

Hors d'œuvre

- **Seabream crudo** **Melon & smoked duck breast**
artichoke, lemon & olives Porto wine granité
- **Pork rillettes** **Raw vegetables**
aïoli
- **Egg mayo** **Spicy shrimp ceviche**
- **Crispy pig's trotter** **Roasted & smoked eggplant**
tartar sauce peanut, cilantro dressing
- **Rabbit porchetta** **Squid**
mustard & tarragon chickpeas & spices

CHOICE OF 3 / 15 ■ CHOICE OF 5 / 21

Pour commencer


- **Tarte flambée** 14
Alsatian thin crust, onions & bacon
- **Onion soup gratinée** 16
- Delicate corn velouté & crispy lump crab** 24
- Octopus & fingerling potatoes** 18
baby gem lettuce
- Lobster salad** 32
quinoa, cucumber & fresh mint
- Heritage tomatoes** 24
confit shallot & basil condiment
- 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
black mission fig chutney & Parisian brioche
- **Pâté en croûte** 19
Lucien Tendret's recipe since 1892
- **Escargots** HALF DOZEN 14 / DOZEN 24
garlic & parsley butter

Produit du mois

Chicken/lobster, gnocchi, spinach & button mushrooms 45

2012 **Meursault 1er Cru** - Charmes - T & P Matrot 36

Plats

- **King salmon** 34
seasonal vegetables, Béarnaise
- Roasted cod** 36
mango/passion fruit rougaille sauce
- Seaweed striped bass** 40
cereals
- Seared Maine sea scallops** 38
lettuce/mint cream & bacon
- **Cookpot of spelt, summer vegetables**  27
- Sweet spiced Rohan duck breast** 36
seared peach & cooking jus
- **Poulet rôti** FOR ONE 30 / FOR TWO 55
pommes frites
- Crispy sweetbread** 52
chanterelles & baby vegetables
- **Foie de veau** 38
potato Lyonnaise & slow simmered onions

Garnitures

- Spicy corn, shishito peppers 14
- Mixed green salad 8
- Pommes frites 9
- Green beans/salicornia/ginger 10

20% GRATUITY SUGGESTED FOR PARTIES OF 6 OR MORE

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 French cheeses 19
Mothais sur feuille ■ Comté (18 mo) ■ Fourme D'Ambert

Desserts

- **Our Baba** 12
Armagnac & whipped cream
- Citrus composition** 11
lemon thyme ice cream
- **Vanilla millefeuille** 12
- Peach three ways & verbena** 14
- **Crème caramel** 8
- Apricot soufflé** 14
almond ice cream
- **Tarte Tatin** TO SHARE 24
- **Benoit profiteroles** TO SHARE 22
- Ice cream & sorbet selection** PER SCOOP 4
vanilla, chocolate, pistachio, coffee, almond
lemon/mint, strawberry/basil, peach

○ BENOIT CLASSICS

Remontée de cave

	BULLES		4 Oz
BLANC			
n.v.	Champagne - Sélection Alain Ducasse		19
n.v.	Champagne -Diebolt-Vallois- Blanc de Blancs		22
2006	Champagne - Dom Pérignon		45
2014	Crémant d'Alsace - A. Mann		13
ROSÉ			
n.v.	Champagne rosé - Philippe Gonet Rosé		20
2016	Cerdon du Bugey - Renardat-Fâche		12
	BLANC	5 Oz	15 Oz
CHARDONNAY			
2015	Chablis - Ste Claire - Brocard	15	45
2015	Chassagne-Montrachet - Bachelet-Ramonet	24	72
2013	Santa Barbara County - À Côté - La Fenêtre	12	36
SAUVIGNON			
2016	Sancerre - Patient Cottat	15	45
RIESLING			
2013	Alsace Réserve - Trimbach <i>servied in magnum</i>	12	36
RHÔNE VARIETAL			
2014	Côtes du Rhône Villages - P.H. Morel	9	27
2014	VPD C.Rhodaniennes - Viognier - JM.Gerin	14	42
CHENIN			
2014	Anjou - Domaine de la Bergerie	12	36
PETIT ET GROS MANSENG			
2015	Jurancon Sec - La Part Davant - Camin Larredya	16	48



	ROSÉ		
2016	Côtes de Provence - Château la Mascaronne	15	45



	ROUGE	5 Oz	15 Oz
PINOT NOIR			
2015	Menetou-Salon - Domaine de l'Ermitage	12	36
2015	Marsannay - L.Latour	15	45
2013	Finger Lakes - N. Kendall	16	48
GAMAY			
2015	Morgon - Hospices de Belleville	12	36
BORDEAUX BLEND			
2011	Saint Estèphe - Marquis de Calon	21	63
2011	Côtes de Bordeaux Castillon - Domaine de l'A	19	57
2008	Pessac-Léognan - Chapelle de la Mission Haut-Brion	35	105
2013	Columbia Valley - Revelry Vintners	13	39
RHÔNE BLEND			
2016	Côtes du Rhône - Bearenard	10	30
2015	Crozes-Hermitage - Equinoxe- M.Graillot	14	42
2014	Languedoc -La Voute du Verdus	14	42
ZINFANDEL			
2014	Sonoma Valley - 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

