




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 22
*Saladine d'asperges
Hollandaise citronnée*

 Asperges rôties & buratta 21
Eclats de pistaches, vinaigrette ail noir

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

 SANS GLUTEN

NOTRE BOEUF RASSI AVEC AMOUR

L'entrecôte rassie 8 semaines env. 200g 48
La côte de boeuf rassie pour 2 env. 600g 55 par personne

Accompagnements à choix:

Frites région Léman*
Tagliatelles fraîches
Polenta rôtie
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 PRINTEMPS AU JORAT

Saladine d'asperges et son oeuf parfait
Espuma hollandaise citronnée

Entrecôte de boeuf rassie
Beurre aux herbes
Polenta rôtie au Corçalin
Légumes de saison

3 fromages de la laiterie

Fraises Mara confites
Meringue et glace vanille

Menu complet CHF 95
Menu sans fromage CHF 85

 MENU COMPLET SANS GLUTEN



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



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
-  Fraises mara confites 18
Meringue et glace vanille
- 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 !



 SANS GLUTEN

Prix en CHF - TVA 8,1% incluse

* Cet ingrédient n'est pas fait maison