BRUNCH

LES DIMANCHES UNIQUEMENT
DE 11:00 À 15:00

BRUNCH

Mini-viennoiseries - 12
1 pain au chocolat, 1 croissant, 1 escargot
et 1 mini pain avec beurre et confiture

Bowls - 18
Taboulé de boulgour, purée de patate douce,
aubergines grillées, focaccia et œuf dur

Edamame, feta, avocat,
salade iceberg, fromage frais,
tomates cerises, mangue, kiwi et poire

Pancakes - 18
Écrasé d'avocats, tomates séchées,
œufs brouillés et sucrine
avec sauce blanche

Halloumi, aubergines grillées, épinards frais,
pommes en lamelles, cerneaux de noix,
sucrine, vinaigrette de balsamique et miel

Tranches de saumon avec crème acidulée
à la ciboulette, tomates cerises
et confit d'oignons

Assiettes - 22
Œufs au plat, copeaux de bacon,
saucisses de volaille grillées,
poêlée de champignons de Paris
et tomates cerises rôties

Assiette surprise du Chef

Pain perdu brioché - 12
mascarpone, framboise et myrtille

Bircher müesli - 15
yahourt, noisette et cernaux de noix,
pomme en lamelles, fraises, kiwis,
raisins de corinthe, crème fouettée, miel

Pour les enfants - 15
uniquement
Burger du jour et potatoes

Nuggets de poulet et purée

BRUNCH

Boissons

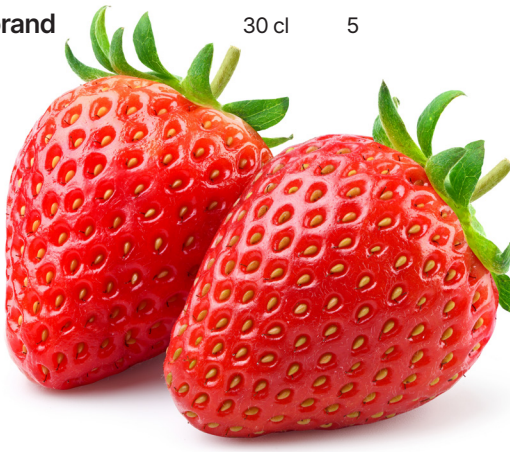
Urban Kombucha Menthe poivrée thé bio Thé vert gingembre bio	33 cl	8
Puerto Mate bi Maté Puro Maté & Citronelle Bio	50 cl	6
Îris / Fruits de Martigny Nectar de fraise du Valais Nectar de poire Williams du Valais Nectar abricot du Valais	25 cl	8

Café

Ristretto / Espresso / Café		4.50
Double espresso		7
Espresso macchiato		5.50
Latte macchiato		6
Capuccino		6
Chocolat / Thé / Infusion		6

Soft

Be WTR plate ou gazeuse	50 cl 75 cl	6 9
Diabolo (menthe/greanadine/citron/pêche)	30 cl	6
Thé froid maison	30 cl	5
Nos sirops Morand	30 cl	5



Nos vins

Sans alcool

Rosé Nooh by La Coste Côte de Provence AOC	75 cl	59
Blanc Nooh by La Coste Château La Coste	75 cl	55

Blanc

Sauvignon Domaine la colombes R. Paccot - La Côte	10 cl 75 cl	9 65
Chasselas La Plantaz Ville de Lausanne Abbaye de Mont	10 cl 75 cl	7 46

Rouge

Gamay Noire Agathe AOC Bernard Cavé - Vaud	10 cl 75 cl	9 60
Serravalle DOC Gialdi Vini SA - Tessin	10 cl 75 cl	10 64

Rosé

M-G Grande Cuvée AOC Maison Gutowski - Côte de Provence	10 cl 75 cl	9 60
Œil de Perdrix AOC Caves du Château d'Auvernier Neuchâtel	10 cl 75 cl	8 55

RESTAURANT QUINTINO BAR

FORMULE UNIQUE LE DIMANCHE
DE 11:00 À 15:00

+41 21 646 19 90

RÉSERVATION
WWW.QUINTINO.CH

AV. DES BERGIÈRES 10 - 1004 LAUSANNE

FAIT MAISON

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.

Provenance de nos produits :
Bœuf, veau, porc, poulet : Suisse
Saumon : Pacifique centre-ouest

Tous nos prix sont en francs suisse TTC.