

# NOS FORMULES



**Entrée | Plat**

**38.-**



**Entrée | Plat | Dessert**

**45.-**



**FORMULE DUO**

**2 menus complets**

**1 pot de vin au choix 5dl**

**115.-**



**SI VOUS ÊTES SUJET À DES ALLERGIES OU  
INTOLÉRANCES À CERTAINS ALIMENTS,  
N'HÉSITEZ PAS À VOUS RENSEIGNER  
AUPRÈS DE NOS COLLABORATEURS.**

**BIENVENUE  
À  
BEAULIEU**



**MENU  
SPECTACLE**

**+41 21 646 19 90**

**[info@quintino.ch](mailto:info@quintino.ch)**

PROVENANCE  
BOEUF : SUISSE  
PORC : ITALIE

## VINS AU VERRE



### BLANC

#### Chasselas sur lies, 2023 Corsier

Grand Cru, Martial Neyroud, Lavaux AOC

1dl 7.-

#### Viognier Cuvée d'Or 2022 Orbe

Cave des 13 Coteaux, AOC Côtes de l'Orbe

1dl 9.-

#### Chasselas Abbaye de Mont 2023

Ville de Lausanne, Mont-sur-Rolle, La Côte AOC

1dl 5.50

5dl 25.-

### ROSÉ

#### Le Caviste Rosé de Gamay 2024

Artisans Vignerons Ollon

1dl 8.-

#### Oeil de Perdrix

Côte de l'Orbe AOC

1dl 7.-

#### Assemblage Rosé

Ville de Lausanne, Mont sur Rolle, La Côte AOC

1dl 5.50

5dl 25.-

### ROUGE

#### Noire Agate, Gamay 2023

Bernard Cavé, Chablais AOC

1dl 9.-

#### Serravalle Merlot 2022

Gialdi Vini, Ticino DOC

1dl 11.-

#### Assemblage Rouge

Ville de Lausanne, Mont sur Rolle, La Côte AOC

1dl 5.50

5dl 25.-

## COCKTAILS



#### Coqlicot

Vodka / purée passion / purée framboise  
jus de pomme / jus cranberry

16.-

#### Q Spritz

Lillet rosé / purée fraise / prosecco / eau gazeuse

16.-

#### Negroni du moment

Surprise de notre barman

16.-

#### Mojito d'automne

Rhum blanc / sirop cannelle / citron pressé  
eau gazeuse / menthe

16.-

## MENU À CHOIX



### ENTRÉE

#### SALADE D'EDAMAME, POMME DE TERRE ET POULPE GRILLÉ



#### CRÈME DE POTIMARRON BRÛLÉE, CRÉMEUX DE FROMAGE FRAIS ET PARMESAN



### PLAT

#### PÂTES PESTO À LA TRAPANESE



#### FILET DE TRUITE, RÉDUCTION DE FRUITS ROUGES ET COURGETTE NIÇOISE



#### HÂCHIS PARMENTIER DE PATATE DOUCE

## PIZZA



### MARGHERITA

Tomate San Marzano, fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge



### NORMA

Tomate San Marzano, fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge et aubergine



### LA 5ÈME SAISON DU FROMAGE

Nos collaborateurs vous renseignent volontiers



### PLANCHETTE MIXTE

Mortadelle, jambon cru, salami, salami piquant et notre sélection de fromage



### DESSERT

#### TIRAMISU TREVIGLIANO



#### CROSTATINA AMAFILTANA

Tarte au citron, meringue napolitaine