



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

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

Ratatouille de légumes du soleil, œuf mollet

Sunny vegetable ratatouille, soft-boiled egg

Cookpot de céréales,

tachiuo et champignons de Paris

Cookpot of cereals, tachiuo and Paris mushrooms

Planche de charcuteries

Charcuterie platter

supplément menu +¥2,000

supplément menu +¥1,500

supplément menu +¥2,000

Plats • Mains

Isaki au plat, légumes verts, sucs de cuisson

Baked isaki, green vegetables, cooking jus

Poêlée de calamars au piment d'Espelette, garniture d'une basquaise

Quick-sautéed squid with Espelette pepper, basquaise-style garnish

Homard court-bouillonné, orge et bisque légère

Poached lobster, barley, light bisque

Canard à l'orange, navets et betteraves

Duck with orange, turnips and beetroots

Joues de cochon cuisinées longuement, courgettes,

olives noires et pâtes fraîches

Slowly cooked pork cheeks, courgettes, black olives and fresh pasta

Rumsteak de bœuf aux poivres,

grosses frites et cœur de sucrine

Peppered beef rumsteak, large French fries and cos lettuce

supplément menu +¥2,000

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

Ananas rôti, Fontainebleau et citron vert

Roasted pineapple, Fontainebleau and lime

supplément menu +¥1,000

Suggestions du Chef • Chef suggestions

Soupe de poisson de roche, rouille et croûtons aillés

Rock fish soup, rouille and garlic bread

supplément menu +¥1,000

Saint- Jacques à la grenobloise, épinards juste tombés

Seared sea scallops 'à la grenobloise', quick-sautéed spinach leaves

supplément menu +¥1,500

Pêche Melba à notre façon

Peach Melba our way

supplément menu +¥1,000