

Hors d'œuvre

- **Sea bream crudo** **Butternut squash**
artichoke, lemon & olives cured duck
- **Pork rillettes** **Raw vegetables**
aioli
- **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
- Mushroom, hazelnut & butternut croustis** 24
delicate chestnut velouté
- Octopus & crispy quinoa** 24
smoked pepper condiment
- Lobster salad** 32
celery remoulade, Granny Smith & truffle
- 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
pineapple & pear 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

- Traditional cassoulet** 38
2011 Madiran - Château Montus 17
- Black truffle shaving - per gram** 10

Plats

- **King salmon** 34
seasonal vegetables, Béarnaise
- Seared Maine sea scallops** 38
crunchy cauliflower & caviar
- Roasted cod** 36
mango/passion fruit rougaille sauce
- Steamed striped bass** 42
spelt & seaweed, black olive/lemon condiment
- **Cookpot of ceps & confit potatoes** 28
black truffle vinaigrette 
- Duck 'à l'orange'** 36
- **Poulet rôti** FOR ONE 30 / FOR TWO 55
pommes frites
- Crispy veal sweetbreads** 50
artichokes, black truffle & cooking jus
- **Foie de veau** 38
potato Lyonnaise & slow simmered onions

Garnitures

- Sautéed mushrooms, garlic & parsley 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
- Pear two ways** 12
honey ice cream
- **Crème caramel** 8
- Chocolate soufflé** 14
vanilla ice cream
- **Tarte Tatin** TO SHARE 24
- **Benoit profiteroles** TO SHARE 22
- Ice cream & sorbet selection** PER SCOOP 4
vanilla, chocolate, pistachio, salted butter caramel, honey
lemon/mint, mandarin, lemon/thyme, pear/vanilla

○ BENOIT CLASSICS

Remontée de cave

BULLES		4 Oz	
BLANC			
n.v.	Champagne - Sélection Alain Ducasse	<i>19</i>	
2011	Champagne - M.Gonet - Grand Cru Blanc de Blancs	<i>23</i>	
n.v.	California - Louis Pommery	<i>13</i>	
2006	Champagne - Dom Pérignon	<i>45</i>	
ROSÉ			
n.v.	Champagne rosé - Legras & Haas Rosé	<i>21</i>	
2015	North Fork of Long Island - Lieb Cellars Rosé	<i>14</i>	
BLANC		5 Oz	15 Oz
CHARDONNAY			
2016	Chablis - S. Dampit <i>by the Magnum</i>	<i>15</i>	<i>45</i>
2014	Meursault - Les Vieilles Vignes- V.Girardin	<i>26</i>	<i>78</i>
2016	Mendocino County - Girasole Vineyards	<i>12</i>	<i>36</i>
SAUVIGNON			
2016	Sancerre - P.Jolivet <i>by the Magnum</i>	<i>15</i>	<i>45</i>
PINOT GRIS			
2011	Alsace - Zind - Humbrecht	<i>11</i>	<i>33</i>
RIESLING			
2016	Finger Lakes - N. Kendall	<i>12</i>	<i>36</i>
RHÔNE VARIETAL			
2016	Côtes du Rhône - Belleruche - M.Chapoutier	<i>9</i>	<i>27</i>
2014	VPD C.Rhodaniennes - Viognier - JM.Gerin	<i>14</i>	<i>42</i>
CHENIN			
2013	Savennières - La Petite Roche - D.laureau	<i>13</i>	<i>39</i>
PETIT ET GROS MANSENG			
2015	Jurancon Sec - La Part Davant - Camin Larredya	<i>16</i>	<i>48</i>
////////////////////////////////////			
ROSÉ			
2016	Côtes de Provence - Château la Mascaronne	<i>15</i>	<i>45</i>
////////////////////////////////////			
ROUGE		5 Oz	15 Oz
PINOT NOIR			
2015	Bourgogne - Laleure Piot	<i>12</i>	<i>36</i>
2016	Marsannay - L.Latour	<i>15</i>	<i>45</i>
2015	Santa Barbara - Sandhi	<i>15</i>	<i>45</i>
GAMAY			
2015	Morgon - Hospices de Belleville	<i>12</i>	<i>36</i>
BORDEAUX BLEND			
2012	Moulis en Médoc - Château Poujeaux	<i>21</i>	<i>63</i>
2012	Côtes de Bordeaux Castillon - Domaine de l'A	<i>19</i>	<i>57</i>
2008	Pessac-Léognan - Chapelle de la Mission Haut-Brion	<i>35</i>	<i>105</i>
2014	Paso Robles - Vina Robles	<i>13</i>	<i>39</i>
RHÔNE BLEND			
2015	Côtes du Rhône - Samorëns- Ferraton	<i>10</i>	<i>30</i>
2016	Vin de Paris - Turbigot- Les Vignerons Parisiens	<i>14</i>	<i>42</i>
2014	Languedoc -La Voute du Verdus	<i>14</i>	<i>42</i>
2016	Arizona - Chupacabra - Merkins Vineyards	<i>15</i>	<i>45</i>
ZINFANDEL			
2016	Sonoma Valley - Old Vine - Bedrock	<i>15</i>	<i>45</i>

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

19

TWINKLE

Ohampagne, vodka, elderflower, lemon juice

CLASSICS / CREATIONS

15

Manhattan

Whiskey, Dubonnet, griottines & bitters

Vesper

Vodka & gin, Lillet blanc & Orange bitters

Toasted hay Negroni

Toasted hay gin, Campari, sweet vermouth

Ciel rouge

Aperol, simple syrup, lemon juice & egg white

Breakfast Martini

Gin, orange marmalade, cointreau

Espresso Martini

Vanilla infused vodka, Kahlua, creme de cacao, espresso

Le Jardin

Cucumber infused gin, elderflower & lemon juice

Bloody Mary

Vodka, lemon & spicy tomato juice

////////////////////////////////////
BENOIT WINE BAR MENU IS ALSO AVAILABLE
////////////////////////////////////