

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 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

Gravlax de saumon, pommes de terre tièdes, sauce gribiche
Saumon gravlax, warm potato, gribiche sauce

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

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

Mont-blanc à notre façon, sorbet mikan
Mont-blanc our way, mikan sorbet
supplément menu +¥1,000

Plats • Mains

Medai de la préfecture de Kōchi à la meunière, pommes de terre à la fourchette
Medai from Kōchi prefecture 'à la meunière', mashed potatoes

Calamars de l'ile 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 rôti aux épices, betteraves, navets et kaki, sauce dolce forte
Roasted duck with spices, beetroot, turnips and persimmon, dolce forte sauce

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 — supplément menu +¥2,000
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

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

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

Les prix affichés sont hors service • *Prices excluding 10% service charges*