

# 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
- Coupe Chartreuse verte,  
agrumes de saison et poire
- Savarin à l'Armagnac, crème peu fouettée
- Profiteroles Benoit, sauce chocolat\* chaud
- Glaçata\* chocolat et noisette
- Crêpes Suzette
- 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. HIVER 2024

# BENOIT

20 rue St Martin Paris 4<sup>ème</sup> 01-42-72-25-76  
entre la Tour St Jacques et le Centre Pompidou

Parking  
Saint-Martin à 10m

