



BENOÎT

— Bistrot à Paris depuis 1912 —

TOKYO



Nos Formules Dîner • Dinner menus

2 ENTRÉES + PLAT + DESSERT + CAFÉ 2 STARTERS + MAIN + DESSERT + COFFEE ¥ 9,800

ENTRÉE + 2 PLATS + DESSERT + CAFÉ STARTER + 2 MAINS + DESSERT + COFFEE ¥ 12,500

Entrées • Starters

A la carte ¥2,900

Velouté de châtaignes de France, garniture mijotée
Chestnut from France velouté, simmered garnish

Salade gourmande
Gourmet salad

Terrine de campagne, pain toasté
Country terrine, toasted bread

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

Salade de poulpe de Kumamoto et légumes à la grecque
Octopus from Kumamoto and Greek-style vegetable salad

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

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

Plats • Mains

A la carte ¥4,300

Carrelet à la meunière, pommes de terre à la fourchette
Plaice 'à la meunière', mashed potatoes

Calamars de l'île de Sado au plat, aubergine confite
Baked squid from Sado island, confit aubergine

Cookpot de homard, céréales et bisque légère supplément menu +¥2,000
Cookpot of lobster and cereals, light bisque

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

Longe de cochon de Gifu en cocotte, pommes boulangère
Loin of pork from Gifu in a cocotte, boulangère-style potatoes

Filet de bœuf aux poivres, grosses frites et cœur de sucrine supplément menu +¥2,000
Peppered beef tenderloin, 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

Noix de Saint-Jacques en coquille à la grenobloise
Sea scallops in their shell 'à la grenobloise'
supplément menu +¥1,500

Fricassée de volaille Tanba-kurodori de Kyoto aux cèpes
Tanba-kurodori chicken from Kyoto and cep fricassée
supplément menu +¥2,000

Tarte Tatin de pommes de Yamagata, crème épaisse
Apple from Yamagata tart Tatin, fresh cream
supplément menu +¥800

Desserts

A la carte ¥2,300

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

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