CARTE

LES HORS D'OEUVRES

Notre pâté en croûte, pickles de légumes 28

Foie gras de canard, brioche parisienne 32

Homard bleu rafraîchi,
haricots verts et amandes fraîches 38

Tomate de plein champs fondante, anchois et basilic 30

Cookpot de petit épeautre de Haute-Provence,
girolles et estragon 28

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

Dos de bar doré,
courgette trompette et jus d'une marinière 38

Sole à la meunière,
cassolette d'artichauts *pour deux* 160

Épaule d'agneau de lait des Pyrénnées,
fenouil rôti et olives taggiasche *pour deux* 90

Tête de veau tigre bio en ravigote 34 *en demi* 18

Cassoulet maison, haricots blancs 38

Filet de boeuf au sautoir,
purée de pommes de terre, vrai jus 56

Sauté gourmand de ris de veau, foie gras, jus truffé 48

LE FROMAGE 16

Fromages de France

LES DESSERTS 14

Millefeuille classique à la vanille

Fraise Melba

Savarin à l'Armagnac, crème peu fouettée

Profiteroles Benoit, sauce chocolat* chaud

Pêche rôtie au miel, sorbet framboise, groseille

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. ÉTÉ 2025

BENOIT

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