

Notre Carte

Minérales

Sirop enfant	1.-
Eau Arkina plate/gazeuse (btl 3,5 dl)	4.-
Eau Arkina plate/gazeuse (5dl)	6.-
+ Sirop	0.20
Bouteille d'eau Arkina plate/gazeuse (btl 1lt)	10.-
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro (33cl)	5.-
Thé froid pêche/citron (3dl)	4.50
Limonade citron (3dl)	4.50
Red Bull	6.-
Rivella Rouge/Bleu	5.50
Chinotto San Pellegrino	5.-
Aranciata San Pellegrino	5.-
Crodino	5.-
Sanbitter San Pellegrino	5.-
Fizzy Mandarine/Framboise	5.-
Citronnade Maison	6.-

Fever Tree

Tonic Water	6.-
Tonic Rhubarbe & Framboise	6.-
Sicilian Bitter Lemon	6.-
Ginger Beer	6.-
Pink Grapefruit	6.-

Jus de fruits

Jus Pommes (3dl)	5.-
Jus Tomate (3dl)	5.-
Jus Orange (3dl)	5.-
Jus Mangue (3dl)	5.-
Jus Ananas (3dl)	5.-
Jus Fruit de la Passion (3dl)	5.-

Bières pression

	3 dl	5 dl	1 lt
Blanche Cardinal	5.-	7.50	13.-
Blonde Spéciale	5.-	7.50	13.-
Panachée	5.-	7.50	
Monaco	5.50	7.70	

Bières en bouteille

Corona	7.-
Feldschlösschen Sans Alcool Blonde	5.-

Bières artisanales 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
Hipi, New Zeland IPA, 4.8%	7.50

Caffetteria

Café	4.-
Espresso	4.-
Décaféiné	4.-
Ristretto	4.-
Cappuccino	5.-
Latte macchiato	5.-
Thé chaud	4.-
<i>(Morrocan Mint, Darjeeling Summer Gold, Green Dragon Lung Ching, Earl Grey, Jasmine Gold, Verveine, Fruity Camomille)</i>	
Shake Iced Coffee	9.-
<i>(Café, lait, coulis de chocolat, sucre, glaçons)</i>	
Café Viennois (chantilly maison)	6.-
Chocolat chaud	5.50
Chocolat Viennois chaud (chantilly maison)	7.-
Spaciugato Amaretto	13.-
<i>(Café, Liqueur Amaretto, chantilly maison, coulis de chocolat, biscuit amaretto)</i>	
Spaciugato Ciocao	9.-
<i>(Café, chantilly maison, coulis de chocolat, pépites de chocolat)</i>	
Spaciugato Meringato	9.-
<i>(Café, chantilly maison, caramel, meringue)</i>	
Affogato al Caffè	8.-
<i>(Boule vanille, espresso)</i>	
Milk-shake classique	7.50
Milk-shake et chantilly maison	9.-
CRAZY Milk-shake	12.-
<i>(chantilly maison, smarties, biscuit oreo)</i>	
<i>(Tous nos milk-shakes sont selon les parfums de nos glaces)</i>	

Nos Vins

Blancs et Rosés

Prosecco JAYA Brut DOC, *Valdobbiadene* 1 dl CHF 8.-
100% de raisin Glera, artisanal btl. 75 cl CHF 50.-

Vermentino Melacce BIO, *Toscana* 1 dl CHF 6.50
Domaine Collemassari btl. 75 cl CHF 45.-

Pinot Grigio delle Venezie, *Veneto* 1 dl CHF 6.50
Domaine Salvalai btl. 75 cl CHF 45.-

Chasselas, Le Coup de Soleil, *Cheyres* 1 dl CHF 6.-
btl. 75 cl CHF 42.-

Vie en Rose Côtes de Provence, *Provence* 1 dl CHF 7.-
Château Roubine 2023, BIO btl. 75 cl CHF 48.-

Petite Arvine, *Vieille Vignes, Valais* 1 dl CHF 8.50
Domaine Gabriel Dussex, 2023 btl. 75 cl CHF 54.-

Rouges

Morellino Di Scansano 2022, *Toscana* 1 dl CHF 6.50
Domaine Geografico btl. 75 cl CHF 45.00

Nero d'Avola 77 BIO 2021, *Sicile* 1 dl CHF 5.50
Domaine Andrero btl. 75 cl CHF 38.00

Alto Adige, Lagrein Tradition 2021, 1 dl CHF 6.50
Tyrol, Domaine Terlan 2021 btl. 75 cl CHF 45.00

Rigoleto Montecucco BIO 2020, *Toscana* 1 dl CHF 6.-
Colle Massari btl. 75 cl CHF 43.00

Nuance, *Cheyres* 1 dl CHF 6.50
Assemblage btl. 75 cl CHF 45.00



Nos Cocktails

Mojitos

Mojito Classic	13.-
<i>(Rhum, sucre, menthe fraîche, jus de citron vert, eau gazeuse)</i>	
Mojito Fraise	13.-
<i>(Rhum, sucre, menthe fraîche, jus de citron vert, eau gazeuse, coulis de fraise)</i>	
Mojito Fraise-Basilic	13.-
<i>(Rhum, sucre, basilic, jus de citron vert, eau gazeuse, coulis de fraise)</i>	
Mojito Passion	13.-
<i>(Rhum, sucre, coulis de passion, menthe fraîche, jus de citron vert, eau gazeuse)</i>	
Mojito Mangue	13.-
<i>(Rhum, sucre, coulis de mangue, menthe fraîche, jus de citron vert, eau gazeuse)</i>	



Mules

Jamaican Mule	15.-
<i>(Rhum, jus de citron vert, ginger beer, menthe fraîche)</i>	
London Mule	15.-
<i>(Gin, jus de citron vert, ginger beer, menthe fraîche)</i>	
Moscow Mule	15.-
<i>(Vodka, jus de citron vert, ginger beer, menthe fraîche)</i>	
Passion Mule	15.-
<i>(Vodka, jus passion, jus de citron vert, ginger beer, menthe fraîche)</i>	

Classiques

Aperol Spritz	12.-
<i>(Aperol, Prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange)</i>	
Campari Spritz	13.-
<i>(Campari, Prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange)</i>	
Limoncello Spritz	13.-
<i>(Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, rondelle de citron, menthe fraîche)</i>	
Basil Smash	14.-
<i>(Gin, jus de citron, basilic frais, sirop de sucre)</i>	

Bellini (Prosecco, jus de pêche)	10.-	(Vodka, Passoa, coulis de passion, sirop de vanille, jus de citron, prosecco)	
Bloody Mary (Vodka, jus de tomate, citron, sel, poivre, tabasco, Worcester)	14.-	Rossini (Prosecco, jus de fraise)	10.-
Caipirinha (Cachaça, sucre, jus de citron vert)	13.-	Tequila Sunrise (Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine)	13.-
Caipiroska (Vodka, sucre, jus de citron vert)	13.-	Vin limé (Vin blanc, limonade citron, rondelle de citron)	9.-
Cuba Libre (Rhum, Coca-Cola, rondelle de citron)	13.-		
Espresso Martini (Vodka, liqueur de café, espresso)	14.-		
Hugo (Prosecco, sirop de sureau, eau gazeuse, menthe, citron)	13.-		
Margarita (Tequila, Cointreau, jus de citron vert, sirop de sucre)	14.-		
Old Fashioned (Whiskey, sucre, angostura, zeste d'orange)	15.-		
Piña Colada (Rhum, concentré de coco, jus d'ananas)	13.-		
Pornstar Martini	15.-		
		Classici Italiani	
		Americano (Campari, Cinzano Rosso, eau gazeuse, rondelle d'orange, zeste de citron)	15.-
		Garibaldi (Campari, jus d'orange, rondelle d'orange)	13.-
		Negroni (Gin, Vermouth Cinzano rosso, Campari, Angostura, rondelle d'orange)	15.-
		Negroni Sbagliato (Prosecco, Cinzano rosso, Campari, Angostura, rondelle d'orange)	15.-

FMR Signature

Basil Mezcal Mary <i>(Mezcal, jus de tomate, basilic frais, jus de citron vert, sel, poivre, Worcester, tabasco)</i>	15.-
FMR Sour <i>(Bourbon, gingembre frais, jus de citron vert, sucre, aquafaba, romarin fumé)</i>	15.-
Fresh Garden <i>(Gin, Chartreuse, sirop de basilic maison, sirop de concombre maison, jus de citron vert, ginger beer)</i>	16.-
Mojito Thaï <i>(Rhum, citron vert, piment rouge frais, menthe, purée de coco, eau gazeuse)</i>	16.-
Passion Mezcalita <i>(Mezcal, Cointreau, coulis de passion, jus de citron vert)</i>	15.-
Scorpion Cocktail <i>(Rhum, jus d'ananas, jus de citron, orgeat, angostura, menthe fraîche)</i>	14.-
Spicy Margarita <i>(Tequila, Chartreuse, sirop chili maison, jus de citron vert, sucre)</i>	16.-
Zombie Cocktail (pour 2 personnes ou pas...) <i>(Vodka, Blue Curaçao, jus d'ananas, limonade citron, grenadine)</i>	24.-

Sours

Amaretto Sour <i>(Amaretto, jus de citron vert, sucre, aquafaba)</i>	15.-
Midori Sour <i>(Midori, jus de citron vert, sucre, aquafaba)</i>	15.-
Pisco Sour <i>(Pisco, jus de citron vert, sucre, aquafaba)</i>	15.-
Whiskey Sour <i>(Whiskey, jus de citron vert, sucre, aquafaba)</i>	15.-

Shots

Jägermeister	6.-
Jägerbomb	8.-
Jack Daniel's Fire	6.-
Don Julio Blanco	8.-
Don Julio Reposado	8.-
Mezcal Montelobos	6.-
Limoncello	7.-
Grappa Bianca	8.-

Gin Tonics

Gin Bombay Sapphire et Tonic <i>Garnish : zeste de citron, coriandre</i>	14.-
Gin Bulldog et Tonic <i>Garnish : poivre noir</i>	14.-
Gin Brockman's et Tonic <i>Garnish : framboises</i>	15.-
Gin Malfy Rosa Pompelmo di Sicilia et Tonic <i>Garnish : pamplemousse, zeste de pamplemousse</i>	15.-
Gin Malfy Limone et Tonic <i>Garnish : citron, zeste de citron</i>	15.-
Gin Nordès et Tonic <i>Garnish : zeste d'orange, romarin</i>	15.-
Gin Roku et Tonic <i>Garnish : gingembre frais</i>	15.-
Gin Tanqueray et Tonic <i>Garnish : zeste de citron vert</i>	14.-
Gin The Botanist et Tonic <i>Garnish : baies de genièvre, graines de cardamome</i>	15.-
Gin Hendrick's et Tonic <i>Garnish : concombre</i>	15.-

Nos Mocktails

Virgin Mojito Classic <i>(Sucre, menthe fraîche, jus de citron vert, eau gazeuse)</i>	9.-
Virgin Mojito Fraise <i>(Sucre, menthe fraîche, jus de citron vert, eau gazeuse, coulis de fraise)</i>	9.-
Virgin Mojito Passion <i>(Sucre, menthe fraîche, coulis passion, citron vert, eau gazeuse)</i>	9.-
Virgin Mojito Mangué <i>(Sucre, menthe fraîche, coulis mangué, citron vert, eau gazeuse)</i>	9.-
Virgin Banana Colada <i>(Purée de banane, concentré de coco, jus d'ananas)</i>	10.-
Nuvola Rosa <i>(Jus de pamplemousse, limonade citron, sirop de grenadine, citron)</i>	10.-
Virgin FMR <i>(Jus d'ananas, jus de pamplemousse, Ginger Beer, sirop de grenadine)</i>	10.-
Virgin Spritz <i>(San Bitter, Tonic, rondelle d'orange)</i>	10.-
Virgin Hugo <i>(Limonade citron, Tonic, sirop de sureau, menthe fraîche, citron)</i>	10.-
Conga Sunrise <i>(Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine, limonade citron)</i>	10.-
Virgin Gin Tonic	11.-

Spiritueux

Baileys	4cl = 8.-
Campari	4cl = 8.-
Cognac Hennessy	4cl = 12.-
Ricard	2cl = 5.50
Suze coca	4cl = 8.-
Vermouth Cinzano blanc / rouge	4cl = 8.-

Whiskeys

Whiskey Four Roses	4cl = 8.-
Red Label	4cl = 8.-
Black Label	4cl = 10.-
Bushmills	4cl = 12.-
Oban single malt	4cl = 16.-

Rhum

Zacapa 23	4cl = 16.-
Bacardi 4 years	4cl = 10.-
Amaro Del Capo	4cl = 7.-
Limoncello Italian Spirits	4cl = 7.-
Grappa Cavallina Bianca Blend	4cl = 8.-
Grappa di Moscato	4cl = 9.-

Prix en CHF TVA incluse

À Manger

Nos planchettes

Planchette de l'FMR	35.-
<i>Focaccina, mélange de charcuteries**, parmigiano reggiano, cœur d'artichaut, olives</i>	

Planchette Jambons	24.-
<i>Focaccina, jambon cru et cuit "alta qualità" Pedrazzoli**, cœur d'artichaut, olives</i>	

Planchette Burrata 	27.-
<i>Focaccina, jambon cru artisanal Pedrazzoli**, tomates séchées, Cœur d'artichaut, olives, burratina pugliese****</i>	

Planchette de la Région*	30.-
<i>Pain, tomme et saucisson de la région, chutney et cornichons</i>	

Planchette Végane 	24.-
<i>Focaccina, hummus, fraîcheur de saison, cœur d'artichaut, olives</i>	

*Origine: Suisse, **Origine : Nord de l'Italie *** Origine : Sud de l'Italie, Campania, ****Origine : Sud de l'Italie, Puglia

Nos Salades

Caprese jambon 22.-
*Burratina****, salade verte, tomates, origan, jambon cru artisanal Pedrazzoli*** 

Caprese classica 16.-
*Burratina****, salade verte, tomates, origan*  

Salade verte 6.-  

Nos Piadine

Piadina Classica 12.-
*Jambon cuit "alta qualità" Pedrazzoli**, fromage***

Piadina al Crudo 12.-
*Jambon cru artisanal Pedrazzoli**, mozzarella, tomate, roquette*

Piadina Vegetariana 11.- 
Tomate, mozzarella

Piadina Nutella 8.-

Nos précisions alimentaires :



Ce plat est végétane



Ce plat est végétarien



Ce plat est sans gluten

Nos Petits Plats

Pane e prosciutto cotto 12.-
*Pain, jambon cuit "alta qualità" Pedrazzoli** et olives taggiasche*

Pane e prosciutto crudo 12.-
*Pain, jambon cru artisanal Pedrazzoli** et olives taggiasche*

Frico friulano 10.-  
Petite galette de pomme de terre et fromage

Nos Suppléments (à l'unité)

Focaccina 7.-

Burrata 8.-

Bufala 8.-

Olives 2.-

Roquette 3.-

Jambon cru/cuit artisanal Pedrazzoli 7.-



*Origine: Suisse, **Origine : Nord de l'Italie ***, Origine : Sud de l'Italie, Campania, ****Origine : Sud de l'Italie, Puglia

La nostra Pinsa Romana

Cette recette, qui remonte à la Rome Antique, a évolué vers un mélange de farine de blé (en majorité), de riz (qui retient l'eau et donne de la légèreté) et de soja (qui lie la pâte et lui confère de la friabilité et du croquant). Le plus important pour la Pinsa est le lavage de la pâte, durant 72 heures. Le résultat : un croquant exceptionnel et une très bonne digestibilité. **No alla Pizza, si alla Pinsa !**

La Giulia  12.-
Huile d'olive extra vierge, romarin, fleur de sel, olives taggiasche

La Giulia Speciale 18.-
Huile d'olive extra vierge, romarin, fleur de sel, olives taggiasche, jambon cru San Daniele artisanal Pedrazzoli***

La Monica  16.-
Sauce tomate, huile d'olive extra vierge, ail, olives taggiasche, câpres, origan de Sicile

La Cristiano 19.-
Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, olives, câpres, anchois

La Margherita Classica  16.-
Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, origan de Sicile

La Margherita Sbagliata  19.-
Mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala***, coulis de tomate, basilic, parmesan

La Margherita Bufalina  21.-
Sauce tomate, mozzarella di Bufala***, basilic, huile d'olive extra vierge

La Tricolore  22.-
Tomates fraîches, Burratina****, roquette, crème de vinaigre balsamique, huile d'olive extra vierge

La Tricolore al Crudo 27.-
Tomates fraîches, Burratina****, roquette, crème de vinaigre balsamique, huile d'olive extra vierge, jambon cru San Daniele artisanal Pedrazzoli***

La Cotta 22.-
Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon cuit "alta qualità"**, olives taggiasche

La Cruda 23.-
Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon cru San Daniele artisanal Pedrazzoli***, basilic

La Lorenzo 24.-
Tomates fraîches, oignons, ail, stracciatella di Burrata****, olives taggiasche, salami artisanal**, poivre, huile d'olive extra vierge

La Fumata 23.-
Sauce tomate, scamorza affumicata, speck di collina** (jambon fumé du Sud-Tyrol), ail, poivre

La Bergamasca 25.-
Mozzarella Fior di Latte, taleggio, champignons, salame bergamasco, huile d'olive extra vierge

La Leggera  21.-
Sauce tomate, huile d'olive extra vierge, artichauts, roquette, parmesan, vinaigre balsamique

La Nutellata 11.-
Nutella Ferrero, noisettes

Notre coin éco-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.

Nos services pour l'environnement

Dans la limite du possible, nous exigeons de la part de nos fournisseurs des bouteilles en verre recyclable.

Toutes nos pailles et nos verres à l'emporter sont biodégradables.

Nos plateaux à l'emporter sont issus de matériaux naturels tels que le bambou ou le carton recyclé.

Grâce au service à table, nous limitons au maximum les déchets.

Notre attention pour la santé de nos clients et le respect pour les animaux

La charcuterie de l'FMR 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. »

« C'est une gamme de viande et de charcuteries produite selon des méthodes naturelles : de l'élevage du porc à l'abattage, de la transformation à l'affinage. Elle représente l'esprit solidaire et écologique dont est imprégnée toute notre philosophie qui se base sur des produits biologiques, sans agents conservateurs, sans gluten, sans farines de lait, sur un élevage en plein air et une filière complètement intégrée. L'engagement dans la recherche de l'excellence, dans le respect de l'environnement et la volonté de prendre soin du consommateur en termes de santé et de sécurité alimentaire, sont les ingrédients principaux du succès de notre entreprise.»