



CARTE
SPECTACLE

Menu à choix

Entrée + plat

28.-

Entrées

Salade nordique

Mâche, tranche de saumon fumé, crevettes décortiquées, fromage frais, pommes de terre, oignon rouge et zestes de citron

Salade de melon

Dés de melon, tranche de jambon cru et ricotta

Velouté d'été

Velouté froid de carottes, lait de coco et croûtons

Plats

Duo calamars et gambas

Poêlée de calamars et gambas sautées à l'ail et persil avec légumes croquants de saison et sauce tartare

Bavette de bœuf

Bavette de bœuf grillée avec sauce chimichurri, pommes duchesse et légumes sautés

Orrecchiettes

Orrechiette revenues à la crème de petit pois accompagnées de poireaux croquants

Pinsa

Pinsa artisanale garnie de tranches de mortadelle, burrata crémeuse et 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 / capuccino	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 R. Paccot - La Côte	10 cl	9
Chasselas Corsier Grand Cru AOC Lavaux Martial Neyroud - Chardonne	10 cl	7

Rouge au verre

Gamay Noire Agate AOC Bernard Cavé - Vaud	10 cl	9
Serravalle DOC Gialdi Vini SA - Tessin	10 cl	10

Rosé au verre

M-G Grande Cuvée AOC Maison Gutowski - Côte de Provence	10 cl	9
Œil de Perdrix AOC Caves du Château d'Auvernier Neuchâtel	10 cl	8

Prosecco & champagne au verre

Monfumino Brut DOC Tenuta Amadio Treviso	10 cl	8
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



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.

 Végan
 Végétarien

Provenance de nos produits

Bœuf : Suisse
Calamar : Atlantique - Gambas : Pacifique
Charcuterie : Italie / Suisse



**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.
