

RESTAURANT

CARTE

nos prix
sont
nets

depuis 1912

Chez toi RENOIT
on boit
festive
en Rois

LES HORS D'OEUVRES

- Notre pâté en croûte, rhubarbe confite 28
- Foie gras de canard confit, pain de campagne toasté 32
- Asperges vertes et oeuf de poule mollet, condiment herbacé, caviar gold 36
- Cassolette de morilles au vin jaune et ail des ours 35
-  Cookpot de petit épeautre de Haute-Provence et légumes au vert 28
- 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

- Filet de bar doré, artichauts poivrades et roquette sauvage 40
- 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

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

* issu de nos Manufactures à Paris

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. 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

