

Hors d'œuvre

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ○ Melon & cured ham
Port wine granité ○ Pork rillettes ○ Egg mayo ○ Crispy pig's trotter
tartar sauce ○ Rabbit porchetta
mustard & tarragon | <ul style="list-style-type: none"> ○ Sea bream crudo *
citrus & Meyer lemon ○ Raw vegetables, aioli ○ Spicy shrimp ceviche * ○ Roasted & smoked eggplant
peanut, basil dressing ○ 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 HALF DOZEN
- 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 HALF DOZEN 15 / DOZEN

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 & pepper condiment 
- Quenelles de brochet, Nantua 28
- Sweet spiced Rohan duck * 39
peach, almond & verbena
- Poulet rôti 59
pommes frites FOR ONE 33 / FOR TWO
- 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

Pièces de bœuf

- 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) ■ Roquefort

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 & verbena
mango & passion fruit, strawberry, raspberry PER SCOOP

20% GRATUITY SUGGESTED FOR PARTIES OF 6 OR MORE

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

○ 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

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