

RESTAURANT

CARTE

nos prix
sont
nets

depuis 1912

Chez toi RENOIT
on boit
festive
en Ris

LES HORS D'OEUVRES

- Notre pâté en croûte, pickles de légumes 28
- Foie gras de canard, brioche parisienne 32
- Soupe gratinée à l'oignon 24
- Cookpot d'orge, petits pois et ail des ours 24
- Asperges vertes de Provence rafraîchies, mayonnaise herbacée 34
- Coeur de saumon fumé, pommes de terre et aneth 26
- 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
- Bar doré, asperges blanches, beurre blanc aux agrumes 38
- Tête de veau tigre bio en ravigote 34 en demi 18
- Cassoulet maison, haricots blancs 38
- Foie de veau en persillade, panais et sucs de cuisson 46
- Filet de boeuf au sautoir, pomme duchesse, sauce aux morilles 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
- Fontainebleau, fraises et tagète
- Savarin à l'Armagnac, crème peu fouettée
- Profiteroles Benoit, sauce chocolat* chaud
- 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. PRINTEMPS 2024

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

