



LES TAPAS

Croque jambon, comté affiné, trufferade	9
Blinis, gravlax de saumon à l'aneth et baies roses, crème double acidulée	9
Planche Bénédicte	12
Planche charcuteries et fromages	12
Saucisson	6
Assiette de frites, sauce Deluxe	4

LES ENTRÉES

Tataki de bœuf, salade croquante (julienne de légumes croquants, graines de sésame), sauce thaï	14
Terrine du chef, condiment savora	8
Œuf façon Bénédicte, sauce hollandaise, lard	11
Velouté de champignons, crème de chèvre, éclats de noisettes	9
Croque jambon, comté affiné, trufferade, salade verte	11
Saumon gravlax à l'aneth et baies roses, crème double acidulée	12,5

LES SALADES

Salade de Chèvre au miel toasts de chèvre, pommes fondantes, lard snacké, éclats de noix, vinaigrette miel	17
Salade Cesar poulet croustillant, salade romaine, œuf poché, anchois, parmesan, croûtons à l'ail, sauce césar	17

LES PLATS

Tartare de bœuf VBF (180gr), préparé ou non, frites, salade verte	18,5
Bavette race à viande VBF (180gr), frites, salade verte, sauce à l'échalote	19,5
Lieu jaune, artichauts en barigoule et purée de pommes de terre, crème de Noilly Prat	23
Saumon, mafaldines, légumes printaniers, sauce hollandaise	22
Saucisse purée, jus corsé, salade verte	15
Conchiglioni à la truffe, lard fumé, jaune d'œuf confit, parmesan	22
Burger Classique steak Charolais, cheddar, lard, oignons crispy, salade, tomates, sauce Deluxe	18
Mafaldines au pesto rosso, stracciatella crémeuse, pignons de pin, parmesan	20
Cuisse de canard confite, pommes de terre grenailles rôties, jus réduit	19

MENU À 34€

Tataki de bœuf, salade croquante
(julienne de légumes croquants, graine de sésame),
sauce thaï

Terrine du chef, condiment savora
Œuf façon Bénédicté, sauce hollandaise, lard

Lieu jaune, artichauts en barigoule
et purée de pommes de terre, crème de Noilly Prat

Bavette race à viande, frites, salade verte,
sauce à l'échalote

Mafaldines au pesto rosso, stracciatella crémeuse,
pignons de pin, parmesan

Mousse au chocolat, croustillant feuillantine

Crème brûlée vanille

Tarte tatin, crème crue

MENU LE PETIT BÉNÉ

11€

jusqu'à 10ans

Pêche côtière ou Steak haché

Frites maison ou Poêlée de légumes

Mousse au chocolat ou 2 boules de glace

LES DESSERTS

Tarte tatin, crème crue ou glace vanille	8
Mousse au chocolat, croustillant feuillantine	7
Pavlova aux agrumes (orange sanguine, orange, citron, kumquat)	9
Crème brûlée vanille	7,5
Profiteroles praliné, cookies dough	8
Chocolat ou Café liégeois/caramel	10
Dame Blanche	10
Thé / Café gourmand	9
Assiette de fromages	9
Coupe Glacée	1 boule : 3 / 2 boules : 6



LES TAPAS

Croque jambon, comté affiné, trufferade	9
Blinis, gravlax de saumon à l'aneth et baies roses, crème double acidulée	9
Planche Bénédicte	12
Planche charcuteries et fromages	12
Saucisson	6
Assiette de frites, sauce Deluxe	4

NOS COCKTAILS

LE BÉNÉDICTE - 11

Vodka, Lillet Blanc, crème de framboise, jus citron vert, Schweppes Hibiscus

NOS CLASSIQUES

LES SPRITZ : Lillet, Fiero, St Germain, Italicus, Chambord, Pamplemousse, Amalfi	10
LES MULES : Moscow, Jamaican, Mexican	10
LES GIN TONIC : Hendricks / Citadelle / Beefeater	11 / 10 / 10
LE MOJITO	10
LE PORN STAR MARTINI : Vodka Eristoff, liqueur de vanille, purée de la passion, jus d'ananas, jus citron, prosecco	11
CAÏPIRINHA : Cachaça, citron vert, sucre de canne	10

NOS MOCKTAILS

GINGEMBER ME : Arôme gingembre, Schweppes fleur de sureau et pêche, menthe fraîche	8.5
KISS KISS CUS : Arôme fleur de sureau, Schweppes Hibiscus, groseilles	8.5
VIRGIN MOJITO CLASSIQUE : (fraise ou passion + supp 0.5€)	7.5
ICE TEA MAISON : Thé rooibos vanille, sirop de pêche, jus citron	6.5

NOS APÉRITIFS

Kir Vin Blanc ou Breton 12cl (mûre, framboise, pêche, châtaigne, cassis)	4.5
Kir Royal 12cl (mûre, framboise, pêche, châtaigne, cassis)	12
Martini Blanc ou Rouge 4cl, Cynar 6cl	5
Porto Blanc ou Rouge 4cl, Suze 6cl	4.5
Ricard, Pastis 2cl	4
Coupe de Prosecco 12cl	7.5
Coupe de Champagne Marin & Fils AOP	12cl : 12 / 18cl : 18
Long Drink 4cl (Rhum, Whisky, Vodka, Soda ou Jus)	8.5

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca Zero, Perrier 33cl,	Limonade 25cl	3.4
Schweppes Agrumes 25cl	Jus de fruits « verre » 25cl	3.8
Fanta 25cl	(ananas, cranberry, fraise, pamplemousse)	
Diabolo 25cl	Jus de fruits « bouteille » 25cl	4
(pêche, grenadine, fraise, citron, menthe, violette, dbk)	(orange, abricot, pomme, tomate)	

NOS BIÈRES PRESSION

	25cl	33cl	50cl
La Béné & Pils	3.5	4.5	7
Bière Blanche	4.5	6	9
Bière IPA, Bière du Moment	4.8	6.5	9.5





LES VINS

VINS BLANCS

	12cl	18cl	75cl
CHARDONNAY IGP Le Coquillier	4.9	6.9	25
QUINCY AOP La Part des Anges	6.5	9	39
VDF CHENIN Domaine de la Chaise	5	7	26
GASCOGNE MOELLEUX IGP l'Élégance	4.9	6.9	25
100% VIOGNIER IGP Méditerranéen	4.9	6.9	27
PETIT CHABLIS AOP Vibrant			45

VINS ROSÉS

ILE DE BEAUTE IGP Tendance	5	7	26.5
COTES DE PROVENCE AOP Château du Carrubier, La Londe des Maures	6	8	35

VINS ROUGES

LOIRE

CHINON AOP Domaine des Pains	5.2	7.2	28
SAINT-NICOLAS AOP Cuvé des Domaines Olivier	5.5	7.5	30

BOURGOGNE

PINOT NOIR AOP St Germain VV	7.5	9.5	39
HAUTES COTES DE NUITS AOP Domaine de Nuiton Beaunoy			50

SUD

PIC ST-LOUP AOP Domaine Hortasse	7	9	40
COTES DU RHÔNE AOP Domaine Perrin	5	7	30
CROZES-HERMITAGE AOP Cave de Tain			49
SAINT-JOSEPH AOP Cave de Tain			62
SAINT-AMOUR AOP			39

BORDEAUX

COTES DE BLAYE AOP En Voiture Simone	5	7	27
HAUT-MEDOC AOP Château Puy Castera	7	9	38
SAINT-EMILION AOP Château Vieux Verdot	7	9.5	47
LALANDE POMEROL AOP Châteaux La Croix Chaignau			60

SUGGESTION VIN DU MONDE	5.5	7.5	30
-------------------------	-----	-----	----

CHAMPAGNES

Champagne Marin & Fils AOP	12	18	72
Champagne Taittinger Brut AOP			95
Prosecco Scalini DOC	7.5	9	35

LES EAUX

	50cl	1L
Vittel	3.9	4.9
San Pellegrino	3.9	4.9

