



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

Vichyssoise rafraîchie, croûtons
Chilled vichyssoise soup, croutons

Salade Benoit
Benoit signature salad

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

6 escargots, beurre d'ail et fines herbes
6 snails, garlic and herb butter supplément menu +¥2,000

Ratatouille de légumes du soleil, œuf mollet
Sunny vegetable ratatouille, soft-boiled egg

Cookpot de céréales,
tachiou et champignons de Paris
Cookpot of cereals, tachiou and Paris mushrooms supplément menu +¥1,500

Planche de charcuteries
Charcuterie platter supplément menu +¥2,000

Plats • Mains

Isaki au plat, légumes verts, sucs de cuisson
Baked isaki, green vegetables, cooking jus

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

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

Canard à l'orange, navets et betteraves
Duck with orange, turnips and beetroots

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

Soupe de poisson de roche, rouille et croûtons aillés
Rock fish soup, rouille and garlic bread
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 à l'orange 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

Ananas rôti, Fontainebleau et citron vert
Roasted pineapple, Fontainebleau and lime supplément menu +¥1,000