



BENOIT®

— 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

Délicat velouté de petits pois, fromage frais
Delicate green pea velouté, fresh cheese

Salade Benoit
Benoit signature salad

Terrine de foie de volaille, pain toasté
Chicken liver terrine, toasted bread

Escargots à la provençale
Snails 'à la provençale' supplément menu +¥1,800

Gravlax de saumon, condiment acidulé
Salmon gravlax, tangy condiment

Cookpot de céréales, tachiou et giroles
Cookpot of cereals, tachiou and girolles supplément menu +¥1,500

Foie gras de canard confit, pain de campagne toasté
Confit duck foie gras, toasted country bread supplément menu +¥2,000

Plats • Mains

Dorade au sautoir, asperges vertes, sucs de cuisson
Seared sea bream, green asparagus, cooking jus

Akafuji masu au plat, primeurs de saison, beurre blanc
Baked akafuji masu, seasonal vegetables, beurre blanc

Homard court-bouillonné, orge et bisque légère
Poached lobster, barley, light bisque supplément menu +¥2,000

Canard à l'orange, fenouils cuits et crus
Duck with orange, raw and cooked fennel

Longe de cochon de Gifu dorée, pommes de terre nouvelles, lard paysan et cébettes
Seared loin of pork from Gifu, early potatoes, country bacon and scallions

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

Suggestions du Chef • Chef suggestions

Planche de charcuteries
Charcuterie platter
supplément menu +¥1,500

Saint- Jacques à la grenobloise, épinards juste tombés
Seared sea scallops 'à la grenobloise', quick-sautéed spinach leaves
supplément menu +¥1,500

Crêpe au shiranui et à la vanille, sauce au Grand Marnier
Shiranui and vanilla crêpe, Grand Marnier sauce
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

Coupe de fraises à la Chantilly et au citron jaune
Strawberry and Chantilly composition, lemon supplément menu +¥1,200