

SERVICE AU BAR

PAIEMENT PAR CARTES

OU TWINT (CASHLESS)

## Pyramides de Vidy

Lundi - Vendredi

Bar: 11:00 - 00:00

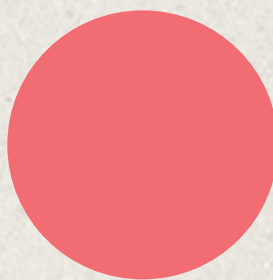
Cuisine: 12:00 - 14:00

17:00 - 22:00

Samedi - Dimanche

Bar: 11:00 - 00:00

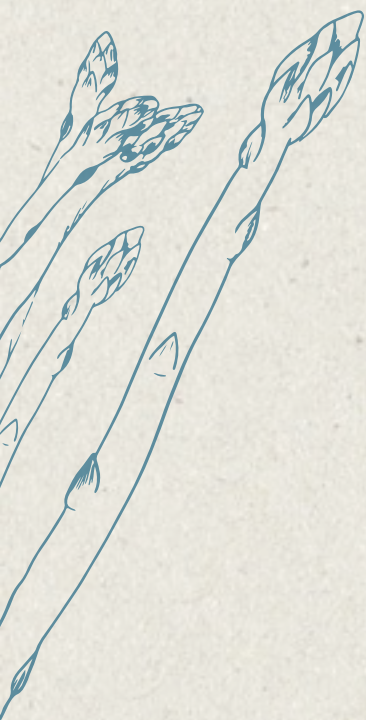
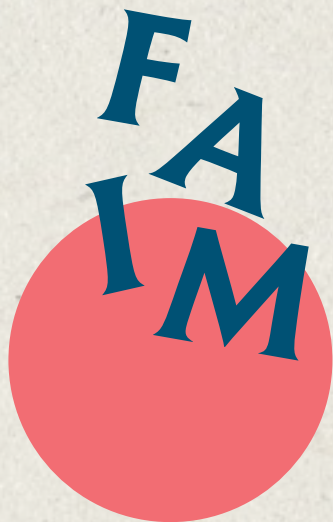
Cuisine: 12:00 - 22:00



# la Rincette

Waterfront Bar & Fine Street Food

© rincette\_lausanne | rincette.ch | hello@rincette.ch



## Menu soir & week-end :

### Apéro de la Rincette (2-3p.) 28

Terrine artisanale, lard de Bournens aux herbes, saucisson sec de bœuf d'Hérens et cochon vaudois (le tout de la Charcuterie Porchet). Fromage du Jorat l'Hublonnier au hublon bio 6 mois d'affinage à la bière. Moutarde forte et oignons Borettana

### Houmous de lentilles vertes ✓ 14

Lentilles de Cottens, huile d'olive extra vierge & dukkah, grenade, pickles maison, focaccia de la boulangerie Bread Store

### Kyopoolu ✓ 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

### Tomates de la ferme Cuendet ✓ 25

Ricotta fumée vaudoise, melon charentais, vinaigrette aux olives de Kalamata, croûtons de focaccia et Zaatar

### Onglet de bœuf suisse de chez Maillefer 28

Chimichurri du chef, batata harra et saladine de mesclun

### Aubergine braisée ✓ 24

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 confit et tahini

### Crispy Fried Swiss Chicken & Wasakaka 23

Curry torréfié, dip d'avocat et poivron vert

### Batata Harra ✓ 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 de la Gruyère et coulis de baies des bois

✓ = végétarien / ✓ = vegan

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

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





## Minérales & café:

Café	4
Cappuccino / Café froid	6
Limonade maison 30cl / 50cl	3 / 6
Thé froid maison 30cl / 50cl	3 / 6
Vivikola / Vivikola zero 33cl	6
Crodino 20cl	6
Ginger beer 25cl	5
Eau gazeuse 50cl / 1l	4 / 6
Eau plate 50cl / 1l	4 / 6

## Kombucha

Klover (ginger - lemon) 33cl	7.5
------------------------------	-----

## Maté

El Tony Mate 33cl	7
Turbo Tony (gin ou vodka) 33cl	12
Tony Spritz (Aperol) 33cl	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
Stirling, <b>sans gluten</b> , la Nébuleuse	9
Diversión O° La Nébuleuse	6
Birra Moretti	5

## Cidre à la pression :

Strongbow, 25cl / 50cl	6 / 9
------------------------	-------

## Ricard:

Demi 2cl	5
Entier 4cl	8

## Gin & Tonic:

Gin & Tonic <b>sans alcool</b>	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

### Hugo sans alcool 10

Sirop de sureau, citron vert, menthe, Rimuss, eau gazeuse

### 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

### Spritz sans alcool 10

Orange, sirop d'Apérol et eau gazeuse

### Bellini 11

Prosecco, eau gazeuse, sirop de pêche

### 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, Campari, Carpano

### Caïpirinha 15

Cachaça Leblon, sucre et citrons verts

### Pornstar Martini 15

Vodka, vanille, fruit de la passion

## Vins & mousseux ouverts :

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

## Vins blancs :

Calamin Grand Cru, AOC Lavaux, Ponnaz & Fils	70cl	<b>49</b>
Yvorne, Grand Cru, Domaine de l'Ouille, Deladoey	70cl	<b>55</b>
Epresses Grand Cru, AOC Lavaux, Domaine Antoine Bovard	70cl	<b>39</b>
Dezaley Grand Cru, AOC Lavaux, Domaine Antoine Bovard, 2016	70cl	<b>85</b>
Dezaley Grand Cru, AOC Lavaux, Chemin de Fer, Maison Massy	70cl	<b>60</b>
Trentino DOC, Pinot Grigio, Castel Firmian	75cl	<b>49</b>

## Vins rouges :

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

## Vins rosés et mousseux :

M de Minuty, AOP Côtes de Provence	75cl	<b>42</b>
Rosé de Gamay, Vin Biologique, les Frères Dutruy	75cl	<b>45</b>
Prosecco Col del Forno, Valdobbiadene DOCG, Andreola	75cl	<b>45</b>
Champagne Taittinger Brut	75cl	<b>99</b>
Sambi Bio, Pétillant demi-sec fermenté à la fleur de sureau, Domaine Bianchi, Arogno, Tessin	75cl	<b>26</b>

