

RESTAURANT

depuis 1912

CARTE

nos prix
sont
nets

OUVERT SAMEDI et DIMANCHE

Chez toi BENOIT
on boit
festive
en Rois

Les HORS D'ŒUVRE FROIDS

Notre PÂTÉ EN CROÛTE,
cœur de laitue à l'huile de noix et chapons aillés 28
FOIE GRAS DE CANARD CONFIT, brioche parisienne toastée 32
SAUMON FUMÉ MARINÉ,
salade tiède de pommes de terre 22
LANGUE DE BŒUF LUCULLUS,
cœur de romaine à la crème moutardée 24

Les HORS D'ŒUVRE CHAUDS

9 ESCARGOTS en coquille, beurre d'ail, fines herbes 22
Soupe crémeuse d'ÉCREVISSES à la ciboulette 28
COOKPOT de petit épeautre, légumes de saison 28

Les POISSONS

Filet de SOLE Nantua, épinards en feuilles à peine crévés 52
Noix de SAINT-JACQUES dorées,
poireaux fondants et sucs de cuisson truffés 52
Tronçon de BARBUE en matelote 42
Pavé de SAUMON D'ÉCOSSE,
primeurs, sauce béarnaise 34

Les VIANDES

TÊTE de VEAU TRADITIONNELLE en ravigote 34
CASSOULET MAISON haricots blancs 36 en demi 20
FILET DE BŒUF au sautoir,
sauce bordelaise à la moelle, gratin de macaroni 54
Sauté gourmand de RIS DE VEAU, CRÊTES et ROGNONS DE COQ,
FOIE GRAS et TRUFFE NOIRE 48

Les FROMAGES DE FRANCE 16

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17 12 2000,
le restaurant Benoit ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent
l'origine française de toutes leurs viandes bovines.
Hiver 2019

Parking
Saint-Martin à 10m

BENOIT

20 rue St Martin Paris 4^{ème} 01-42-72-25-76
entre la Tour St Jacques et le Centre Pompidou

