

SERVICE AU BAR

PAIEMENT PAR CARTES

OU TWINT (CASHLESS)

Pyramides de Vidy

Lundi - Vendredi

Bar: 11:00 - 00:00

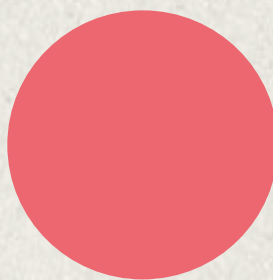
Cuisine: 12:00 - 14:00

17:00 - 22:00

Samedi - Dimanche

Bar: 11:00 - 00:00

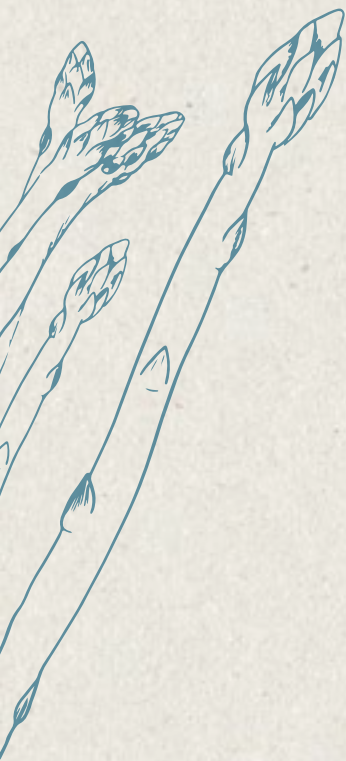
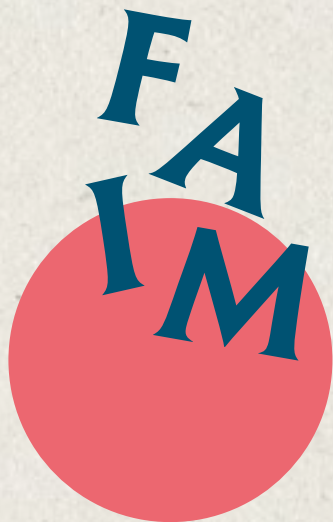
Cuisine: 12:00 - 22:00



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 |

