

RESTAURANT

CARTE

nos prix
sont
nets

depuis 1912

Chez toi BENOIT

on boit

festivie

en Bois

LES HORS D'OEUVRES

- Notre pâté en croûte, pickles de légumes 28
- Foie gras de canard, brioche parisienne 32
- Tourteau, caviar gold et fine gelée 42
- Cookpot de petit épeautre de Haute-Provence, aubergine et olives noires 26
- Tomates de pleins champs, brousse de brebis, vinaigrette acidulée 30
- 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

- Daurade royale cuite au four, courgette violon cuisinée à l'huile d'olive 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, purée à la moelle et vrai jus 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
- Composition figes et romarin
- 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. ÉTÉ 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

