

RESTAURANT

CARTE

nos prix
sont
nets

depuis 1912

Chez toi BENOIT

on boit

festive

en Rois

LES HORS D'OEUVRES

- Notre pâté en croûte, pickles de légumes 28
Foie gras de canard confit, pain de campagne toasté 32
Légumes primeurs cuisinés à la truffe noire, bouillon d'un pot-au-feu 28
Tourte de canard de Challans et foie gras, sauce salmis 28
 Cookpot de homard bleu et pomme de terre, réduction d'une homardine 38
Saumon fumé mariné, pommes de terre tièdes, raifort 24
Escargots en coquille, beurre d'ail, fines herbes
6 pièces 18 12 pièces 30

LES PLATS

- Saint-pierre au four, artichauts poivrades, beurre blanc *pour deux* 70
Dos de cabillaud confit, blettes et oignons nouveaux, sucs de cuisson 38
Tranche de boudin de Chalosse rissolée aux deux pommes 24
Tête de veau tigre bio en ravigote 34 *en demi* 18
Cassoulet maison, haricots blancs 38
Filet de boeuf au sautoir, pommes Pont-Neuf, échalotes au vin rouge 56
Sauté gourmand de ris de veau, crêtes et rognons de coq, foie gras, jus truffé 48

LE FROMAGE 16

Fromages de France

LES DESSERTS 14 * issu de nos Manufactures à Paris

- Millefeuille classique à la vanille
Glaçata chocolat et noisette
Savarin à l'Armagnac, crème fouettée
Profiteroles Benoit, sauce chocolat* chaud
Biscuit chocolat minute, glace chocolat Pérou
Glaces et sorbets*

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande.

Nous garantissons l'origine française de toutes nos viandes. HIVER/PRINTEMPS 2023

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

