

## Hors d'œuvre

- |   |   |
|---|---|
| ○ <b>Octopus &amp; crispy quinoa</b><br>smoked pepper condiment | <b>Sea bream crudo</b><br>citrus & Meyer lemon                    |
| ○ <b>Pork rillettes</b>   | <b>Raw vegetables, aioli</b>                                      |
| ○ <b>Egg mayo</b>   | <b>Spicy shrimp ceviche</b>                                       |
| ○ <b>Crispy pig's trotter</b><br>tartar sauce                   | <b>Roasted &amp; smoked eggplant</b><br>peanut, cilantro dressing |
| ○ <b>Rabbit porchetta</b><br>mustard & tarragon                 | <b>Squid</b><br>chickpeas & spices                                |
- CHOICE OF 3 / 16 ■ CHOICE OF 5 / 22

## Pour commencer

- **Tarte flambée** 15  
Alsation thin crust, onions & bacon
- **Onion soup gratinée** 17
- Delicate chestnut velouté** 24  
butternut & mushroom croustis
- Maine lobster** 33  
apple & remoulade, homardine sauce
- **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  
pear & quince chutney, toasted brioche
- **Pâté en croûte** 20  
Lucien Tendret's recipe since 1892
- **Escargots** HALF DOZEN 15 / DOZEN 25  
garlic & parsley butter

## Produit du mois

- **Traditional cassoulet** 40

## Plats

- King salmon** 35  
seasonal vegetables, Béarnaise
- **Seared Maine sea scallops** 39  
creamy & crunchy cauliflower
- Roasted cod** 37  
mango/passion fruit rougaille sauce
- Steamed striped bass** 43  
seaweed, black olive & lemon condiment
- Cookpot of ceps & potatoes, black truffle** 33
- **Quenelles de brochet, Nantua** 28
- **Duck 'à l'orange'** 39  
daïkon & turnip, dolce forte sauce
- **Poulet rôti** FOR ONE 31 / FOR TWO 56  
pommes frites
- **Crispy veal sweetbreads** 49  
seared vegetables, cooking jus
- **Foie de veau** 39  
potato Lyonnaise & slow simmered onions



## Garnitures

- **Our Mac & cheese** 15
- **Mixed green salad** 8
- **Pommes frites** 10
- **Green beans/salicornia/ginger** 11

## Pièces de boeuf

- **Hand-chopped beef tartare** 33  
mesclun salad
- **Filet mignon aux poivres** 47  
peppercorn sauce
- **Skirt steak 'à la Bordelaise'** 37
- **NY strip steak** 45  
Béarnaise

## Fromages

- Selection of 3 French cheeses** 20  
Mothais sur feuille ■ Comté (18 mo) ■ Fourme D'Ambert
- Wine Pairing** 18  
Sancerre ■ Côtes du Jura 'Savagnin' ■ Coteaux du Layon

## Desserts

- **Our Baba** 12  
Armagnac & whipped cream
- Green apple & dill vacherin** 14
- **Vanilla millefeuille** 12
- Candied chestnut 'Mont-Blanc'** 14  
citrus marmalade
- **Crème caramel** 8
- **Chocolate soufflé** 14  
pistachio ice cream
- **Tarte Tatin** TO SHARE 24
- **Benoit profiteroles** TO SHARE 22
- Ice cream & sorbet selection** PER SCOOP 4  
vanilla, chocolate, pistachio  
caramel, pear & vanilla, roasted peanut  
lemon & mint, apple & dill, grapefruit

# Remontée de cave

	<b>BULLES</b>	<b>4 Oz</b>	
	BLANC		
n.v.	<b>Champagne</b> - Sélection Alain Ducasse	<i>20</i>	
n.v.	<b>Champagne</b> - E. Rodez - Grand Cru zero dosage	<i>26</i>	
n.v.	<b>California</b> - Louis Pommery	<i>13</i>	
2006	<b>Champagne</b> - Dom Pérignon	<i>46</i>	
2000	<b>Champagne</b> - Dom Pérignon - Plénitude 2	<i>88</i>	
	ROSÉ		
n.v.	<b>Champagne</b> - Lanson	<i>23</i>	

	<b>BLANC</b>	<b>5 Oz</b>	<b>15 Oz</b>
	CHARDONNAY		
2017	<b>Chablis</b> - Sainte Claire - J.M. Brocard <i>by the Magnum</i>	<i>15</i>	<i>45</i>
2015	<b>Meursault</b> - Les Narvaux - Jobard-Morey	<i>28</i>	<i>84</i>
2013	<b>Saint-Aubin 1er cru</b> - F. Carillon	<i>23</i>	<i>69</i>
2017	<b>Santa Barbara County</b> - Fess Parker <i>by the Magnum</i>	<i>13</i>	<i>39</i>
	SAUVIGNON		
2017	<b>Sancerre</b> - P.Jolivet <i>by the Magnum</i>	<i>16</i>	<i>48</i>
2015	<b>Napa Valley</b> - Fumé Blanc - Grgich Hills Estate	<i>18</i>	<i>54</i>
	JACQUÈRE		
2013	<b>Vin de Savoie Chignin</b> - G. Berlioz	<i>14</i>	<i>42</i>
	DRY RIESLING		
2017	<b>Seneca Lake</b> - Hermann J. Wiemer	<i>13</i>	<i>39</i>
	MELON DE BOURGOGNE		
2017	<b>Muscadet Sèvre-et-Maine</b> - Amphibolite - J.Landron	<i>12</i>	<i>36</i>
	GEWÜRZTRAMINER		
2017	<b>Alsace</b> - A. Mann	<i>14</i>	<i>42</i>
	RHÔNE VARIETAL		
2016	<b>Côtes du Rhône</b> - Belleruche - M. Chapoutier	<i>9</i>	<i>27</i>
	CHENIN		
2015	<b>Vouvray Sec</b> - V. Carême	<i>13</i>	<i>39</i>
	PETIT ET GROS MANSENG		
2017	<b>Jurancon Sec</b> - La Part Davant - Camin Larredya	<i>16</i>	<i>48</i>

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

	<b>ROSÉ</b>		
2017	<b>Côtes de Provence</b> - La Chapelle Gordonne	<i>15</i>	<i>45</i>

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

	<b>ROUGE</b>	<b>5 Oz</b>	<b>15 Oz</b>
	PINOT NOIR		
2017	<b>Marsannay</b> - L. Latour	<i>16</i>	<i>48</i>
2015	<b>Bourgogne</b> - Vignerons de Buxy	<i>12</i>	<i>36</i>
2011	<b>Gevrey-Chambertin</b> - La Justice - A. Guyon	<i>28</i>	<i>84</i>
2015	<b>Eola-Amity Hills</b> - Roserock - Drouhin	<i>18</i>	<i>54</i>
	GAMAY		
2016	<b>Morgon</b> - Côte du Py - G. Duboeuf	<i>12</i>	<i>36</i>
	CINSAULT		
2016	<b>Vin de Paris-</b> Turbigo - Les Vignerons Parisiens	<i>14</i>	<i>42</i>
	BORDEAUX BLEND		
2012	<b>Côtes de Bordeaux Castillon</b> - Domaine de l'A	<i>19</i>	<i>57</i>
2012	<b>Moulis en Médoc</b> - Château Poujeaux	<i>21</i>	<i>63</i>
2008	<b>Pessac-Léognan</b> - Chapelle de la Mission Haut-Brion	<i>35</i>	<i>105</i>
2006	<b>St Emilion Grand Cru</b> - Côte Madeleine	<i>23</i>	<i>69</i>
2016	<b>Santa Ynez Valley</b> - Ground Effect	<i>13</i>	<i>39</i>
	RHÔNE BLEND		
2015	<b>Côtes du Rhône</b> - 100%- X. Vignon	<i>11</i>	<i>33</i>
2015	<b>Faugères</b> - Terroirs - Calmel & Joseph	<i>12</i>	<i>36</i>
2016	<b>Arizona</b> - Chupacabra - Merkins Vineyards	<i>15</i>	<i>45</i>
	MALBEC		
2015	<b>Cahors</b> - Chevalier du Château Lagrezette	<i>15</i>	<i>45</i>
	CABERNET FRANC		
2015	<b>Bourgueil</b> - Les Quartiers - Y. Amirault	<i>15</i>	<i>45</i>

# Cocktails

## BENOIT SIGNATURE

### Reverse Martini *15*

New York dry vermouth, Brooklyn dry gin  
home made orange bitters & tonic water

### 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

*23*

### Champs Rouge

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

## CLASSICS / CREATIONS

### Manhattan *16*

Rye Whiskey, Dubonnet, griottines & bitters

### Vesper *16*

Vodka & gin, Lillet blanc & orange bitters

### Toasted Hay Negroni *17*

Toasted hay gin, Campari, red vermouth

### Choco Bite *16*

Madeira, Sherry, Campari, dry vermouth & chocolate bitters

### Normandy Beach *17*

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

### Espresso Martini *17*

Vanilla infused vodka, Kahlua, creme de cacao, espresso

### Le Jardin *17*

Cucumber infused gin, elderflower & lemon juice

### Bloody Mary *16*

Vodka, lemon & spicy tomato juice

### Last Word *18*

Gin, Chartreuse, Luxardo Maraschino & lime juice

### Gipsy Queens *16*

Vodka, Benedictine & bitters

### Fond De Culotte Tonic *14*

Suze, crème de cassis & tonic water

### 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

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