

RESTAURANT

CARTE

nos prix
sont
nets

depuis 1912

Chez toi RENOIT

on boit

festivie

en Rois

LES HORS D'OEUVRES

- Notre pâté en croûte, pickles de légumes 28
- Foie gras de canard, pain de campagne toasté 32
- Tomates de plein champ, caillé de brebis et olives noires 26
- Homard bleu rafraîchi, haricots verts et bisque 38
-  Cookpot de petit épeautre de Haute-Provence, champignons sylvestres et Chasselas 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

- Barbue à la marinière, fenouil fondant, sucs de cuisson 40
- Poisson de pêche du jour en croûte de sel, courgettes violon cuites et crues (pour 2) 90
- 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 grenailles, échalote confite et sauce aux poivres 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
- Cookpot de figues fraîches et rôties au miel
- 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. ÉTÉ/AUTOMNE 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

