

RESTAURANT



Chez Benoit
on boit

festvie

en Rcis



CARTE

NOS PRIX SONT NETS

LES HORS D'OEUVRES

- Notre pâté en croûte,
coeur de laitue et crème moutardée 28
Foie gras de canard, brioche parisienne 32
Soupe gratinée à l'oignon 24
Topinambours rôtis à la truffe noire 36
Cookpot de lentilles vertes du Puy et petit salé 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

- Filet de bar aux coquillages, poireaux fondants 46
Sole à la meunière, courge et noisettes pour deux 140
Épaule d'agneau de lait des Pyrénées cuite doucement,
gratin dauphinois 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
Savarin à l'Armagnac, crème peu fouettée
Crêpes Suzette
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. HIVER 2026

BENOIT

20 rue St Martin Paris 4^{eme} 01-42-72-25-76
entre la Tour St Jacques et le Centre Pompidou

