

## Hors d'œuvre

- |  |   |
|--|---|
| ○ Octopus & crispy quinoa<br>smoked pepper condiment | ○ Marinated sea bream *<br>citrus & Meyer lemon |
| ○ Pork rillettes                                     | ○ Raw vegetables, aioli                         |
| ○ Egg mayo   | ○ Spicy shrimp ceviche *                        |
| ○ Crispy pig's trotter<br>tartar sauce               | ○ Eggplant two ways,<br>cilantro condiment      |
| ○ Rabbit porchetta<br>mustard & tarragon             | ○ Squid<br>chickpeas & spices                   |

CHOICE OF 3 / 16 ■ CHOICE OF 5 / 22

## Pour commencer

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| ○ Tarte flambée<br>Alsation thin crust, onions & bacon                      | 17                       |
| ○ Onion soup gratinée   | 17                       |
| Delicate chestnut velouté<br>confit butternut & sage croustis               | 25                       |
| Maine lobster salad<br>beets, grapefruit & saffron crisps                   | 29                       |
| ○ East Coast oysters on half shell *<br>shallot/black pepper vinegar        | HALF DOZEN 24            |
| ○ Charcuterie & pâtés selection<br>cornichons & Dijon mustard               | 26                       |
| ○ Duck foie gras terrine<br>mango & Sichuan pepper chutney, toasted brioche | 29                       |
| ○ Pâté en croûte<br>Lucien Tendret's recipe since 1892                      | 20                       |
| ○ Escargots<br>garlic & parsley butter                                      | HALF DOZEN 15 / DOZEN 25 |

## Produit du mois

Benoit burger "Rossini" 45

2012 Côtes de Bordeaux Castillon - Domaine de l'A 19

## Plats

- |  |                         |
|--|-------------------------|
| ○ King salmon *<br>seasonal vegetables, Béarnaise                      | 37                      |
| Seared halibut<br>braised cabbage & capers, brown butter               | 39                      |
| Roasted cod<br>salsify & rougaille                                     | 35                      |
| Steamed striped bass<br>seaweed, black olive & confit lemon            | 43                      |
| ○ Cookpot of ceps & potatoes<br>truffle vinaigrette                    | 33                      |
| ○ Quenelles de brochet, Nantua   | 28                      |
| ○ Sweet spiced Rohan duck *<br>seared apple, onions & ginger condiment | 39                      |
| ○ Poulet rôti<br>pommes frites   | FOR ONE 33 / FOR TWO 59 |
| ○ Veal sweetbreads<br>leeks & mushrooms, cooking jus                   | 49                      |
| ○ Foie de veau *<br>potato Lyonnaise & slow simmered onions            | 39                      |

## Garnitures

- |                               |    |
|-------------------------------|----|
| Gratinated cauliflowers       | 12 |
| Mixed green salad             | 8  |
| Pommes frites                 | 10 |
| Green beans/salicornia/ginger | 11 |

## Pièces de bœuf

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

## 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<br>Armagnac & whipped cream  | 12          |
| Chestnut & blackcurrant composition   | 14          |
| ○ Vanilla millefeuille  | 12          |
| Chocolate, smoked praline<br>bourbon ice cream  | 14          |
| ○ Crème caramel   | 10          |
| ○ Chocolate soufflé<br>hazelnut ice cream   | 14          |
| ○ Tarte Tatin   | TO SHARE 24 |
| ○ Benoit profiteroles   | TO SHARE 22 |
| Ice cream & sorbet selection<br>vanilla, chocolate, pistachio,<br>hazelnut, lemon & mint, blackcurrant,<br>mango & passion fruit, coconut, chestnut | PER SCOOP 4 |

# Remontée de cave

<b>BULLES</b>		<b>4 Oz</b>	
BLANC			
n.v.	<b>Champagne</b> - Sélection Alain Ducasse	20	
n.v.	<b>Champagne</b> - Moët & Chandon - Imperial Réserve	24	
n.v.	<b>Champagne</b> - J.M. Labruyère - Grand Cru Prologue	26	
n.v.	<b>Crémant de Loire</b> - Château de Brézé	15	
2006	<b>Champagne</b> - Dom Pérignon	46	
ROSÉ			
n.v.	<b>Champagne</b> - Veuve Clicquot	26	
<b>BLANC</b>		<b>5 Oz</b>	<b>15 Oz</b>
CHARDONNAY			
2017	<b>Chablis</b> - Saint Martin - Domaine Laroche	17	51
2015	<b>Meursault</b> - Les Narvaux - Jobard-Morey	28	84
2013	<b>Mâcon-Fuissé</b> - Vieilles Vignes - V.Girardin	14	42
2017	<b>Finger Lakes</b> - Nathan K.	16	48
SAUVIGNON			
2017	<b>Sancerre</b> - P.Jolivet <i>by the Magnum</i>	16	48
2016	<b>Pessac-Léognan</b> - La Croix de Carbonnieux	18	54
JACQUÈRE			
2013	<b>Vin de Savoie Chignin</b> - G. Berlioz	14	42
PINOT GRIS			
2017	<b>Dundee Hills</b> - Eyrie Vineyards	14	42
ALIGOTÉ			
2017	<b>Bourgogne Aligoté</b> - G & J.H. Goisot	12	36
PICPOUL			
2016	<b>Picpoul de Pinet</b> - Villa Blanche - Calmel & Joseph	10	30
CHENIN			
2017	<b>Vin de Loire</b> - Le Chenin d'Ailleurs - F. Chidaine	13	39
PETIT ET GROS MANSENG			
2017	<b>Jurançon Sec</b> - La Part Davant - Camin Larredya	16	48
////////////////////////////////////			
<b>ROSÉ</b>			
2018	<b>Côtes de Provence</b> - La Chapelle Gordonne	16	48
////////////////////////////////////			
<b>ROUGE</b>		<b>5 Oz</b>	<b>15 Oz</b>
PINOT NOIR			
2017	<b>Hautes-Côtes de Beaune</b> - Charles Père & Fille	14	42
2016	<b>Côte de Nuits-Villages</b> - Gérard Julien & Fils	21	63
PINOT D'AUNIS			
2017	<b>Coteaux du Loir</b> - Garance - Les Maisons Rouges	14	42
GAMAY			
2016	<b>Morgon</b> - Côte du Py - G. Duboeuf	12	36
CINSAULT			
2017	<b>Vin de Paris-</b> Turbigo - Les Vignerons Parisiens	14	42
CABERNET SAUVIGNON			
2016	<b>Napa Valley</b> - Carpe Diem	19	57
BORDEAUX BLEND			
2012	<b>Côtes de Bordeaux Castillon</b> - Domaine de l'A	19	57
2012	<b>Saint-Julien</b> - Les Fiefs de Lagrange	24	72
2008	<b>Listrac en Médoc</b> - Château Fourcas Hosten	22	66
2008	<b>Pessac-Léognan</b> - Chapelle de la Mission Haut-Brion	35	105
SYRAH			
2015	<b>Crozes-Hermitage</b> - Matinière - Ferraton Père & Fils	15	45
2017	<b>Santa Barbara County</b> - PS - Piedrasassi	16	48
RHÔNE BLEND			
2016	<b>Côtes du Rhône</b> - Un Air de Réméjeanne	11	33
2016	<b>Châteauneuf-du-Pape</b> - Domaine de la Solitude	24	72
2017	<b>Arizona</b> - Chupacabra - Merkins Vineyards	15	45
MALBEC			
2015	<b>Malbec</b> - 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

**Reverse Martini** 15  
Brooklyn gin, dry vermouth, tonic water & orange bitters

## HIGHLIGHT

OF THE WEEK

17

### Normandy Beach

House infused Calvados, Cranberry compote, lemon juice & fresh cider

## CLASSICS / CREATIONS

### Manhattan 16

Rye Whiskey, Dubonnet, griottines & bitters

### Toasted Hay Negroni 17

Toasted hay gin, Campari, red vermouth

### Fond De Culotte Tonic 14

Suze, crème de cassis & tonic water

### Champs Rouge 23

Widow Jane Bourbon 10 years, Chartreuse, lemon juice & bitters

### Gipsy queens 16

Vodka, benedictine & 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

### Vesper 16

Vodka & gin, Lillet blanc & orange bitters

### 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  
////////////////////////////////////