

Menu déjeuner

Sautéed shrimp with garlic, avocado & thai sauce
Rabbit terrine, shaved vegetables & tarragon condiment
Seasonal soup of the day

...

Warm chicken salad

Half cooked Scottish salmon, cauliflower two ways
Beef "Bourguignon", mushrooms & bacon

...

Crème caramel

Roasted figs & caramelized hazelnut, American beer ice cream
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 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

Produit du mois

Benoit burger "Rossini" 45

2012 Côtes de Bordeaux Castillon - Domaine de l'A 19

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 59
pommes frites FOR ONE 33 / FOR TWO 59
- 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

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
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 praliné 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

Remontée de cave

BULLES		4 Oz	
BLANC			
n.v.	Champagne - Sélection Alain Ducasse	20	
n.v.	Champagne - Moët & Chandon - Imperial Réserve	24	
n.v.	Champagne - J.M. Labruyère - Grand Cru Prologue	26	
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 - Saint Martin - Domaine Laroche	17	51
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	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			
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			
2017	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
2008	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
2016	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

Reverse Martini 15
Brooklyn gin, dry vermouth, tonic water & orange bitters

HIGHLIGHT

OF THE WEEK

17

Normandy Beach

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

CLASSICS / CREATIONS

Manhattan 16

Rye Whiskey, Dubonnet, griottines & bitters

Toasted Hay Negroni 17

Toasted hay gin, Campari, red vermouth

Fond De Culotte Tonic 14

Suze, crème de cassis & tonic water

Champs Rouge 23

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

Gipsy queens 16

Vodka, benedictine & 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

Vesper 16

Vodka & gin, Lillet blanc & orange bitters

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