

# 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

Selle d'agneau de lait des Pyrénées rôtie,  
blettes en gratin et truffe noire 62

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

Galette des rois aux noisettes

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<sup>ème</sup> 01-42-72-25-76  
entre la Tour St Jacques et le Centre Pompidou

Parking  
Saint-Martin à 10m

