

RESTAURANT

depuis 1912

CARTE

Chez toi BENOIT  
on boit  
festive  
en Rois

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,  
mayonnaise herbacée 30



Cookpot de petit épeautre de Haute-Provence et légumes  
primeurs, condiment des fanes 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  
Daurade royale en croûte de sel,  
asperges blanches pour deux 120  
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  
Composition rhubarbe  
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

Paris  
Saint-Martin à 10m

BENOIT

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

