

## Hors d'œuvre


CHOICE OF 3 / 15 ■ CHOICE OF 5 / 21

- **Salmon gravlax** **Butternut squash**  
pomme à l'huile & dill cream cured duck
- **Pork rillettes** **Radishes**  
cucumber & mint condiment
- **Egg mayo** **Sea bass**  
avocado & celery
- **Crispy pig's trotter** **Mimosa artichoke**  
tartar sauce
- **Chicken ballotine** **Roasted & smoked eggplant**  
pickled chanterelles peanut, cilantro dressing

## Pour commencer

- **Tarte flambée** 14  
Alsation thin crust, onions & bacon
- **Onion soup gratinée** 16
- Vegetable 'pot-au-feu'** 26  
black truffle & vinaigrette
- Délicate shellfish velouté** 27  
crispy lobster
- Marinated sea bream** 15  
citrus vinaigrette
- East Coast oysters on half shell** HALF DOZEN 23  
shallot/black pepper vinegar sauce
- Charcuterie & pâtés selection** 25  
cornichons & Dijon mustard
- **Duck foie gras terrine** 28  
pineapple & pear chutney, Parisian brioche
- **Pâté en croûte** 19  
Lucien Tendret's recipe since 1892
- **Escargots** HALF DOZEN 14 / DOZEN 24  
garlic & parsley butter

## Plats

- **King salmon** 34  
seasonal vegetables, Béarnaise
- Roasted cod** 36  
mango/passion fruit rougaille sauce
- Seaweed striped bass** 40  
torrefied spelt, black olive/lemon condiment
- Seared Maine sea scallops** 38  
creamy & crunchy cauliflower
- **Cookpot of Winter fruit & vegetables** 24   
Sweet spiced Rohan duck breast 'à l'orange' 36
- **Poulet rôti** FOR ONE 30 / FOR TWO 55  
pommes frites
- Squab** 42  
celery three ways & black truffle
- **Foie de veau** 38  
potato Lyonnaise & slow simmered onions

## Garnitures

- Comté/black truffle coquillettes pasta 14
- Mixed green salad 8
- Pommes frites 9
- Green beans/salicornia/ginger 10

## Produit du mois

**Tournedos Rossini, Pommes Maxim's** 54

2005 **Côtes de Bourg** - Maldoror - Château Fougas 21

## Pièces de bœuf

- Hand-chopped beef tartare** 32 **Filet mignon aux poivres** 46  
mesclun salad peppercorn sauce
- Skirt steak 'à la Bordelaise'** 36 **NY strip steak** 44  
Béarnaise

## Fromages

Selection of 3 mature cheeses 19

## Desserts

- **Our Baba** 12  
Armagnac & whipped cream
- Lemon curd** 11  
cucumber, confit citrus & thyme
- **Vanilla millefeuille** 12
- Chocolate fondant** 14  
buckwheat ice cream
- **Crème caramel** 8
- Pistachio soufflé** 14  
mandarin sorbet
- **Tarte Tatin** TO SHARE 24
- **Benoit profiteroles** TO SHARE 22
- Ice cream & sorbet selection** PER SCOOP 3  
vanilla, chocolate, buckwheat, pistachio, mandarin  
grapefruit, blackcurrant, lemon/mint, date & orange blossom

20% GRATUITY SUGGESTED FOR PARTIES OF 6 OR MORE

○ **BENOIT CLASSICS**

# Remontée de cave

	<b>BULLES</b>	120ml	750ml
	BLANC		
n.v.	<b>Champagne</b> - Selection Alain Ducasse	19	115
n.v.	<b>Champagne</b> - Delamotte - Blanc de Blancs	25	150
2006	<b>Champagne</b> - Dom Pérignon	45	270
2014	<b>Crémant d'Alsace</b> - A. Mann	13	75
	ROSÉ		
n.v.	<b>Champagne rosé</b> - Duval Leroy <i>servied in magnum</i>	24	240
2013	<b>North Fork of Long Island</b> - Lieb Cellars	14	80

	<b>BLANC</b>	150ml	450ml
	CHARDONNAY		
2015	<b>Chablis</b> - Terroir de Chichée - P. Piuze	16	48
2014	<b>Chassagne-Montrachet</b> - Bachelet-Ramonet	24	72
2013	<b>Santa Barbara County</b> - À Côté - La Fenêtre	12	36
	SAUVIGNON		
2015	<b>Sancerre</b> - S. Bailly	15	45
	RIESLING		
2014	<b>Finger Lakes</b> - Boundary Breaks	11	33
	RHÔNE VARIETAL		
2014	<b>Côtes du Rhône Villages</b> - P.H. Morel	9	27
2014	<b>IGP Collines Rhodaniennes</b> - viognier - F. Villard	14	42
	CHENIN		
2014	<b>Anjou</b> - Domaine de la Bergerie	12	36

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

	<b>ROSÉ</b>		
2015	<b>Côtes de Provence</b> - Saint-André de Figuière	14	42

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

	<b>ROUGE</b>	150ml	450ml
	PINOT NOIR		
2013	<b>Bourgogne</b> - Les Galtières - Laleure-Piot	12	36
2012	<b>Maranges 1er cru</b> - Le Clos des Rois - Demangeot	15	45
2013	<b>Finger Lakes</b> - N. Kendall	16	48
	GAMAY		
2014	<b>Morgon</b> - Côte du Py - D. Piron	12	36
	BORDEAUX BLEND		
2007	<b>Margaux</b> - La Sirène de Giscours	21	63
2011	<b>Côtes de Bordeaux Castillon</b> - Domaine de l'A	19	57
2008	<b>Pessac-Léognan</b> - Chapelle de la Mission Haut-Brion	35	105
2013	<b>Columbia Valley</b> - Revelry Vintners	13	39
	RHÔNE BLEND		
2015	<b>Côtes du Rhône</b> - Beurenard	10	30
2014	<b>Crozes-Hermitage</b> - Domaine du Colombier	14	47
2014	<b>Coteaux du Languedoc</b> -Château l'Hospitalet	15	45
	ZINFANDEL		
2014	<b>Sonoma Valley</b> - Old Vine - Bedrock	15	45

# Cocktails

## BENOIT SIGNATURE

14

### Reverse Martini

New York dry vermouth, Brooklyn dry gin  
home made orange bitters & tonic water

### Benoit Spritz

Campari, red vermouth  
sparkling wine & Brooklyn seltzer water

---



---

## WINE REMIX

OF THE WEEK

13

### A-MAURY-CANO

Maury sweet red wine, Campari, Brooklyn seltzer water

---



---

## CLASSICS

15

### Manhattan

Whiskey, Dubonnet, griottines & bitters

### Mint Julep

Bourbon, mint leaves, bitters

### Negroni

Gin, Campari, sweet vermouth

### Tom Collins

Gin, lemon juice & Brooklyn seltzer water

### Daiquiri

Rum, lime juice, brown sugar

### Cosmopolitan

Vodka, triple sec, cranberry & lime juices

### Bloody Mary

Vodka, lemon & spicy tomato juices

### Vesper

Vodka & gin, Lillet blanc & Orange bitters

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

BENOIT WINE BAR MENU IS ALSO AVAILABLE

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