



ben ouais

DÉLICES D'HIVER

ENTREES

Bol de verdure croquant 9

Duo de salade verte, sauce gourmande et topping maison

 Velouté de courge rôtie 14

Eclats de marrons, pickles, crème

Oeuf parfait espuma hollandaise 18

Panais miel au thym et éclats de croûtons

Terrine de sanglier du Jorat 21

Au poivre vert, saladine, pickles

VIANDES

Bun burger sans gluten sur demande

Burger du moment 32

*Bun du moment, sauce ben ouais, pickles
Frites*, salade*

 Tartare de boeuf ben ouais 36

Boeuf coupé au couteau, sauce classique ben ouais, saladine, frites, pickles et chapelure twist Herbula Viola*

Mignons de porc sautés 45

*Sauce morilles
Spätzli
Légumes de saison*

LE VÉGÉ

Tartare de tofu soleil levant 36

*Noix de cajou, tomate, herbes
Pickles, frites* et saladine*

FONDUE AU FROMAGE

 La fondue de la laiterie 25

*Gruyère AOP médaille d'or
Corçalin*

POISSON

 Filets de perche du Léman 45

*Meunière - Famille Clerc à Allaman
Frites* et légumes du moment*

SPECIALITÉS MORILLES

Pain ou pâtes sans gluten sur demande

Croûte aux morilles 21 / 36

*Sur croûton aillé, la recette à Zizie
une tuerie...*

Tagliatelles fraîches 36

Sauce morilles

LE MENU D'HIVER

Velouté de courge rôtie

Oeuf parfait espuma hollandaise

Mignons de porc sautés

Sauce morilles

Spätzli

Légumes de saison

3 fromages de la laiterie

Fondant au chocolat à la farina bona

Sorbet poire du Valais, balsamique
d'Interlaken

Menu complet CHF 95

Menu 1 entrée CHF 82


Menu sans fromage CHF 85

Menu 1 entrée sans fromage CHF 75



benouais

LES VIANDES DE L'ÉPICERIE

 Le morceau de l'épicerie Prix de la viande + 25

Choisir son morceau à l'épicerie, selon vos envies...

Vous payez le prix épicerie de la viande au poids + CHF 25.-

Accompagnements à choix:

Frites région Léman*

Tagliatelles fraîches

Spätzli

Croustillant de riz du Vully

Légumes ou salade

Choix de sauces maison:

Beurre aux herbes + 3

Sauce au cassis + 8

Sauce morilles + 10

Boeuf, veau, porc, volaille - toutes nos viandes sont de la région.

Les producteurs:

Martin Rod & Directferme à Ropraz, Jorat viandes, Ferme des chênes à Corcelles-le-Jorat

Nos viandes sont rassies avec la méthode "DRY AGED" environ 6 à 8 semaines dans notre armoire à maturation.

Cette méthode rend la viande plus tendre et savoureuse, en concentrant les arômes dans la chair.

**RETROUVEZ LE FAMEUX JAMBON
DE LA BORNE DÈS JANVIER 2026
TOUS LES DIMANCHE**

SUR PLACE

 Jambon de la borne 28
Gratin Dauphinois
Salade

A L'EMPORTER

Jambon & gratin 19
Salade 3

**LE 2ÈME JEUDI DU MOIS
MIDI ET SOIR
LA SPÉCIALITÉ D'ABATS**

Jeudi 8 janvier 28
Boudin à la crème
Cornettes au beurre
Purée de pomme boskop

 Jeudi 12 février 28
Tripes à la mode du Jorat
Bière du Jorat, tomate, oignons
Pommes nature et gruyère AOP râpé

Boeuf, sanglier, porc, volaille: Vaud
Perches: Lac Léman, famille Clerc à Allaman

* Cet ingrédient n'est pas fait maison



benouais

DESSERTS

-  Les 3 fromages de la laiterie - avec un déci de vin 14 / 19
Une sélection gourmande rien que pour vous
-  Crème brûlée à l'absinthe 14
Absinthe Larusée de Neuchâtel
-  La coupe cochonne ou la mini cochonne 15 / 9
2 boules glace fleur de lait, lardons croustillants bio, noix caramélisée de Cottens, crème... et oui, on ose
- Le "Mont-Blanc" du Jorat 24 caracs 15
Caracs marrons glacés, meringue et crème
-  Fondant au chocolat à la farina bona  18
Sorbet poire du Valais, balsamique d'Interlaken
-  Les glaces et sorbets - la boule 4.90
de l'artisan glacier. On les aime... *Supplément crème montée 1*
- Sorbet:**
Citron, abricot Luizet du Valais, chocolat, poire du Valais
- Crème glacée:**
Caramel salé, pistache à l'ancienne, vanille, fleur de lait, café
-  La glace arrosée hiver 15
Glace vanille amaretto

Un moment agréable chez nous ?
Votre avis compte vraiment.

★ Partagez votre expérience sur Google : cela nous aide à évoluer... et à rayonner. Merci !

