



BENOÎT

— Bistrot à Paris depuis 1912 —

TOKYO



Nos Formules Déjeuner • Lunch menus

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ STARTER + MAIN + DESSERT + COFFEE ¥ 7,000

2 ENTRÉES + PLAT + DESSERT + CAFÉ 2 STARTERS + MAIN + DESSERT + COFFEE ¥ 8,000

ENTRÉE + 2 PLATS + DESSERT + CAFÉ STARTER + 2 MAINS + DESSERT + COFFEE ¥ 9,500

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 supplément menu +¥2,000
6 snails, garlic and herb butter

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

Jambon de Bourgogne, herbes fraîches, supplément menu +¥800
champignon et truffe d'été
Ham from Bourgogne, fresh herbs, mushrooms and summer truffle

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

Plats • Mains

Blanc de bar doré, aubergine confite, condiment câpres et olives noires
Seared sea bass, confit aubergine, caper and black olive condiment

Poêlée de calamars au piment d'Espelette, garniture d'une basquaise
Quick-sautéed squid with Espelette pepper, basquaise-style garnish

Cookpot de homard, céréales et bisque légère supplément menu +¥2,000
Cookpot of lobster and cereals, 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, supplément menu +¥2,000
grosses frites et cœur de sucrine
Peppered beef rumsteak, large French fries and cos lettuce

Fromages de France • Cheeses from France

Comté, Camembert de Hokkaido supplément menu +¥800
Comté, Camembert from Hokkaido

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

Agneau rôti, légumes d'été légèrement gratinés
Roasted lamb, lightly gratinated summer vegetables
supplément menu +¥2,000

Filet de bœuf Wagyu aux poivres, grosses frites et cœur de sucrine
Peppered Wagyu beef tenderloin, large French fries and cos lettuce
supplément menu +¥5,000

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

Figues rôties au miel d'acacia, fromage frais et orange supplément menu +¥1,000
Figs roasted with acacia honey, fresh cheese and orange

Pêche Melba à notre façon supplément menu +¥1,000
Peach Melba our way