

RESTAURANT

depuis 1912

Chez toi Benoit
on boit
festive
en Rois

CARTE

LES HORS D'OEUVRES

Notre pâté en croûte, pickles de légumes 28

Foie gras de canard, brioche parisienne 32

Soupe gratinée à l'oignon 24

Préssée de gibier à plume et foie gras,
pain de campagne toasté 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

Noix de Saint-Jacques rôties,
chou-fleur au beurre noisette 42

Souris d'agneau des Pyrénées cuite doucement,
gratin dauphinois 46

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

Tarte Tatin, crème crue vanillée

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. AUTOMNE 2026

BENOIT

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



Partique
Saint-Martin à 10m