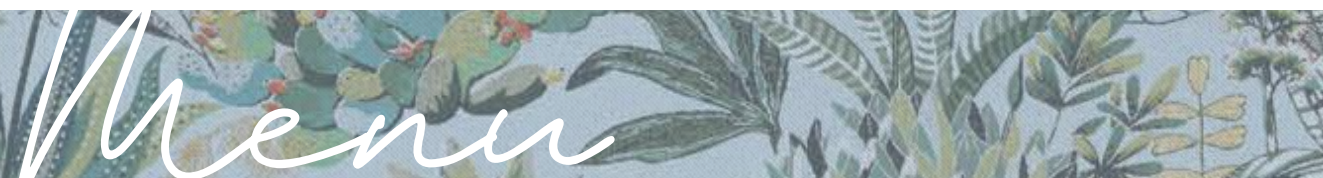




Benedict

 benedict_paris

19, rue de Sainte Croix de la Bretonnerie - 75004 Paris
01 42 76 91 37
www.benedict-paris.com



Menu

Appetizers

Tarama à la truffe & son pain de campagne grillé	13.00
Tartine de roastbeef Cornichons émincés, roquette & mayonnaise moutardée	14.50
Mozzarella sticks Sauce tomate & basilic	12.50
Mac & cheese balls Croquettes de mac & cheese à la truffe	12.00

Assiettes

Os à moëlle sur tartine & sauce bordelaise	13.00
Carpaccio de thon & foie gras poêlé	21.50
Carpaccio d'artichaut Parmesan, noisettes, feuilles de moutarde & vinaigrette à la truffe	17.50
Burrata 200g & tomates anciennes	17.00
Crispy salmon Riz croustillant, saumon cru mariné & avocat émincé	16.50
Foie gras maison & ses toasts	23.00
Fish tacos x3 Poisson croustillant, chou rouge, carotte, coriandre, mayonnaise épicée & salade Méditerranéenne	23.00

Salades

Salade freekeh *Freekeh, herbes, concombre, carotte, grenade, yaourt grec & halloumi grillé Supp poulet grillé 5,00€ <i>*Le freekeh est une variété de blé riche en fibres, protéines, vitamines & probiotiques</i>	17.00
Salade thaï Salade de mesclun, boeuf mariné & snacké, herbes, pousses de soja, gingembre rose & cacahuètes	17.50
Quinoa bowl Quinoa & lentilles, thon rouge mariné, avocat, grenade, oignon rouge, radis, coriandre & vinaigrette au sésame	18.50

Plats

Raviolis maison ricotta épinards & crème de parmesan	21.00
Cheeseburger 250g Viande de boeuf, cheddar, salade, tomate émondée, compotée d'oignons & sauce miel-moutarde	17.50
Benedict burger 250g Viande de boeuf, escalope de foie gras, & jus truffé	29.50
Fish burger Pain bun, cabillaud croustillant, cheddar, choux croquant, oignon rouge, & sauce tartare	23.00
Cordon bleu à la truffe, façon Benedict Suprême de poulet, jambon de veau, vieux Conté, béchamel à la truffe, servi avec coquillettes à la truffe	21.00
Tigre qui pleure Faux filet de bœuf mariné et émincé, sésame & coriandre	31.00
Tartare & eggs Tartare de bœuf au couteau sur pain grillé, gros œufs poché, coriandre & sauce hollandaise moutardée	18.00
Entrecôte grillée 350g Toast à la moëlle & sauce poivre	33.00
Suprême de poulet aux morilles Servi avec coquillettes aux morilles	22.50
Magret de canard aux griottes	26.50
Escalope de veau à la milanaise 250g Linguine sauce tomate & basilic	23.50
Filet de daurade Sauce vierge & riz vénéré	27.50

Garnitures

avec plat ou supplément assiette

Frites maison	comprise / 6.00	Légumes de saison	+2.00 / 7.50
Frites fraîches à la truffe & fleur de thym	+2.00 / 7.50	Patate douce rôtie à la fleur de sel	comprise / 6.00
Coeur de sucrine	comprise / 5.00	Mac & cheese	+2.00 / 7.50

Eggs Benedict

Traditionnel Brioche toastée, gros oeufs pochés, pastrami de veau, épinards & sauce hollandaise	17.00
Avocado Pain aux céréales, gros oeufs pochés, guacamole, pétales de radis & sauce hollandaise	16.50
Spicy Tuna Pita brûlée, gros oeufs pochés, thon snacké, wok de légumes & sauce hollandaise au wasabi	21.50
Shakshouka & eggs Pita brûlée, shakshouka maison, gros oeufs pochés, fêta, & sauce hollandaise au zaatar	18.00
Nordique Brioche toastée, gros oeufs pochés, saumon fumé & sauce hollandaise	22.00
Pulled beef & egg Pita brûlée, bœuf effiloché, gros œufs pochés, cébette grillée & jus corsé	21.00
À la truffe NY roll, gros œufs pochés, poêlée de champignons, roquette & sauce hollandaise truffée	19.50
Reblochon Pain aux céréales, gros oeufs pochés, pommes de terre croustillantes, oignons confits, bacon de dinde, reblochon gratiné & sauce hollandaise	18.50

Garnitures

avec plat ou supplément assiette

Frites maison comprise / 6.00	Légumes de saison +2.00 / 7.50
Frites fraîches à la truffe & fleur de thym +2.00 / 7.50	Patate douce rôtie à la fleur de sel comprise / 6.00
Coeur de sucrine comprise / 5.00	Mac & cheese +2.00 / 7.50

Desserts

Cookie chaud Caramel beurre salé & glace vanille 12.00	Tiramisu 10.50
Profiterole craquante Glace noisette & sauce chocolat praliné 13.00	Tarte fine aux pommes Glace vanille & caramel beurre salé 12.00
KitKat Mousse Mousse au chocolat 72% pralinée, Kitkat, sauce chocolat & noisettes caramélisées 13.00	Panna cotta Tartare de fruits exotiques & sirop au thé Marco Polo 12.00
Benedict pancakes Banane, granola & caramel beurre salé ou chocolat praliné & noisette 13.00	Glaces & sorbets Meilleur ouvrier de France 10.00
French toast Glace caramel croquant 12.00	une Glace à Paris LE MARAIS
	Milkshake signature Praliné noisette & chantilly 10.50

Les Boissons

Cocktails sans alcool

Thé glacé maison	7.50
Limonade frappée Citron, menthe fraîche & sucre roux	8.00
Limonade frappée passion Citron, fruit de la passion, menthe fraîche & sucre roux	9.00
Cherry Frozen Fraises fraîches, menthe fraîche, sirop de cerise & citron	9.00
Café frappé	7.50

Bières

Schwartz's x LBF (33cl)	7.50
Corona (35,5cl)	7.50
Coopers (37,5cl)	7.50

Softs

SODAS

Coca-Cola rouge - zéro (33cl)	5.80
Ginger Beer Nature frisk (organic) (27,5cl)	6.50

EAUX

Acqua panna (75cl)	7.50
San pellegrino (75cl)	7.50
Perrier (33cl)	5.50

JUS DE FRUITS

Orange - Pomme « frais »	6.00
Cranberry	5.00
Jus Detox Du Jour	8.50
Ginger Shot (5cl)	5.50

BOISSONS CHAUDES

Espresso - Déca - Noisette	2.80
Crème - Cappuccino - Chocolat chaud	6.00
Option lait végétal +1	
Thé - Infusion «Mariage Frères»	5.50

Marco Polo, Casablanca, Thé Vert Fujiyama, Earl Grey, Rouge Sahara, Sweet dream

Spiritueux

Vodka (5cl) 13.00

Grey Goose

Téquila (5cl)

Camino 8.00

Patron 13.00

Whiskey (5cl)

Jack Daniels 12.00

Oban (14 ans Malt) 15.00

Cardhu (12 ans Singlemalt) 14.00

Lagavulin (16 ans Malt) 16.00

Cognac (5cl)

Hennessy fine VSOP 13.00

Hennessy XO 23.00

Gin (5cl)

Bombay 10.00

Bombay Sapphire 12.00

Gin tonic 13.00

Rhum (5cl)

Don Papa 13.00

Diplomatico 12.00

Apéritifs & Digestifs

Mimosa (12cl) 9.50

Prosecco & jus d'orange frais

Spritz (20cl) 10.00

Aperol, prosecco & eau gazeuse

Martini bianco - rosso (8cl) 9.00

Limoncello (5cl) 8.00

Bailey's (8cl) 9.00

Calvados (5cl) 11.00

Vieille prune (5cl) 14.00

Cocktails

Bloody Basil 30cl 12.50

Vodka, jus de tomate, citron frais & basilic

(version Grey Goose +3)

Ginger Caipirinha 16cl 12.50

Cachaça, citron vert, sucre roux
& gingembre frais

Mojito fraise-basilic 20cl 12.50

Rhum, citron vert, fraises fraîches,
basilic, Angostura & sucre roux

Pornstar Martini 16cl 13.50

Vodka infusée à la vanille,
fruit de la passion, sucre de canne
& shooter de prosecco

(version Grey Goose +3)

Kiwiroska 16cl 12.50

Vodka, kiwi frais, citron & sucre roux

(Version Grey Goose +3)

Basil Smash 16cl 12.50

Gin, basilic frais & jus de citron

Moscow Mule 16cl 12.50

Vodka, jus de citron, gingembre frais
& Ginger beer

(version Grey Goose +3)

Cucumber Collin's 16cl 12.50

Vodka, concombre frais, citron
& sucre roux

(version Grey Goose +3€)

Daiquiri romarin 16cl 13.50

Rhum, jus de citron fumé au romarin

Litchi Pisco Sour 16cl 13.00

Pisco, jus de citron & purée de Litchi

Plateau de 9 shots signature 69.00

Pornstar martini, margarita framboise,
litchi pisco sour

Vins Rouges

Verre (12cl) Bout.(75cl)

France

Côtes du Roussillon

(Canaille - Syrah, Grenache noir)
Fruité & rond

5,50 22,50

St Nicolas de Bourgueil

(Fourcher / Cabernet franc)
Servi frais ou à température, rond et fruité

6,50 29,00

Graves

(Château Cheret / Merlot, Cabernet Sauvignon)
Fruité & fin, idéal viandes rouges

37,00

Crozes Hermitage

(V & P Jaboulet / Syrah)
Rond & aromatique, s'accorde avec toutes les cuisines

39,50

Saint-Emillion

(Chateau Rocher Corbin / Merlot, Cabernet)
Élégant, fruité & boisé, idéal viandes rouges

10,00 46,00

Saint-Joseph

(Maison Denuzières / Shiraz, Syrah)
Fruité & boisé, idéal viandes rouges

54,00

Chili

Vin Manent Gran Reserva

(Camenera)
Fruité, aromatique & souple, idéal viandes

9,00 41,00

Afrique du Sud

Man

(Family Wines / Cabernet Sauvignon)
Fruité & puissant

7,50 33,00

Argentine

Tinto Negro

(Malbec -Tempranillo)
Fruité intense & souple

8,00 35,00

Aniello 006

(Patagonie / Pinot Noir)
Souple & très aromatique

8,00 35,00

Vins Blancs

	Verre (12cl)	Bout.(75cl)
France		
Pays d'Oc (Domaine Astruc / Chardonnay) Fruité, complexe & très équilibré	5.10	24.00
Petit Chablis (Domaine des Hates / Chardonnay) Fleurie avec une belle minéralité	9.50	44.00
Afrique du Sud		
Man (Family Wines / Sauvignon Blanc) Fin & fruité	8.00	35.00
Blanc de Mer (Bouchard Finlayson / assemblage) Frais, fruité & iodé	9.00	39.00
Italie		
Prosecco (Effervescent) (Casa Coller / Pinot gris) Floral et fruité, idéal apéritif	7.00	33.00

Vins rosés

	Verre (12cl)	Bout.(75cl)
France		
Côtes de Roussillon (Gris Gris du Château Corneillan)	5.50	23.00
Terra Vecchia (Nielluciu / Corse)		37.00
Côtes de Provence (Château Miraval)		54.00

Champagnes

Coupe (12cl)		13.50
«R» de Ruinart Brut (75cl)		160.00
«R» de Ruinart Rosé (75cl)		185.00
«R» de Ruinart «Blanc de Blanc» (75cl)		195.00

