

RESTAURANT

depuis 1912

Chez toi BENOIT
on boit
festivie
en Rois

CARTE

nos prix
sont
nets

OUVERT SAMEDI et DIMANCHE

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 petits pois et asperges vertes 28

Les POISSONS

Filet de SOLE Nantua, épinards en feuilles à peine crévés 52

SAINT-PIERRE aux morilles,
sucs de cuisson au vin jaune 52

Tronçon de BARBUE étuvé, blanquette de légumes verts 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 jus truffé 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.

Printemps 2019

Parking
Saint-Martin à 10m

BENOIT

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

