

RESTAURANT

CARTE

nos prix
sont
nets

depuis 1912

Chez toi Benoit
on boit
festive
en Ris

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

- Poisson de la pêche du jour à la grenobloise, pomme purée (pour deux) 180
- Noix de Saint-Jacques dorées, poireaux, bouillon d'un pot-au-feu 38
- Volaille de Bresse Albuféra, une râpée de truffe noire 54
- Tête de veau tigre bio en ravigote 34 en demi 18
- Cassoulet maison, haricots blancs 38
- Filet de boeuf au sautoir, gratin de macaroni truffé, jus corsé 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
- 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

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

