



BENOIT

— 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

Velouté de potiron et fromage frais

Pumpkin velouté, fresh cheese

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

Gravlax de akafujimasu, pommes de terre tièdes, sauce gribiche

Akafujimasu gravlax, warm potato, gribiche sauce

Soupe à l'oignon de tradition

Traditional French onion soup

Foie gras de canard confit,

pain de campagne toasté

Confit duck foie gras, toasted country bread

supplément menu +¥2,000

supplément menu +¥1,500

supplément menu +¥2,000

Plats • Mains

Filet de cabillaud à la meunière, pommes de terre à la fourchette

Cod fillet '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

Cookpot of lobster and cereals, light bisque

supplément menu +¥2,000

Canard à l'orange, navets et betteraves

Duck with orange, turnips and beetroots

Cochon de Gifu aux lentilles vertes du Puy, herbes fraîches

Pork from Gifu with green lentils from Le Puy, fresh herbs

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

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

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 de Kagawa rôties au miel d'acacia,

fromage frais et orange

Figs from Kagawa roasted with acacia honey, fresh cheese and orange

supplément menu +¥1,000