

RESTAURANT

CARTE

DEPUIS 1912

nos prix
sont
nets


Chez Benoit

on boit

festive

en Ris

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
- Asperges vertes de Provence juste tièdes,
sabayon à l'ail des ours 30
-  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,
petits pois à la française 46
- Sole à la meunière, asperges blanches *pour deux* 160
- 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
- Fraise Melba
- 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. PRINTEMPS 2026

BENOIT

30 rue d'Alsace Paris 4ème 01 42 72 25 76
entre la Tour St Jacques et la Courbe Poissone

Paris
Saint-Martin à 10m