

RESTAURANT

depuis 1912

Chez toi BENOIT
on boit
festive
en Bois

CARTE

nos prix
sont
nets

LA TRUFFE NOIRE À PRIX COÛTANT 1,5/GRAMME

Choisissez votre plat ainsi que la truffe que vous souhaitez goûter.

Nous la pesons puis la râpons devant vous pour exalter au mieux son parfum.

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 BOEUF 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 pomme de terre et truffe noire 44

Les POISSONS

Filet de SOLE Nantua, épinards en feuilles à peine crévés 52
Noix de SAINT-JACQUES dorées, poireaux fondants,
sucs de cuisson truffés 52
Tronçon de BARBUE au vin jaune, champignons des bois 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 BOEUF 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. Hiver 2020

BENOIT

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

Parking
Saint-Martin à 10m

