



BENOÎT

— Bistrot à Paris depuis 1912 —

TOKYO



Nos Formules Déjeuner • Lunch menus

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ STARTER + MAIN + DESSERT + COFFEE ¥ 6,500

2 ENTRÉES + PLAT + DESSERT + CAFÉ 2 STARTERS + MAIN + DESSERT + COFFEE ¥ 7,500

ENTRÉE + 2 PLATS + DESSERT + CAFÉ STARTER + 2 MAINS + DESSERT + COFFEE ¥ 9,000

Entrées • Starters

Velouté de potiron et fromage frais

Pumpkin velouté, fresh cheese

Salade Benoit

Benoit signature salad

Terrine de campagne, pain toasté

Country terrine, toasted bread

Escargots à la provençale

Snails 'à la provençale'

Œuf mollet, brandade de morue

Soft-boiled egg, salted cod brandade

Cookpot de céréales,
kamasu et champignons de Paris

Cookpot of cereals, kamasu and Paris mushrooms

Foie gras de canard confit,

pain de campagne toasté

Confit duck foie gras, toasted country bread

supplément menu +¥1,800

supplément menu +¥1,500

supplément menu +¥2,000

Plats • Mains

Carrelet à la meunière, pommes de terre à la fourchette

Plaice 'à la meunière', mashed potatoes

Calamars au plat, aubergine confite

Baked baby squid, confit aubergine

Homard court-bouillonné, orge et bisque légère

Poached lobster, barley, light bisque

Volaille de Kyoto rôtie aux agrumes, navets et betteraves

Roasted chicken from Kyoto with citrus, turnips and beetroots

Cochon de Gifu rôti, garniture d'automne

Roasted pork from Gifu, autumn garnish

Rumsteak de bœuf aux poivres,

grosses frites et cœur de sucrine

Peppered beef rumsteak, large French fries and cos lettuce

supplément menu +¥2,000

Fromages de France • Cheeses from France

Comté, Camembert de Hokkaido

Comté, Camembert from Hokkaido

supplément menu +¥800

Desserts

Benoit au chocolat de notre Manufacture à Tokyo, glace au sarrasin

Benoit chocolate delight, buckwheat ice cream

Baba à l'Armagnac, Chantilly à peine fouettée

Armagnac baba, Chantilly

Millefeuille à la vanille

Vanilla millefeuille

Mont-blanc à notre façon, sorbet mikan

Mont-blanc our way, mikan sorbet

supplément menu +¥1,500

Suggestions du Chef • Chef suggestions

Entrées • Starters

Planche de charcuteries

Charcuterie platter

supplément menu +¥2,000

Plats • Mains

Pigeonneau en cocotte, polenta crémeuse, sauce salmis

Young pigeon in a cocotte, creamy polenta, salmis sauce

supplément menu +¥1,500