

RESTAURANT

CARTE

DEPUIS 1912

Chez toi BENOIT

en bois

festive

en bois

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  
Salade de homard bleu et haricots verts,  
bisque vinaigrée 38



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 rouget doré, courgette violon et basilic 46  
Daurade royale en croûte de sel,  
artichauts à la barigoule 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  
Pêche 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/ÉTÉ 2026

BENOIT

20 rue St-Martin Paris 4ème 01 42 72 25 75  
entre la Tour St-Jacques et la Gare d'Orléans

Partique  
Saint-Martin 2 149

