

Menu déjeuner

Refreshing quinoa salad, seared avocado & citrus
Tomato & tuna salad, fresh basil condiment
Seasonal soup of the day

...

Country salad, bacon, poached eggs & croutons
Mixed shells, confit potatoes & bouillabaisse reduction
Basquaise-style chicken leg, puffed black rice

...

Crème caramel
Strawberry & pistachio composition
Ice cream & sorbet selection (two scoops)

2 COURSES / 32 ■ 3 COURSES / 38

Pour commencer

- Tarte flambée 17
Alsatian thin crust, onions & bacon
- Onion soup gratinée 17
- Delicate corn velouté 24
crispy jumbo lump crab
- White asparagus 29
Kaluga caviar & maltaise 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
rhubarb & strawberry, 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

- Rib of beef * FOR TWO 120
potato wedges & spice rubs

2012 Saint-Julien - Les Fiefs de Lagrange 24

Plats

- King salmon * 35
seasonal vegetables, Béarnaise
- Seared Maine sea scallops 39
lettuce & mint cream & bacon
- Roasted cod 37
mango/passion fruit rougaille sauce
- Steamed striped bass 43
seaweed, black olive & lemon condiment
- Cookpot of green asparagus & morels 33
vin jaune zabaglione
- Quenelles de brochet, Nantua 28
- Duck 'à l'orange' * 39
daïkon & turnip, dolce forte sauce
- Poulet rôti 33 / FOR TWO 59
pommes frites
- Veal sweetbreads 49
spring vegetables, 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

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

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
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
- 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 TO SHARE 24
- Benoit profiteroles TO SHARE 22
- Ice cream & sorbet selection PER SCOOP 4
vanilla, chocolate, pistachio
coffee, hazelnut, lemon & mint
mango & passion fruit, strawberry, raspberry

○ 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	Jurancon 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