

RESTAURANT

CARTE

nos prix
sont
nets

DEPUIS 1912

Chez le BENOIT
on boit
festive
en Rois

LES HORS D'OEUVRES

Notre pâté en croûte, pickles de légumes 28

Foie gras de canard, brioche parisienne 32

Velouté Dubarry, caviar gold 36

Terrines Benoit 34



Cookpot de sarrasin, topinambours et noisettes 26

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 doré, carottes en viennoise des fanes,
beurre blanc 40

Poisson de pêche du jour en croûte de sel,
courge fondante, sucs de cuisson (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 allumettes,
échalote confite, sauce béarnaise 56

Sauté gourmand de ris de veau, crêtes et rognons de coq,
foie gras, jus truffé 48

.....
SUGGESTIONS

Lièvre à la royale 68
.....

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*

Tarte Tatin au sarrasin, crème crue vanillée

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. AUTOMNE/HIVER 2023

BENOIT

30 rue d'Orléans Paris 4ème 01 42 72 25 26
côté la Tour St Jacques et la Centre Pompidou

Paris
Saint-Martin à 10m

