

Menu déjeuner

Marinated salmon & green lentils,
grainy mustard vinaigrette
Baby spinach leaves & goat cheese, shallot dressing
Seasonal soup of the day

...

Country salad, bacon, poached eggs & croutons
Pan-seared sea bream, à la 'Grenobloise'
Confit duck leg, crushed carrots & caramelized onions

...

Crème caramel
Chocolate & coconut éclair
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** FOR ONE 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 boeuf

- **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 months) ■ 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- Turbigu - 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

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