LE MENU D'HIVER



Amuse-bouche
Entrée
Plat
Dessert 76

L'amuse-bouche

Petite soupe de courge, panais et topinambour

Les entrées

Salade hivernale de betteraves et fromage de chèvre

Terrine artisanale de caille – noisettes torréfiées

Ravioli de Mauro à la courge et champignons des bois

Gravlax de saumon ÉCOSSE – sauce scandinave

Les plats

Paleron de boeuf confit au Pinot Noir

Cocotte de mijoté de Seitan

Filet de truite Bio L'ISLE

Les desserts

Le petit Mont-Blanc de la B.M.

Crumble de pruneaux FERME DU TAULARD

LES FRUITS DE MER

Les fruits de mer sont servis avec pain de seigle du Valais AOP, vinaigre à l'échalote, citron, beurre salé et une onctueuse mayonnaise maison.

LES HUÎTRES

4 / 8 p.

Huîtres Poget « Fines de claire » du Galon d'Or *n°3* 16 / 30
chair ferme – iodée

Huîtres Poget spéciales « Emeraude » *n°3* 22 / 42
colorée – douce

Huîtres « Perle Blanche » d'Ancelin *n°4* 20 / 38
délicate

LES AUTRES

Crevettes « Label Rouge » de Madagascar 22
6 pièces

Crevettes grises 10
100 g

Bulots 15
300 g

LES PLATEAUX

L'assiette dégustation d'huîtres 42
3 huîtres « Fines de claire » / 3 huîtres « Emeraude » / 3 huîtres « Perle blanche »
citron – pain de seigle – beurre salé – vinaigre à l'échalote

Le plateau « Marée Basse » 75
4 huîtres « Fines de claire » / 4 huîtres « Emeraude » / 4 huîtres « Perle blanche » /
4 crevettes « Label Rouge » / bulots
mayonnaise – citron – pain de seigle – beurre salé – vinaigre à l'échalote

Le plateau « Marée Haute » 125
6 huîtres « Fines de claire » / 6 huîtres « Emeraude » / 6 huîtres « Perle blanche » /
8 crevettes « Label Rouge » / bulots et crevettes grises
mayonnaise – citron – pain de seigle – beurre salé – vinaigre à l'échalote

LES ENTRÉES

Le saladier
mesclun de salade – vinaigrette à l'huile de colza CUARNENS — 9

Soupe de courge, panais et topinambour
huile de noisette MOULIN DE SÉVERY — 12

Cassolette de champignons des bois
ail et fines herbes — 22

Terrine artisanale de caille – noisettes vaudoises torréfiées
mesclun de salade – chutney pommes et poires — 22

Gravlax de saumon ÉCOSSE
sauce scandinave – pain Rugbrod BREADSTORE — 24

L'os à moelle rôti au four
fleur de sel – pain de campagne grillé — 18

Escargots VALLORBE en coquille
beurre bourguignon | 6 pièces | 12 pièces — 17 / 32

LES TAPAS

A partager... ou pas !

Rillette de porc fermier VALENTIN CHAPPUIS
pain de campagne grillé – radis croquants (sans gluten sur demande) — 15

Rillette de poulet fermier au poivre Voastiperifery
pain de campagne grillé – radis croquants (sans gluten sur demande) — 15

Petit pâté vaudois BOUCHERIE NARDI
moutarde en grains – cornichons – petits oignons — 10

Rillette de poissons du Léman à la ciboulette
pain de campagne grillé (sans gluten sur demande) — 16

Les Malakoffs FROMAGERIE MACHERET
3 pièces – moutarde en grains – cornichons – petits oignons — 15

LES PLATS DE SAISON

Ravioli de Mauro à la courge butternut rôtie
champignons – crème – copeaux de parmesan — 20 / 32

Paleron de boeuf confit au Pinot Noir – « garniture grand-mère »
purée de pommes de terre – légumes racines — 36

Cocotte de mijoté de Seitan au lait de coco et curry madras
wok de légumes au sésame – riz parfumé à la citronnelle — 34

La dinde farcie aux marrons – champignons des bois – jus corsé
patates douces FERME DU TAULARD *– chou kale – légumes racines* — 38

Noix de St-Jacques à la plancha – beurre blanc au mousseux vaudois
risotto Carnaroli aux pousses d'épinards — 42

Filet mignon de porc fermier VALENTIN CHAPPUIS – sauce morilles
purée de pommes de terre – légumes racines — 45

L'ÉTAL DU BOUCHER

Côte de bœuf rassie sur l'os de la Boucherie du Palais (2 pers.)
sauce béarnaise – beurre aux herbes – os à moelle – pommes de terre grenaille – cassolette de champignons – légumes de saison — 68 p.p.

Coeur de filet de boeuf DU PAYS à la plancha – sauce béarnaise
pommes de terre grenaille – légumes du marché — 52

Entrecôte parisienne de boeuf DU PAYS 250g – beurre aux herbes
frites – légumes du marché* — 46

LES CLASSIQUES

Tartare de boeuf classique de la région et beurre salé 21 / 38
mesclun de salade – toasts – frites (plat)*
(sans gluten/sans lactose sur demande)

Vol-au-Vent de la B.M. 18 / 32
champignons des bois – crème – pousses d'épinards

Curry vert de légumes et tofu BIO SUISSE au gingembre 28
lait de coco – riz parfumé à la citronnelle

Filet de truite Bio L'ISLE – beurre blanc au Dézaley 39
riz noir – fenouils croquants – pousses d'épinards

Cordon bleu de poulet fermier au jambon de campagne et gruyère AOP 38
pommes de terre grenaille – légumes du marché

LES FRAÎCHEURS

En entrée ou en plat !

Salade de tempeh artisanal à la menthe et coriandre 16 / 28
dahl de lentilles roses – yaourt végétal aux herbes

Tartare de thon saku au sésame, soja et oignons nouveaux 20 / 36
mesclun de salade – crème acidulée – pain de campagne grillé
(sans gluten/sans lactose sur demande)

Salade hivernale de betterave et fromage de chèvre FOREL 18 / 29
poires croquantes – huile de noix vaudoise AOP

Salade de lentilles GROS-DE-VAUD et truite fumée Bio L'ISLE 18 / 29
yaourt aux herbes – radis croquants

LES POISSONS DU LAC

Les filets de perches du Léman 49
beurre blanc au Dézaley - pommes de terre nature - mesclun de salade

Salade de féra fumée de la Pêcherie d'Ouchy 19 / 32
huile de noix vaudoise AOP - radis croquants - pommes de terre

UN COUP D'OEIL SUR...

LES DESSERTS

Le Mont-Blanc de la B.M. 12
vermicelle – meringues – glace cannelle – raisinée de la Ferme du Taulard

Panna Cotta végétale à la pistache et mangue 10

Crumble de pruneaux de la Ferme du Taulard 12
glace artisanale à la cannelle

Banana & granola artisanal de BreadStore 12
glace vanille – sauce chocolat chaud – chantilly

LE CHAMPAGNE

Vollereaux – Brut Réserve, Maison Vollereaux AOC CHAMPAGNE 15 / 105
Champagne à la bulle raffinée : le mari idéal pour vos huîtres !

LES CRUS AU VERRE

Au Fil des Treilles 2023 – Marie-Thérèse Chappaz AOC VALAIS 14 / 98
Assemblage blanc somptueux, pour accompagner les poissons les plus délicats !

Sauvignon blanc 2023 – Domaine la Colombe AOC LA CÔTE 11 / 77
Nerveux, plein d'arômes, légèrement barriqué : un Sauvignon hors normes !

Les Tropiques 2023 – Domaine du Manoir AOC CÔTES DE L'ORBE 14 / 98
Merlot vaudois Grand Cru, vieilli 15 mois en fût de chêne.

Cabernet Merlot 2021 – Weingut Lindenhof AOC SCHAFFHAUSE 12 / 84
Deux cépages puissants, cultivés au nord de la Suisse, pour votre viande.

Pessac-Léognan 2016 – Château Bardins AOC PESSAC-LEOGNAN 13 / 91
Appellation classique de Bordeaux, cuvée bardée de médailles !

NOTRE CUISINE

Bon appétit ! La B.M. est un « artisanat à grande échelle » – si par malheur, vous rencontrez le moindre souci en dégustant votre plat, n'hésitez pas à aviser aussitôt notre staff pour qu'on puisse rectifier le tir.

Nenfants

Pour vos rejetons, nous serons ravis d'adapter tous les plats en version « mini ».

Provenance des produits

Les viandes sont toutes de provenance helvétique (excepté le canard, qui lui est français) ; le pain et les viennoiseries sortent du four de notre boulanger lausannois BreadStore.

Intolérances

Si vous en avez (gluten, lactose, etc), vous pouvez vous orienter vers les plats sans danger pour votre estomac en suivant les pictogrammes ci-dessous (mais notez qu'en cas d'allergie sévère, malgré tous nos efforts, nous ne pouvons garantir à 100% l'absence d'allergènes dans notre cuisine.)

végétarien
vegan
sans gluten
sans lactose



DITES-NOUS BONJOUR

On préfère quand vous nous faites un feedback en chair et en os, mais on aime aussi bien si vous nous écrivez, même pour nous gronder !

Suivez-nous sur les réseaux sociaux pour ne manquer aucune de nos sauteries ! Et visitez aussi notre boutique en ligne, pour faire du shopping comme nulle part ailleurs.

bonjour@brasseriedemontbenon.ch
instagram.com/brasseriedemontbenon
facebook.com/brasseriedemontbenon
www.brasseriedemontbenon.ch/boutique

