

RESTAURANT

CARTE

nos prix
sont
nets

DEPUIS 1912

Chez moi Benoit

on boit

festive

en Rois

LES HORS D'OEUVRES

Notre pâté en croûte, pickles de légumes 28

Foie gras de canard, brioche parisienne 32

Asperges vertes de Provence tièdes,
sabayon et caviar gold 30

Soupe gratinée à l'oignon 24



Cookpot de petit épeautre de Haute-Provence,
poireau grillé et oignon Roscoff 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

Turbot doré,
petits pois à la française et beurre blanc 48

Sole à la meunière,
asperges blanches et ail des ours pour deux 140

Fricassée de volaille fermière, morilles et vin jaune 56

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 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

Fraise Melba

Savarin à l'Armagnac, crème peu fouettée

Profiteroles Benoit, sauce chocolat* chaud

Pomme au four, sarrasin et crème crue

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 2025

BENOIT

30 rue d'Orléans Paris 4ème 01 42 72 25 26
côté la Tour St-Jacques et la Gare Pompidou

Paris
Saint-Martin à 10m

