

RESTAURANT

CARTE

nos prix
sont
nets

depuis 1912

Chez toi RENOIT
on boit
festive
en Rois

LES HORS D'OEUVRES

Notre pâté en croûte, pickles de légumes 28

Foie gras de canard, brioche parisienne 32

Langue de boeuf Lucullus,
coeur de romaine à la crème moutardée 34

Soupe gratinée à l'oignon 24

 Cookpot de petit épeautre de Haute-Provence,
légumes racines 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

Aile de raie à la grenobloise 36

Noix de Saint-Jacques dorées, endives et agrumes 46

Côte de veau rôtie,
carottes fondantes, jus corsé pour 2 110

Tête de veau tigre bio en ravigote 34 en demi 18

Cassoulet maison, haricots blancs 38

Filet de boeuf au sautoir,
joue confite et purée de pommes de terre 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

Pomme au four, sarrasin et crème crue

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. AUTOMNE 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

