

QUINTINO

BAR | RESTAURANT

Entrées

Poêlée d'asperges

Poêlée d'asperges croquantes
dans une fondue chaude de gruyère et de poivre noir

18

Salade du jardin

Salade de mesclun, choux rouges marinés,
radis, pickles de courge, noix et vinaigrette à la grenade

16

Bocconcini di polpo

Bouchées de poulpe laqués à l'orange, crème de poivrons grillés,
stracciatella et confit d'oignons rouge

22

Planchette

Sélection de charcuteries et de fromages italiens, olives et légumes marinés,
servi avec un assortiment de pains de la Boulangerie des Bergières

24

Pâtes

Fileja alla calabrese

Pâtes fraîches fusili Pastificio « La Bolognese » au ragoût de veau,
bœuf et porc, sauce tomate aromatisée à la 'nduja et Caciocavallo AOP

28

Orecchiette cima di rappa et burrata

Pâtes fraîches Pastificio « La Bolognese » avec cime di rapa fraîches
sautées à l'huile d'olive, ail, piment et burrata

25

Cannelloni all'anatra*

Farcies au ragoût de canard aux oranges, gratinées au four
avec de la mozzarella et copeaux de truffe Bianchetto

28

Risotto aux épinards

Parfumé au citron et amandes torréfiées

22

Crustacé / Poisson

Linguine all'astice

Pâtes artisanales Di Gragnano
au ragoût de homard et sauce au citron

35

Tonno al pistacchio

Tagliata de thon rouge en croûte de pistaches au balsamique
accompagnée d'une caponata d'aubergines et patatoes maison

30



Viandes

Entrecôte de bœuf suisse I 150/220 gr 32/39

Roquette, tomates cerises et copeaux de Grana Padano AOP, accompagné de potatoes maison

Tartare Quintino I 120/200 gr 24/30

Tartare de bœuf coupé au couteau et ses condiments, accompagné de potatoes maison et saladine

Cheese burger 25

Burger de bœuf accompagné de potatoes maison et saladine

Fromages

Sélection de fromages 14

Desserts

Café Gourmand  12

Tiramisu du chef  10

Cheesecake  10
Aux fruits rouges

Affogato al caffè 8
Glace artisanale de l'**Artisan Glacier** accompagné d'un café

Affogato aux fruits rouges 8
Glace artisanale de l'**Artisan Glacier**, avec fruits rouges chauds

Les trompes l'œil de l'Artisan Glacier 15

Poire du Valais servie avec 4 cl de Willamine Distillerie Morand

Abricot du Valais servi avec 4 cl d' Abricotine Distillerie Morand

Citron servi avec 4 cl de Limoncello

Les glaces de l'Artisan Glacier 6

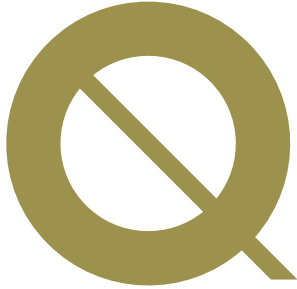
Vanille Bourbon de Madagascar

Chocolat mélange subtil de plusieurs sortes de cacao

Noisettes du Piémont

Café de Colombie 100 % arabica





QUINTINO

**CARTE
SPECTACLE**

Menu à choix

Entrée + plat

28.-

Entrées

Salade rafraîchissante de petits pois à la menthe et au citron, accompagnée d'amandes croquantes et de burrata crémeuse 

Julienne de fenouil croquant, sublimée par des oranges sanguines juteuses et un mélange savoureux de graines 

Feuilleté doré et fondant, garni de ricotta onctueuse et d'épinards frais 

Plats

Le bœuf

Cannellonis généreusement farcis au bœuf, nappés d'une savoureuse sauce tomate et de béchamel, puis gratinés au four pour un cœur fondant

Le cabillaud

Dos de cabillaud rôti, accompagné d'une sauce vierge parfumée, servi avec une onctueuse purée de pommes de terre maison et ses asperges croquantes

Les pâtes

Pâtes fraîches enrobées d'une sauce crémeuse au gorgonzola, agrémentées de cerneaux de noix croquants et de pommes caramélisées pour une touche sucrée-salée irrésistible

La Pinsa

Pinsa artisanale, une invitation à la gourmandise avec de la mortadelle savoureuse, de la burrata crémeuse et des 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 corretto / capuccino	6

Soft

San pellegrino / Aqua Panna	50 / 75 cl	6 / 9
Coca-Cola	33 cl	6
Jus de pomme Ramseier	20 cl	6
Jus de fruits Granini : orange / tomate	30 cl	5
Thé froid Maison : citron / pêche	30 cl	5
Limonade Maison	30 cl	5
Sirops grenadine / menthe / pêche / citron		

Cocktail sans alcool

Ipanema	11
Jus de fruits de la passion, citron vert, sucre de canne et soda gingembre	



Cocktails

Moscow Mule 6 cl vodka 38°, ginger beer, citron vert	15 cl	16
Daiquiri 4 cl rhum 38°, jus de lime, sirop de sucre	8 cl	14
Aperol Spritz 9 cl prosecco 11°, 6 cl aperol, eau gazeuse	20 cl	16
Negroni gin 3 cl Campari 25°, 3 cl martini rouge 15°, 3 cl gin	9 cl	12

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	30 cl	6

Apéritifs

Ricard / Pastis 45°	4 cl	7
Martini rouge / blanc	4 cl	9
Kir	10 cl	10

Gin

Hendrick's 41.4°	4 cl	16
Botanico 45°	4 cl	10
Supplément garnish Poivre Sechuan / Baies Rouges / Concombre		1

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
Supplément accompagnement : 1 soft au choix		3



Rouge au verre

Gamay Noire Agathe AOC 10 cl 9
Bernard Cavé - Vaud

Blanc au verre

Sauvignon Domaine la Colombe AOC 10 cl 9
R. Paccot - La Côte

Rosée au verre

M-G Grande Cuvée AOC 10 cl 9
Maison Gutowski - Côte de Provence

Prosecco & champagne au verre

Monfumino Spumante Brut DOC 10 cl 8
Tenuta Amadio Treviso

Champagne Louis Roederer Collection 244 10 cl 20

Vins Blancs

Chasselas La Plantaz Ville de Lausanne 75 cl 46
Abbaye de Mont

Dezaley Grand Cru Ville de Lausanne 75 cl 68
Clos des Abbayes

Chardonnay Neuchâtel AOC 75 cl 70
Caves du Château d'Auvernier

Petite Arvine Valais AOC 75 cl 75
Thierry Constantin

Arneis Barivel Bio Langhe DOC 75 cl 52
Cascina Galarin

Vins Rouges

Pinot Noir Vilette Lavaux AOC 75 cl 70
Laurent Berthet

Serravalle Gialdi Tessin DOC 75 cl 62
F. Gialdi Vini

Cornalin Aguares Valais AOC 75 cl 85
Thierry Constantin

Les Launes Crozes Hermitages AOC 75 cl 58
Les Frères Delas



QUINTINO



**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

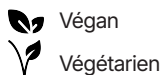
Tous nos prix sont en francs suisses TTC.





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 : Suisse - Canard : France
Poulpe : Mer Méditerranée - Thon : Atlantique Nord Est - Homard : USA / Canada
Charcuterie : Italie / Suisse



Tous nos prix sont en francs suisses TTC.

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.

Loi sur les denrées alimentaires, indications obligatoires. Les 14 allergènes alimentaires les plus courants : **Arachide :** cacahuètes, huile d'arachide, mandelonas, protéines d'arachide... **Céleri :** céleri vert, céleri blanc, pied de céleri, feuille de céleri, céleri-rave (racine du céleri), graines de céleri... **Crustacés :** crevette, crevette rose, crabe, écrevisse, homard et langouste... **Fruits à coque :** amandes, noix, noix de pécan, noisettes, noix du Brésil, noix de cajou, pistaches, noix de macadamia... **Gluten :** blé (sous toutes ses formes, y compris blé dur, semoule, épeautre, blé de Khorasan, petit épeautre), orge, seigle, avoine, malt, couscous... **Lactose :** lait de vache, brebis, chèvre (sous toutes ses formes), caséine (hydrolysate), caséinates, petit-lait (sous toutes ses formes), lactalbumine (phosphate), lactose, lactoferrine, lactoglobuline, protéines du lait. **Lupin :** farine de lupin, graines de lupin. **Mollusques :** palourde, coque, moule, pieuvre, huître, escargot, calmar, coquille Saint-Jacques... **Moutarde :** graines de moutarde, feuilles de moutarde, fleurs de moutarde, huile de moutarde, graines germées de moutarde, moutarde en poudre... **Œufs :** albumine/albumen, conalbumine, œuf (séché, en poudre, solide, jaune), globuline, lysozyme, ovalbumine, ovotransferrine, silico-albuminate, vitelline... **Poisson :** poisson et ses dérivés (sous toutes ses formes, par exemple farine, poudre, condiments... **Sésame :** benne (graines de benne, graines de beni), gingelly et huile de gingelly, graines diverses... **Soja :** sous toutes ses formes, par exemple albumine, fibre, farine, semoule de soja, lait de soja, noix, germes, huile), soja, graines de soja, protéines de soja (concentrées, isolées), protéines végétales texturées (TVP), edamame, tofu, lécithine de soja, okara... **Sulfites :** certaines boissons alcoolisées et non alcoolisées. **E220-228** (noms européens) : bisulfite ou métabisulfite de potassium, bisulfite de sodium, bisulfite ou métabisulfite, sulfites, agents de sulfitage, acide sulfureux, dioxyde de soufre.