



# 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 campagne, pain toasté  
*Country 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 girolles  
*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

Hirasuzuki au naturel, champignons des bois, sauce matelote  
*Hirasuzuki in it natural way, wild mushrooms, matelote sauce*

Sakuramasu au plat, primeurs de saison, beurre blanc  
*Baked sakuramasu, 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

### 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

### Suggestions du Chef • Chef suggestions

#### Entrées • Starters

Soupe à l'oignon de tradition  
*Traditional French onion soup*  
supplément menu +¥1,500

#### Plats • Mains

Chaudrée de turbot et coquillages, asperges blanches  
*Turbot and shellfish chaudrée, white asparagus*  
supplément menu +¥2,000