

RESTAURANT

CARTE

nos prix
sont
nets

depuis 1912

Chez toi RENOIT
on boit
festive
en Rois

LES HORS D'OEUVRES

- Notre pâté en croûte, pickles de légumes 28
- Foie gras de canard, brioche parisienne 32
- Langue de boeuf Lucullus,
coeur de romaine à la crème moutardée 34
- Cookpot de petit épeautre de Haute-Provence,
légumes racines 28
- Cassolette de cèpes rôtis et confits 38
- 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

- Aile de raie à la grenobloise 36
- Homard bleu cuit en carapace,
chou vert et sauce civet 62
- Côte de veau rôtie,
carottes fondantes, jus corsé pour 2 110
- Tête de veau tigre bio en ravigote 34 en demi 18
- Cassoulet maison, haricots blancs 38
- Filet de boeuf au sautoir,
joue confite et purée de pommes de terre 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
- Pomme au four, sarrasin et crème crue
- Savarin à l'Armagnac, crème peu fouettée
- Profiteroles Benoit, sauce chocolat* chaud
- Brioche perdue, praliné noisette*
- 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 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

