



ben ouais

DÉLICE DU PRINTEMPS



ENTREES

Bol de verdure croquant 9

Duo de salade verte, sauce gourmande et topping maison

 L'oeuf parfait du printemps 18
Dent de lion et lardons bio, vinaigrette et balsamic Suisse

Rouleau de printemps sanglier 19
& légumes, sauce à l'ail noir, saladine

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*

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...

Spätzli à l'ail d'ours 36
Sauce morilles

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*

 Le morceau de l'épicerie Prix de la viande + 25
Nos viandes sont rassies avec la méthode "DRY AGED" 8 semaines

Accompagnements à choix:

Frites région Léman*
Tagliatelles fraîches
Spätzli à l'ail d'ours
Légumes ou salade

Choix de sauces maison:

Beurre aux herbes + 5
Sauce morilles + 10

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

Les producteurs:

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



benouais



MENU

JORAT MANGEZ-MOI

Dent de lion, oeuf parfait et lardons bio

Rouleau de printemps
de sanglier et légumes
Sauce à l'ail noir

Mijoté de boeuf à la bière du Jorat
Spätzli à l'ail d'ours
Légumes de saison

3 fromages de la laiterie

Tarte à la raisinée

Menu complet CHF 95

Menu 1 entrée CHF 82

Menu sans fromage CHF 85

Menu 1 entrée sans fromage CHF 75

Les producteurs de ce menu :

Brasserie du Jorat - Laiterie de Corcelles-le-Jorat - Martin Rod - Valérie Ramuz
Herbula Viola - Safran du Jorat - Jorat Viandes



Jorat Mangez Moi,

c'est une association du coin qui aime les bonnes choses... et surtout celles d'ici.
On travaille avec les producteurs et artisans du Jorat pour mettre en avant leurs
produits et leur savoir-faire.

Nous croyons au local, au saisonnier et aux rencontres autour d'une table.

En choisissant ce menu, vous soutenez directement cette belle énergie du Jorat.

Merci ♥



ben ouais

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
-  Nos meringues du Jorat 15
Avec boule de glace et crème montée
- Tarte tatin gourmande (20 minutes d'attente) 18
Glace vanille - pensez à la commander avant, c'est plus sûr
-  Les glaces et sorbets - la boule 4.90
de l'artisan glacier. On les aime... Supplément crème montée 1
- Sorbets:**
Citron, abricot Luizet du Valais, chocolat, poire du Valais
- Crèmes glacées:**
Caramel salé, pistache à l'ancienne, vanille, fleur de lait, café
- La glace arrosée "Despé" 12
Sorbet mojito et bière du Jorat

Un moment agréable chez nous ?
Votre avis compte vraiment.

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



Prix en CHF - TVA 8,1% incluse

* Cet ingrédient n'est pas fait maison