

RESTAURANT

depuis 1912

Chez toi Benoit
on boit

festive

en Rois

CARTE

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 pêche, délicate homardine 38
-  Cookpot de riz noir de Camargue,
tomates confites et citron 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 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 58
- 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
- Abricots du Roussillon, crème crue, glace trois vanilles*
- 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