

Hors d'œuvre

Melon & cured ham
Port wine granité

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 17
Alsatian thin crust, onions & bacon

○ Onion soup gratinée 17

Delicate corn velouté 24
crispy jumbo lump crab

Heritage tomato, fresh goat cheese 26
marjoram & golden crouton

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

○ Charcuterie & pâtés selection 26
cornichons & Dijon mustard

○ Duck foie gras terrine 29
cherry chutney, toasted brioche

○ Pâté en croûte 20
Lucien Tendret's recipe since 1892

○ Escargots 25
garlic & parsley butter

20% GRATUITY SUGGESTED FOR PARTIES OF 6 OR MORE

Produit du mois

Chicken & lobster 49
Parisian gnocchi & wilted spinach

2015 Meursault - Les Narvaux - Jobard-Morey 28

Plats

○ King salmon * 35
seasonal vegetables, Béarnaise

Seared halibut 39
tender artichoke & herb vinaigrette

Roasted cod 35
grilled eggplant, rougaille sauce

Steamed striped bass 43
seaweed, black olive & lemon condiment

○ Cookpot of quinoa & summer vegetables 33
grilled octopus and pepper condiment



○ Quenelles de brochet, Nantua 28

○ Sweet spiced Rohan duck * 39
peach, almond & verben

○ Poulet rôti 59
pommes frites

FOR ONE 33 / FOR TWO 59

○ Veal sweetbreads 49
zucchini, cooking jus

○ Foie de veau * 39
potato Lyonnaise & slow simmered onions

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
Sainte-Maure de Touraine ■ Comté (18 months) ■ Fourme D'Ambert

Wine Pairing 18
Sancerre ■ Côtes du Jura 'Savagnin' ■ Coteaux du Layon

Desserts

○ Our Baba 12
Armagnac & whipped cream

Burnt mango 14
avocado & cilantro vinaigrette

○ Vanilla millefeuille 12

○ Raspberry & pistachio iced nougat 14

○ Crème caramel 10

○ Chocolate soufflé 14
hazelnut ice cream

○ Tarte Tatin 24
TO SHARE

○ Benoit profiteroles 22
TO SHARE

Ice cream & sorbet selection 4
vanilla, chocolate, pistachio
hazelnut, lemon & mint, peach & verben
mango & passion fruit, strawberry, raspberry

○ BENOIT CLASSICS

Remontée de cave

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

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	