

RESTAURANT

CARTE

nos prix
sont
nets

depuis 1912

Chez toi RENOIT

on boit

festivie

en Rois

LES HORS D'OEUVRES

Notre pâté en croûte, pickles de légumes 28

Foie gras de canard, brioche parisienne 32

Salade de homard bleu et haricots verts,
vinaigrette coraillée 36

Cookpot de petit épeautre de Haute-Provence,
aubergine et olives noires 26

Soupe gratinée à l'oignon 24

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

Turbot cuit au four, fenouil fondant,
beurre blanc pour deux 140

Bar doré, artichauts épineux et jus des feuilles 38

Cannette des Dombes rôtie,
navets fanes, sauce douce forte 42

Tête de veau tigre bio en ravigote 34 en demi 18

Cassoulet maison, haricots blancs 38

Filet de boeuf au sautoir,
pommes sarladaises, réduction d'une choron 56

Sauté gourmand de ris de veau, crêtes et rognons de coq,
foie gras, jus truffé 48

LE FROMAGE 16

Fromages de France

LES DESSERTS 14

Millefeuille classique à la vanille

Fontainebleau, fraises et tagète

Savarin à l'Armagnac, crème peu fouettée

Profiteroles Benoit, sauce chocolat* chaud

Brioche perdue, praliné noisette*

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 2024

BENOIT

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

Parking
Saint-Martin à 10m

