



CARTE
SPECTACLE

Menu à choix

Entrée + plat

28.-

Entrées

Salade de crevettes marinées, tomates cherry, mangue, salade iceberg et boule de ricotta citronnée

Œuf mollet avec crème de parmesan, sucrine et coulis de tomate grillée

Fajitas garnies d' aubergines, courgette, carottes, guacamole et mesclun 

Plats

Le poisson

Filet de bar en croûte d'amande, thym, écrasé de pommes de terre et courgettes à l'aigre douce.

La viande

Filet de poulet sauce citron, ail, menthe et haricots au beurre

Les pâtes

Trofie au pesto à la trapanese (tomate, ail, amande et basilic) avec burrata et tomates séchées

La Pinsa

Pinsa artisanale, avec tranche de mortadelle, burrata crémeuse et des éclats de pistaches croquantes



Et s'il reste une place...

Café gourmand	12
Tiramisù du chef	10
Boule de glace de l'Artisan Glacier*	6
Vanille de Madagascar	
Chocolat subtil mélange de plusieurs sortes de cacao	
Noisette du Piémont	
Café de Colombie 100% arabica	

Café

Ristretto - Espresso - Café	4.5
Double espresso	7
Espresso macchiato / cappuccino	5.5 / 6

Soft

Be WTR plate / gazeuse	50 / 75 cl	6 / 9
Coca-Cola	33 cl	6
Schweppes	20 cl	6
Fever Tree Ginger beer	20 cl	6
Jus de pomme Ramseier	33 cl	6
Jus de fruits Granini : orange / tomate / pêche	20 cl	6
Thé froid Maison : citron / pêche	30 cl	5
Diabolo	30 cl	5
Romanette, sirop menthe / fraise / grenadine pêche ou citron		
Limonade Maison	30 cl	6
Citron, sucre, sel et eau pétillante		

Cocktail sans alcool

Berries Lover	12
Jus de lime, coulis de framboise, sirop de cassis et jus d'ananas	
Ipanema	11
ginger ale, 4 cl jus de fruits de la passion, lime et sucre de canne	



Cocktails

Moscow Mule	20 cl	16
6 cl vodka 38°, ginger beer, citron vert		
Daiquiri	8 cl	16
4 cl rhum 38°, jus de lime, sirop de sucre		
Spritz	20 cl	16
9 cl prosecco 11°, 6 cl Apérol, eau gazeuse		
Hugo	20 cl	16
9 cl prosecco 11°, 6 cl St Germain, eau gazeuse		
Negroni	9 cl	12
3 cl Campari 25°, 3 cl Martini rouge 15°, 3 cl gin		

Bières

Moretti blonde 5°	30 cl / 50 cl	6 / 9
Erdinger blanche 5°	30 cl / 50 cl	6 / 9
Panaché Moretti et limonade	30 cl / 50 cl	6 / 9
Moretti sans alcool bouteille	33 cl	6

Apéritifs

Ricard / Pastis 45°	4 cl	7
Martini rouge / blanc	4 cl	9
Kir	12 cl	10

Gin

Hendrick's 41.4°	4 cl	16
Botanico 45°	4 cl	10
Roku 43°	4 cl	14
Supplément garnish		1
Baies Rouges / Concombre		

Whisky

Nikka From The Barrel blended 51.4°	4 cl	12
Caol Ila 12 ans Single Malt 43°	4 cl	14
Oban 14 ans Single Malt 43°	4 cl	18

Rhum

Rhum Eminente Reserva 41.3°	4 cl	18
Don Papa 7 ans 40°	4 cl	14
Supplément accompagnement : 1 soft au choix		3

Blanc au verre

Sauvignon Domaine la Colombe AOC	10 cl	9
R. Paccot - La Côte		

Chasselas Corsier Grand Cru AOC Lavaux	10 cl	7
Martial Neyroud - Chardonne		

Rouge au verre

Gamay Noire Agate AOC	10 cl	9
Bernard Cavé - Vaud		

Serravalle DOC	10 cl	10
Gialdi Vini SA - Tessin		

Rosé au verre

M-G Grande Cuvée AOC	10 cl	9
Maison Gutowski - Côte de Provence		

Œil de Perdrix AOC	10 cl	8
Caves du Château d'Auvernier Neuchâtel		

Prosecco & champagne au verre

Monfumino Brut DOC	10 cl	8
Tenuta Amadio Treviso		

Champagne Louis Roederer Collection 244	10 cl	20
--	-------	----

Vins Blancs

Chasselas La Plantaz Ville de Lausanne Abbaye de Mont	75 cl	46
Dezaley Grand Cru Ville de Lausanne Clos des Abbayes	75 cl	68
Chardonnay Neuchâtel AOC Caves du Château d'Auvernier	75 cl	70
Petite Arvine Valais AOC Thierry Constantin	75 cl	75
Arneis Barivel Bio Langhe DOC Cascina Galarin	75 cl	52
Sauvignon Domaine la Colombe AOC R. Paccot - La Côte	75 cl	65
Chasselas Corsier Grand Cru AOC Lavaux Martial Neyroud - Chardonne	70 cl	45

Vins Rouges

Pinot Noir Vilette Lavaux AOC Laurent Berthet	75 cl	70
Serravalle Gialdi Tessin DOC F. Gialdi Vini	75 cl	64
Cornalin Aguares Valais AOC Thierry Constantin	75 cl	85
Les Launes Crozes Hermitages AOC Les Frères Delas	75 cl	58
Gamay Noire Agate AOC Bernard Cavé - Vaud	70 cl	60
Serravalle DOC Gialdi Vini SA - Tessin	75 cl	64

Vin Rosé

M-G Grande Cuvée AOC Maison Gutowski - Côte de Provence	75 cl	60
Œil de Perdrix AOC Caves du Château d'Auvernier Neuchâtel	75 cl	55

QUINTINO



**La remise de boissons alcoolisées à des personnes de moins de 16 ans,
respectivement de -18 ans, est interdite par la loi.**

Boissons à 3.00.- Sirop 30 cl / Limonade 30 cl / Verre de lait 30 cl.

Dès 16 ans : Vin / Bière / Cidre. **Dès 18 ans :** Spiritueux / Apéritifs / Alcools / Cocktails

Tous nos prix sont en francs suisses TTC.

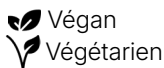




**Ce label certifie que les mets proposés
sur notre carte et qui ne sont pas signalés
par un astérisque (*) sont entièrement
élaborés sur place à partir de produits bruts
et traditionnels en cuisine.**

Critères du label «Fait Maison»
établi par la Fédération romande des consommateurs,
Gastro Suisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances
à certains aliments, n'hésitez pas à vous renseigner
auprès de nos collaborateurs au moment de votre commande.



Provenance de nos produits

Bœuf, veau, porc, poulet : Suisse
Thon : Pacifique, centre-ouest - Homard : Atlantique, nord-ouest
Charcuterie : Italie / Suisse

