

Hors d'œuvre

- | | |
|---|--|
| ○ Octopus & crispy quinoa
smoked pepper condiment | ○ Sea bream crudo *
citrus & Meyer lemon |
| ○ Pork rillettes | ○ Raw vegetables, aioli |
| ○ Egg mayo | ○ Spicy shrimp ceviche * |
| ○ Crispy pig's trotter
tartar sauce | ○ Roasted & smoked eggplant
peanut, basil dressing |
| ○ Rabbit porchetta
mustard & tarragon | ○ Squid
chickpeas & spices |

CHOICE OF 3 / 16 ■ CHOICE OF 5 / 22

Pour commencer

- | | |
|---|--------------------------|
| ○ Tarte flambée
Alsatian thin crust, onions & bacon | 17 |
| ○ Onion soup gratinée | 17 |
| ○ Delicate corn velouté
crispy jumbo lump crab | 24 |
| ○ White asparagus
Kaluga caviar & maltaise sauce | 29 |
| ○ East Coast oysters on half shell *
shallot/black pepper vinegar | HALF DOZEN 24 |
| ○ Charcuterie & pâtés selection
cornichons & Dijon mustard | 26 |
| ○ Duck foie gras terrine
rhubarb & strawberry, toasted brioche | 29 |
| ○ Pâté en croûte
Lucien Tendret's recipe since 1892 | 20 |
| ○ Escargots
garlic & parsley butter | HALF DOZEN 15 / DOZEN 25 |

20% GRATUITY SUGGESTED FOR PARTIES OF 6 OR MORE

Produit du mois

- **Rib of beef *** FOR TWO 120
potato wedges & spice rubs

2012 Saint-Julien - Les Fiefs de Lagrange 24

Plats

- | | |
|--|-------------------------|
| ○ King salmon *
seasonal vegetables, Béarnaise | 35 |
| ○ Seared Maine sea scallops
lettuce & mint cream & bacon | 39 |
| ○ Roasted cod
mango/passion fruit rougaille sauce | 37 |
| ○ Steamed striped bass
seaweed, black olive & lemon condiment | 43 |
| ○ Cookpot of green asparagus & morels
vin jaune zabaglione | 33 |
| ○ Quenelles de brochet, Nantua | 28 |
| ○ Duck 'à l'orange' *
daïkon & turnip, dolce forte sauce | 39 |
| ○ Poulet rôti
pommes frites | FOR ONE 33 / FOR TWO 59 |
| ○ Veal sweetbreads
spring vegetables, cooking jus | 49 |
| ○ Foie de veau *
potato Lyonnaise & slow simmered onions | 39 |



Garnitures

- | | |
|--------------------------------------|----|
| Sautéed corn/shishito & bell peppers | 15 |
| Mixed green salad | 8 |
| Pommes frites | 10 |
| Green beans/salicornia/ginger | 11 |

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

Pièces de boeuf

- | | |
|--|--|
| ○ Hand-chopped beef tartare * 33
mesclun salad | ○ Filet mignon aux poivres * 47
peppercorn sauce |
| ○ Skirt steak * 37
Bordelaise sauce | ○ NY strip steak * 45
Béarnaise |

Fromages

- **Selection of 3 French cheeses** 20
Mothais sur feuille ■ Comté (18 months) ■ Fourme D'Ambert
- **Wine Pairing** 18
Sancerre ■ Côtes du Jura 'Savagnin' ■ Coteaux du Layon

Desserts

- | | |
|--|-------------|
| ○ Our Baba
Armagnac & whipped cream | 12 |
| ○ Burnt mango
avocado & cilantro vinaigrette | 14 |
| ○ Vanilla millefeuille | 12 |
| ○ Raspberry & pistachio iced nougat | 14 |
| ○ Crème caramel | 10 |
| ○ Chocolate soufflé
hazelnut ice cream | 14 |
| ○ Tarte Tatin | TO SHARE 24 |
| ○ Benoit profiteroles | TO SHARE 22 |
| ○ Ice cream & sorbet selection
vanilla, chocolate, pistachio
coffee, hazelnut, lemon & mint
mango & passion fruit, strawberry, raspberry | PER SCOOP 4 |

○ **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>

Cocktails

BENOIT SIGNATURE

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

Grey Goose Ducasse Martini *23*
Grey Goose interpreted by Ducasse, spiced chocolate bitters

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

CLASSICS / CREATIONS

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

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

Le Jardin *17*
Cucumber infused gin, elderflower & lemon juice

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 WINE BAR MENU IS ALSO AVAILABLE

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