

RESTAURANT

depuis 1912

Chez toi BENOIT
on boit
festive
en Rois

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,
cassoulette d'artichauts pour deux 160

Épaule d'agneau de lait des Pyrénées,
fenouil rôti et olives taggiasche pour deux 110

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

Pêche Melba

Savarin à l'Armagnac, crème peu fouettée

Profiteroles Benoit, sauce chocolat* chaud

Abricot rôti 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 la Centre Pompidou



Partique
Saint-Martin à 10m