

Brunch Cocktails

Benoit Spritz 16
Campari, red vermouth
sparkling wine & Brooklyn seltzer water

Our Bellini 14
peach juice, with vanilla beans and raspberry, sparkling wine

Mimosa 14
orange juice, sparkling wine

Bloody Mary 16
Vodka, lemon & spicy tomato juice

Le Jardin 17
Cucumber infused gin, elderflower & lemon juice

Espresso Martini 17
Vanilla infused vodka, Kahlua, creme de cacao, espresso

Pour Commencer

○ **East Coast oysters on half shell *** HALF DOZEN 24
shallot/black pepper vinegar

○ **Tarte flambée** 17
Alsatian thin crust, onions & bacon

○ **Charcuterie & pâtés selection** 26
cornichons & Dijon mustard

Selection of 3 French cheeses 20
Mothais sur feuille ■ Comté (18 months) ■ Fourme D'Ambert

Eggs

Three eggs any style, choice of two: * 17
cheese/potatoes/mushrooms/tomatoes/smoked salmon

Eggs Benedict * 21

Eggs Florentine * 19

Eggs Norwegian * 23

Œuf cocotte * 25
onions, mushrooms & bacon

Plats

○ **Onion soup gratinée** 17

Octopus & crispy quinoa, smoked pepper condiment 25

White asparagus 29
Kaluga caviar & maltaise sauce

Chicken Caesar salad 23

Avocado toast, dried tomatoes & poached egg 17

○ **Croque Monsieur/Madame *** 19
mixed greens

Buckwheat crêpe * 19
egg, ham & Gruyère

Hamburger/Cheeseburger 24
Flat iron beef, onions, smoked bacon & pommes frites

○ **King salmon** 35
seasonal vegetables, Béarnaise

○ **Poulet rôti** FOR ONE 33 / FOR TWO 59
pommes frites

Steak & egg * 37
7oz beef skirt steak, Béarnaise sauce, mixed greens

○ **Hand-chopped beef tartare *** 33
mixed greens

Garnitures

Bacon 7

Smoked salmon * 13

Pommes frites 10

Green beans/salicornia/ginger 11

Mixed green salad 8

Sautéed corn & shishito/bell peppers 15

* CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH OR EGGS
MAY INCREASE THE RISK OF FOODBORNE ILLNESS



Some "Sweets"

Warm waffles 17
vanilla ice cream, whipped cream & hot chocolate sauce

Fresh fruit composition 17

Yogurt & granola 13
fresh fruit

French toast 15
caramel, apple & pecans

Viennoiserie basket 16

Ask for our special dessert of the day *MP*

Don't forget our Buffet

One item 9

Unlimited servings 19

The "Essentials"

○ **Our Baba** 12
Armagnac & whipped cream

○ **Crème caramel** 10

○ **Vanilla millefeuille** 12

○ **BENOIT CLASSICS**

Remontée de cave

BULLES		4 Oz	
BLANC			
n.v.	Champagne - Sélection Alain Ducasse	<i>20</i>	
n.v.	Champagne - J.M. Labruyère - Grand Cru Prologue	<i>24</i>	
n.v.	Crémant de Loire - Château de Brézé	<i>15</i>	
2006	Champagne - Dom Pérignon	<i>46</i>	
ROSÉ			
n.v.	Champagne - Veuve Clicquot	<i>26</i>	
BLANC		5 Oz	15 Oz
CHARDONNAY			
2017	Chablis - Sainte Claire - J.M. Brocard <i>by the Magnum</i>	<i>16</i>	<i>45</i>
2015	Meursault - Les Narvaux - Jobard-Morey	<i>28</i>	<i>84</i>
2013	Mâcon-Fuissé - Vieilles Vignes - V.Girardin	<i>14</i>	<i>42</i>
2017	Finger Lakes - Nathan K.	<i>16</i>	<i>48</i>
SAUVIGNON			
2017	Sancerre - P.Jolivet <i>by the Magnum</i>	<i>16</i>	<i>48</i>
2016	Pessac-Léognan - La Croix de Carbonnieux	<i>18</i>	<i>54</i>
JACQUÈRE			
2013	Vin de Savoie Chignin - G. Berlioz	<i>14</i>	<i>42</i>
PINOT GRIS			
2017	Dundee Hills - Eyrie Vineyards	<i>14</i>	<i>42</i>
ALIGOTÉ			
2017	Bourgogne Aligoté - G & J.H. Goisot	<i>12</i>	<i>36</i>
PICPOUL			
2016	Picpoul de Pinet - Villa Blanche - Calmel & Joseph	<i>10</i>	<i>30</i>
CHENIN			
2017	Vin de Loire - Le Chenin d'Ailleurs - F. Chidaine	<i>13</i>	<i>39</i>
PETIT ET GROS MANSENG			
2017	Jurancon Sec - La Part Davant - Camin Larredya	<i>16</i>	<i>48</i>
////////////////////////////////////			
ROSÉ			
2018	Côtes de Provence - La Chapelle Gordonne	<i>16</i>	<i>48</i>
////////////////////////////////////			
ROUGE		5 Oz	15 Oz
PINOT NOIR			
2017	Hautes-Côtes de Beaune - Charles Père & Fille	<i>14</i>	<i>42</i>
2016	Côte de Nuits-Villages - Gérard Julien & Fils	<i>21</i>	<i>63</i>
PINOT D'AUNIS			
2017	Coteaux du Loir - Garance - Les Maisons Rouges	<i>14</i>	<i>42</i>
GAMAY			
2016	Morgon - Côte du Py - G. Duboeuf	<i>12</i>	<i>36</i>
CINSAULT			
2016	Vin de Paris - Turbigo - Les Vignerons Parisiens	<i>14</i>	<i>42</i>
CABERNET SAUVIGNON			
2016	Napa Valley - Carpe Diem	<i>19</i>	<i>57</i>
BORDEAUX BLEND			
2012	Côtes de Bordeaux Castillon - Domaine de l'A	<i>19</i>	<i>57</i>
2012	Saint-Julien - Les Fiefs de Lagrange	<i>24</i>	<i>72</i>
2009	Listrac en Médoc - Château Fourcas Hosten	<i>22</i>	<i>66</i>
2008	Pessac-Léognan - Chapelle de la Mission Haut-Brion	<i>35</i>	<i>105</i>
SYRAH			
2015	Crozes-Hermitage - Matinière - Ferraton Père&Fils	<i>15</i>	<i>45</i>
2017	Santa Barbara County - PS - Piedrasassi	<i>16</i>	<i>48</i>
RHÔNE BLEND			
2016	Côtes du Rhône - Un Air de Réméjeanne	<i>11</i>	<i>33</i>
2015	Châteauneuf-du-Pape - Domaine de la Solitude	<i>24</i>	<i>72</i>
2017	Arizona - Chupacabra - Merkins Vineyards	<i>15</i>	<i>45</i>
MALBEC			
2015	Malbec - Chevalier du Château Lagrezette	<i>16</i>	<i>48</i>

Brunch Drinks

CÔTÉ JARDIN

ALL COCKTAILS ARE MADE WITH VEUVE CLICQUOT RICH CHAMPAGNE

21

Orange is the new ... Orange

Basil infused aperol, chef's tomato coulis & orange water

Jardin à la French

Cucumber infused gin, dry vermouth & elderflower

The Gardener

White tea infused vodka, rhubarb purée & Peychaud bitters

El Chiquila

Red chili infused tequila & lime juice

COCKTAILS & MOCKTAILS

Manhattan *16*

Rye Whiskey, Dubonnet, griottines & bitters

Toasted Hay Negroni *17*

Toasted hay gin, Campari, red vermouth

Normandy Beach *17*

House infused Calvados, Cranberry compote, lemon juice & fresh Cider

Champs Rouge *23*

Widow Jane Bourbon 10 years, Chartreuse, lemon juice & bitters

Last Word *18*

Gin, Chartreuse, Luxardo Maraschino & lime juice

Aviation *16*

Gin, Luxardo Maraschino, crème de violette, lemon juice & griottines

Our Sazerac *17*

Rye Whisky, Cognac & Peychaud's bitters

Benoit New-York *17*

Blueberry, apple, lime, lemon & almond

Benoit Paris *17*

Peach, raspberry & vanilla beans

Fresh fruit juice *7*

Orange / Grapefruit / Lemon / Lime

////////////////////////////////////

BENOIT WINE BAR MENU IS ALSO AVAILABLE

////////////////////////////////////