

RESTAURANT

depuis 1912

Chez toi BENOIT

on boit

festive

en Rois

CARTE

LES HORS D'OEUVRES

Notre pâté en croûte,
cœur de laitue et crème moutardée 28
Foie gras de canard, brioche parisienne 32
Cassiolette de cèpes en persillade 36
Terrine de gibiers, pain de campagne toasté 30



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

Cœur 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 cabillaud au naturel, courge et sucs de cuisson 38

Noix de Saint-Jacques dorées, poireaux fondants,
jus d'un Parmentier 40

Épaule d'agneau de lait des Pyrénées cuite doucement,
gratin de blettes 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



Octobre Rose, pamplemousse et vanille

Millefeuille classique à la vanille

Pomme au four, sarrasin et crème crue

Savarin à l'Armagnac, crème peu fouettée

Profiteroles Benoit, sauce chocolat* chaud

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 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