Hors d'oeuvre

Octopus & crispy quinoa
smoked pepper condiment

Pork rillettes

Egg mayo

Crispy pig's trotter
tartar sauce

Rabbit porchetta
mustard & tarragon

Marinated sea bream *
citrus & Meyer lemon

Raw vegetables, aïoli

Spicy shrimp ceviche *

Eggplant two ways,
cilantro condiment

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 chestnut velouté *25*
confit butternut & sage cromesquis

Maine lobster salad *29*
beets, grapefruit & saffron crisps

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

Charcuterie & pâtés selection *26*
cornichons & Dijon mustard

Duck foie gras terrine *29*
mango & Sichuan pepper chutney, toasted brioche

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

Escargots **HALF DOZEN** *15* **/ DOZEN** *25*
garlic & parsley butter

20% GRATUITY SUGGESTED FOR PARTIES OF 6 OR MORE

Produit du mois

Traditional cassoulet *40*

2011 **Côtes du Roussillon Villages** - Bila-Haut *20*

Plats

King salmon * *37*
seasonal vegetables, Béarnaise

Seared halibut *39*
braised cabbage & capers, brown butter

Roasted cod *35*
salsify & rougaille

Steamed striped bass *43*
seaweed, black olive & confit lemon

Cookpot of ceps & potato *33*
truffle vinaigrette

Quenelles de brochet, Nantua *28*

Sweet spiced Rohan duck * *39*
seared apple, onions & ginger condiment

Poulet rôti **FOR ONE** *33* **/ FOR TWO** *59*
pommes frites

Veal sweetbreads *49*
leeks & mushrooms, cooking jus

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

Garnitures

Gratinated cauliflowers *12*

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

Skirt steak * *37*
Bordelaise sauce

Filet mignon aux poivres * *47*
peppercorn 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

Chestnut & blackcurrant composition *14*

Vanilla millefeuille *12*

Chocolate, smoked praline *14*
bourbon ice cream

Crème caramel *10*

Chocolate soufflé *14*
hazelnut ice cream

Tarte Tatin **TO SHARE** *24*

Benoit profiteroles **TO SHARE** *22*

Ice cream & sorbet selection **PER SCOOP** *4*
vanilla, chocolate, pistachio,
hazelnut, lemon & mint, blackcurrant,
mango & passion fruit, coconut, chestnut

BENOIT CLASSICS

Champagne à la Verse

SMALL GROWERS

			4 Oz
	CÔTE DES BLANCS		
n.v.	**Lancelot-Pienne** - Grand Cru Blanc de Blancs - Brut		21
n.v.	**Pierre Gimonet** - 1er Cru Blanc de Blancs - Extra-Brut		23
n.v.	**J.L. Vergnon**- 1er Cru Blanc de Blancs - Brut Nature		25
2013	**Autréau** - Grand Cru Blanc de Blancs - Brut		22
2014	**Guiborat** - Prisme - Grand Cru Blanc de Blancs - Extra-Brut		30
n.v.	**Larmandier-Bernier** - 1er Cru - Extra-Brut	Rosé	35
	MONTAGNE DE REIMS		
n.v.	**Chartogne-Taillet** - Cuvée Sainte-Anne - Brut		29
2012	**Péhu Simonet** - Fins Lieux n°6 - Grand Cru - Extra-Brut		27
n.v.	**Marguet** - Grand Cru - Brut	Rosé	30
	VALLÉE DE LA MARNE		
n.v.	**René Geoffroy** - Pureté - 1er Cru - Brut Nature		26
n.v.	**C. Mignon** - Pur Meunier - Blanc de Noirs - Brut Nature		27

THE CLASSICS

			4 Oz
	MONTAGNE DE REIMS		
n.v.	**Moet & Chandon** - Brut Imperial		24
n.v.	**Lanson** - Brut		24
2006	**Dom Pérignon**		46
n.v.	**Veuve Clicquot**	Rosé	26
n.v.	**Barons de Rothschild**	Rosé	30

Remontée de cave

BLANC

			5 Oz	15 Oz
	CHARDONNAY			
2018	**Chablis** - Saint Martin - Domaine Laroche		18	54
2016	**Meursault** - Jobard-Morey		30	90
2013	**Mâcon-Fuissé** - Vieilles Vignes - V.Girardin		14	42
	SAUVIGNON			
2018	**Sancerre** - P.Jolivet	by the Magnum	17	51
2016	**Pessac-Léognan** - La Croix de Carbonnieux		18	54
	PICPOUL			
2016	**Picpoul de Pinet** - Villa Blanche - Calmel & Joseph		10	30
	CHENIN			
2017	**Vouvray** - M. Brédif		14	42
	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			
2016	**Côte de Nuits-Villages** - Gérard Julien & Fils		21	63
	CABERNET FRANC			
2013	**Anjou** - Les Mines - Domaine Andrée		21	63
	GAMAY			
2016	**Morgon** - Côte du Py - G. Duboeuf		13	39
	BORDEAUX BLEND			
2015	**Puisseguin Saint-Émilion** - Château des Laurets		24	72
2014	**Côtes de Bordeaux Castillon** - Domaine de l'A		19	57
2012	**Pauillac** - Château d'Armailhac		45	135
2010	**Listrac en Médoc** - Château Fourcas Hosten		22	66
	SYRAH			
2013	**Cornas** - Les Terres Brulées - J.L. Colombo		30	90
	RHÔNE BLEND			
2018	**Côtes du Rhône** - Monte Lune - Réméjeanne		12	36
2016	**Châteauneuf-du-Pape** - Domaine de la Solitude		24	72
2011	**Côtes du Roussillon Villages** -Bila-Haut		20	60
	MALBEC			
2016	**Malbec** - Chevalier du Château Lagrézette		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

HIGHLIGHT

OF THE WEEK

NORMANDY BEACH 17
House infused Calvados, Cranberry compote, lemon juice & fresh cider

CREATIONS

TOASTED HAY NEGRONI 17
Toasted hay gin, Campari, red vermouth

ESPRESSO MARTINI 17
Vanilla infused vodka, Kahlua, creme de cacao, espresso

LE JARDIN 17
Cucumber infused gin, elderflower & lemon juice

OCCULT CONCOCTION 17
Islay Scotch, Rye Whiskey, Meletti amaro, sherry & bitters

WINTER IN OAXACA 17
Sage infused mezcal, St-Germain, lemon juice, honey, egg white & bitters

PUMPKIN PATCH 17
Rum, spiced pumpkin, lemon juice & egg white

ONCE IN PEARIS 17
Vodka, pear gastrique, pear nectar & lemon juice

CLASSICS

MANHATTAN 16
Rye Whiskey, red vermouth, griottines & bitters

MARTINEZ 17
Old tom Gin, Luxardo Maraschino, red vermouth & bitters

PENICILLIN 17
Scotch, lemon juice, honey & ginger

LAST WORD 18
Gin, Chartreuse, Luxardo Maraschino & lime juice

VESPER 16
Vodka & gin, Lillet blanc & orange bitters

OUR SAZERAC 17
Rye Whisky, Cognac & Peychaud's bitters

BENOIT WINE BAR MENU IS ALSO AVAILABLE