

SERVICE AU BAR

PAIEMENT PAR CARTES

OU TWINT (CASHLESS)

Pyramides de Vidy

Lundi - Vendredi

Bar: 11:00 - 00:00

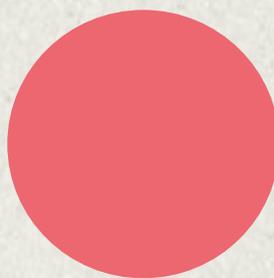
Cuisine: 12:00 - 14:00

17:00 - 22:00

Samedi - Dimanche

Bar: 11:00 - 00:00

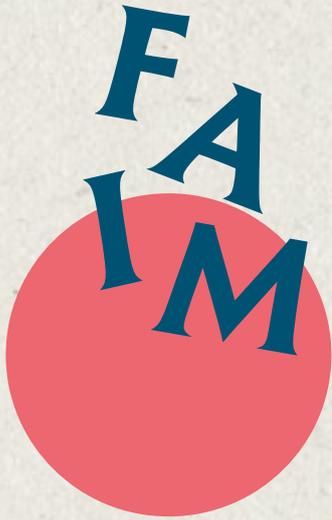
Cuisine: 12:00 - 22:00



la Rincette

Waterfront Bar & Fine Street Food

© rincette_lausanne | rincette.ch | hello@rincette.ch



Apéro de la Rincette (2-3p.) 26

Terrine artisanale, lard de Bournens aux herbes, saucisson sec de bœuf d'Hérens au piment d'Espelette et tomates séchées de la charcuterie Porchet, fromage à raclette de Liddes, Bagnes n°4 de notre copain Denis. Il vous passe le bonjour!



Belle rilette de la Rincette (2-3p.) 28

Rilette de veau suisse à l'ail noir de la charcuterie Porchet, moutarde forte et oignons borettana, focaccia de la boulangerie Bread Store

Houmous de lentilles vertes (V) 14

Lentilles de Cottens, grenade, pickles maison, focaccia de la boulangerie Bread Store

Kyopoolu (V) 15

Caviar de poivrons et aubergines, huile de courge et sumac, focaccia de la boulangerie Bread Store

Arayes 25

Pita farcie de bœuf et agneau suisse sauce tahini, saladine et pickles

Chopped salad & falafels (V) 24

Falafels maison, concombres, tomates datterino, poivrons, pastèque et olives de Kalamata
Trio de sauces: Amba de mangues, Zhoug et tahini

Onglet de bœuf suisse de chez Maillefer 28

Chimichurri du chef, batata harra et saladine de mesclun

Aubergine braisée (V) 23

Façon adobo et poivrons confits, labneh et salsa macha aux cacahuètes et miel

Merguez de chez Maillefer 25

Couscous aux agrumes et sultanas, vinaigrette au citron et tahini

Crispy Fried Swiss Chicken & Wasakaka 23

Curry torréfié, dip d'avocat et poivron vert

Batata Harra (V) 10

Patates libanaises au paprika et citron

Pour les canetons (menu enfant) 11

Focaccia de Bread Store, jambon de campagne et mozza di bufala, tomates datterino au basilic

Dessert 12

Malva cake, double crème et coulis de baies des bois

Rincette

Voir la carte des boissons

V= végétarien

N'hésitez pas à consulter notre équipe pour toute question relative aux allergies.

Tous les prix sont en francs suisses. Service et TVA inclus.



SO IE

Minérales & café:

Café	4
Limonade maison 25cl / 50cl	3 / 6
Thé froid maison 25cl / 50cl	3 / 6
Vivikola zero	6
Vivikola	6
Crodino	6
Ginger beer	5
Eau gazeuse 0.5l / 1l	4 / 6
Eau plate 0.5l / 1l	4 / 6

Maté

El Tony Mate	7
Turbo Tony (gin ou vodka)	12
Tony Spritz (Aperol)	12

Bières à la pression :

de nos copains de **La Nébuleuse**

Lager Zepp 25cl / 50cl	5 / 8
Pichet 1.5l Zepp	22
Blanche Moonshine 25cl / 50cl	6 / 9
Pichet 1.5l Moonshine	25
IPA Speakeasy 25cl / 50cl	6 / 9
Pichet 1.5l Speakeasy	25

Bières en bouteille :

bouteilles de 33cl

Double OAT DIPA la Nébuleuse	9
Diversión 0° La Nébuleuse	6
Birra Moretti	5

Cidre à la pression :

Strongbow, 4,5%, 25cl / 50cl	6 / 9
------------------------------	-------

Ricard :

Demi	5
Entier	8

Gin & Tonic :

Gin & Tonic sans alcool	10
Gin Deux Frères, Zürich, 4cl	18
Fever Tree tonic water	
Monkey 47, 4cl	18
Fever Tree tonic water	
Malfy Gin Rosa Pamplemousse, 4cl	14
Schweppes tonic water	
Gin des Mamies, Lausanne, 4cl	14
Schweppes tonic water	

Cocktails :

Certains cocktails peuvent être servis **sans alcool**, n'hésitez pas à demander au bar.

Gin Basil Smash 14

Gin Beefeater, basilic, sirop de sucre, citron vert

Hugo de la Rincette 12

Vodka Absolut, Sambí, sirop de sureau, citron vert, menthe

Rincette Mule 12

Italicus, Gin Beefeater, citron vert, ginger beer

Aperitivo Spritz 10

Ramazzotti Aperitivo Rosato, Prosecco, eau gazeuse

Lillet Spritz 10

Lillet blanc, Prosecco, eau gazeuse

Aperol Spritz 10

Aperol, Prosecco, eau gazeuse

Moscow / Jamaican / London Mule 10

Vodka Absolut / Rhum Havana club / Gin Beefeater, ginger beer, citron vert

Paloma 14

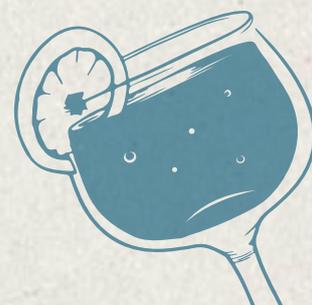
Tequila Olmeca, citron vert, sirop agave, pamplemousse

Mojito 12

Rhum brun Havana Club, citron vert, menthe, eau gazeuse, sucre, Angostura

Negroni 15

Gin Monkey, Campari, Carpano Antica Formula Vermouth



Vins & mousseux ouverts :

Blanc :	Villette AOC Lavaux, Chenalettes « c'est la Rincette » Domaine Bernard Gorjat	1dl	6
Rosé :	M de Minuty, AOP Côtes de Provence	1dl	6,5
Prosecco :	Col del Forno, Valdobbiadene DOCG, Andreola	1dl	7
Rouge :	Valdensis AOC Lavaux, assemblage de cépages nobles, Saint-Saphorin, Domaine Bovy	1dl	8
Pétillant :	Sambi Bio, Pétillant demi-sec fermenté à la fleur de sureau, Domaine Bianchi, Arogno, Tessin	2dl	8

Vins blancs :

Calamin Grand Cru, AOC Lavaux, Ponnaz & Fils	49
Yvorne, Grand Cru, Domaine de l'Ouille, Deladoey	55
Epresses Grand Cru, AOC Lavaux, Domaine Antoine Bovard	39
Dezaley Grand Cru, AOC Lavaux, Domaine Antoine Bovard, 2016	85
Dezaley Grand Cru, AOC Lavaux, Chemin de Fer, Maison Massy	60
Trentino DOC, Pinot Grigio, Castel Firmian	49

Vins rouges :

Valdensis AOC Lavaux, Saint-Saphorin, Domaine Bovy, 2022	49
Möhr-Niggli, AOC Graubünden, Pinot Noir, Maienfeld, 2022	59
Les Romaines, Gamay Grand Cru, La Côte, les Frères Dutruy, 2021	69
Tempo d'Angelus, Bordeaux, Château Angelus, 2021	59
La Demoiselle de Sociando-Mallet, Bordeaux, Haut-Médoc, 2016	59
Les Pagodes de Cos d'Estournel, Bordeaux, Saint-Estèphe, 2017	89
Château Pape Clément, Grand Cru, Bordeaux, Pessac-Léognan, 2016	150
Guidalberto, Tenuta San Guido, Toscana IGT, 2020	85
Il Pino di Biserno, Toscana IGT, 2021	75

Vins rosés et mousseux :

M de Minuty, AOP Côtes de Provence	42
Rosé de Gamay, Vin Biologique, les Frères Dutruy	45
Prosecco Col del Forno, Valdobbiadene DOCG, Andreola	45
Champagne Taittinger Brut	99
Sambi Bio, Pétillant demi-sec fermenté à la fleur de sureau, Domaine Bianchi, Arogno, Tessin	26

