32.-

Fritto misto di mare et légumes grillés  
36.-

Accompagnements : légumes grillés ou pommes de terre au four  
4.-

## POUR LES VÉGANES

Penne à la crème de poireau et safran  
20.- (V,VG)

Fondant de légumes au four et salade verte  
20.- (V,VG)

Pâtes sans gluten supplément 2.00

NOTRE **MENU**  
PETITE FAIM  
(hors repas)

## Piadina Classica

Fromage, Jambon cuit naturelle ou Jambon cru  
San Daniele naturelle  
12.00

## Piadina Vegetariana (VG)

Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Roquette  
11.00

## Piadina Végane (V,VG)

Humus, Courgettes grillées, olives taggiasche  
12.00

## Piadina Nutella

8.00

## Panino

- Jambon cuit naturelle
- Jambon cru San Daniele naturelle
- Fromage Brie (VG)

10.00

NOTRE **MENU**  
LA PINSA

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

**LA GIULIA** (V,VG)

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

**LA GIULIA SPECIALE**

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

**LA MONICA** (V,VG)

Sauce tomate, huile d'olive extra vierge, ail, olives  
taggiasche, câpres, origan de Sicile  
16.00

**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 extra vierge  
21.00

NOTRE **MENU**  
LA PINSA

**LA TRICOLORE** (VG)

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

**LA TRICOLORE AL CRUDO**

Tomates fraîches, Burratina, roquette, jambon cru  
San Daniele naturelle Pedrazzoli, crème de vinaigre  
balsamique, huile d'olive extra vierge  
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 extra vierge  
24.00

Pinsa sans gluten supplément 3.00

NOTRE **MENU**  
LA PINSA

### LA SAPORITA

Sauce tomate, pecorino, lard, poivre noir, huile d'olive  
extra vierge  
22.00

### LA VALTELLINESE

Mozzarella Fior di Latte, bresaola, artichauts, zeste de  
citron, huile d'olive extra vierge  
24.00

### LA BOLOGNA

Mozzarella Fior di Latte, mortadella, pistaches, huile  
d'olive extra vierge  
23.00

### LA PROVOLONA (VG)

Sauce tomate, ail, provola affumicata, poivre noir,  
origan, huile d'olive extra vierge  
20.00

Pinsa sans gluten supplément 3.00



NOTRE **MENU**  
PLANCHETTES

### MISTO BARETTO

Focaccia, bruschettina à la tomate, mélange de  
charcuterie italienne "alta qualità" Pedrazzoli,  
fromages, olives, fleurs de câpres  
24.00

### MISTO BARETTO XL

Focaccia, bruschettina à la tomate, mélange de  
charcuterie italienne "alta qualità" Pedrazzoli,  
fromages, olives, fleurs de câpres  
39.00

### MISTO BARETTO VEGGIE (VG)

Focaccia, bruschettina à la tomate, burschettina 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

### PLANCHETTE DE LA RÉGION

Pain, tomme et saucisson de la région, chutney et  
cornichons  
29.00

NOTRE **MENU**  
DES DESSERTS

Tiramisù classico maison

9.-

Tiramisù aux fraises maison

9.-

Babà au Rhum

10.-

Affogato al caffè

8.-

Tarte du jour

6.-

(V) plats véganes

(VG) plats végétariens

Prix en francs suisse TVA incluse