

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
Langue de veau Lucullus 30



Cookpot de sarrasin,
courge et champignons sylvestres 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, endives braisées et sucs de cuisson 46
Daurade royale en croûte de sel,
artichauts à la barigoule *pour deux* 120
Souris d'agneau des Pyrénées cuite doucement,
gratin dauphinois 42
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
Figue de Solliès, 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. ÉTÉ/AUTOMNE 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

