

LES ENTRÉES ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○

- Escargots du Bistrot Benoit au beurre persillé (x6) 8
- Fin velouté de chou-fleur 9
- Œufs durs mayonnaise, sucrine 7
- Saumon fumé, pommes à l'huile 12
- Salade parisienne, haricots verts, champignons de Paris, jambon blanc, Emmental, croûtons 13
- Foie gras de canard, condiment figue, pain toasté 16
- Pâté en croûte de veau et volaille, céleri rémoulade 13

LES INCLASSABLES ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○

- Croque-monsieur jambon-Emmental, salade de romaine 16
- Gratin fondant de potiron, champignons et petit épeautre 17
- Grande salade parisienne, haricots verts, champignons de Paris, jambon blanc, Emmental, croûtons 17
- Tartare de bœuf charolais préparé, frites 18
- Planche de charcuteries de nos régions 18

LES PLATS ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○

- Saumon rôti, écrasé de pommes de terre 22
- Notre fish'n chips de cabillaud, sauce tartare 19
- Cuisse de poulet en fricassée à l'ancienne, riz pilaf 18
- Poitrine de porc confite et snackée, lentilles vertes du Puy 21
- Faux-filet de bœuf, frites, sauce au poivre 22
- Estouffade de joue de bœuf, carottes fondantes 21
- Tranche épaisse de boudin noir, pommes cuites et crues 20

LES FROMAGES & DESSERTS ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○

- Camembert affiné (le quart) 8
- Crème brûlée vanille-tonka, tuiles aux amandes 9
- Pomme au four, sauce caramel salé 8
- Pot de chocolat onctueux de notre Manufacture, crème fouettée 9
- Tartelette au citron, éclats de meringue craquante 9
- Profiteroles au chocolat de notre Manufacture 10
- Baba au rhum 9

LES FORMULES

INDIQUÉES PAR ●

ENTRÉE + PLAT
+
VERRE DE VIN
ou EAU 50^{CL}
*
29,5

PLAT + DESSERT
+
VERRE DE VIN
ou EAU 50^{CL}
*
29,5

MENU ENFANT
13
JUSQU'À 12 ANS
*
Poulet avec frites
ou
Saumon rôti
avec frites
ou écrasé de pommes de terre
ou légumes du moment
*
Profiteroles au chocolat
de notre Manufacture
ou
Glace 2 parfums au choix

PRIX NET EN €, TAXE & SERVICE COMPRIS.
CERTAINS DE NOS PRODUITS CONTIENNENT DES ALLERGÈNES.
SI VOUS LE SOUHAITEZ, VOUS POUVEZ EN CONSULTER LA LISTE
AUPRÈS DE L'ÉQUIPE DE VENTE.

SOCIÉTÉ DE RESTAURATION DU MUSÉE DU LOUVRE
319 640 587 RCS NANTERRE

APÉRITIF/COCKTAIL ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○

COCKTAIL

Cocktail « Benoit »	12CL	12	Bellevoye – Triple Malt		
Kir Royal	12CL	12	Whisky Français	4CL	9
Kir vin Blanc	15CL	8			
Americano	12CL	12	COGNAC & ARMAGNAC		
Negroni	9CL	12	Hennessy – Cognac VS	4CL	12
Dry Martini	6CL	12			
Bloody Mary	20CL	12	CALVADOS		

APERITIF

Graham's – Porto Tawny	6CL	7	MARC, FINE, LIQUEURS & EDV		
Lillet - Blanc	6CL	8	Château de Meursault		
Suze, Campari	6CL	6	Marc de Bourgogne <small>SERVI EN MAGNUM</small>	4CL	10
Martini Dry, Blanc, Rouge	6CL	6	Miclo – Poire William		
Ricard	4CL	6	Grande Réserve	4CL	10
Gin Bombay Sapphire	4CL	8	Vieille Prune de Souillac	4CL	10
Vodka Grey Goose	4CL	9	Chartreuse	4CL	10
Johnny Walker - Black Label	4CL	8			

LES VINS

BULLES ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○ CL 12 75

CHAMPAGNE

NM BRUT – selection Alain Ducasse		12	70
NM BRUT – Daubigny			58
NM BRUT ROYAL – Pommery			94
2009 Dom Pérignon		290	
NM BRUT ROSÉ – Pommery			110

BLANC ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○ CL 15 50 75

BOURGOGNE

2016 CHABLIS – Garnier & fils		9	30	42
2016 SAINT-VÉLAN – Gilles Morat		8	27	38

SUD-OUEST

● 2017 IGP CÔTES DE GASCOGNE – Sauvignon blanc – Domaine de Joÿ	5	16	22
---	---	----	----

ROUGE ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○ CL 15 75

BOURGOGNE

2015 BOURGOGNE – Domaine Jean Pascal & fils	7	32	
---	---	----	--

RHÔNE

● 2016 CÔTES DU RHÔNE – Domaine La Soumade	5	22	
--	---	----	--

BORDEAUX

2014 SAINT-ESTÈPHE - Château Lilian Ladouys	12	108	
2014 MONTAGNE SAINT-ÉMILION			
Les Piliers de Maison-Blanche – Despagne-Rapin BIO	8	36	

ROSÉ ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○ CL 15 50 75

PROVENCE

● 2016 CÔTES DE PROVENCE – Château La Gordonne	6	19	28
--	---	----	----

EAU ○○○○○○○○○ CL 50 100

Evian, Badoit		4	7
---------------	--	---	---

SOFT ○○○○○○○○○ CL 25 33

Coca-Cola, Light, Zero			5
Orangina, Limonade, Tonic		5	

JUS DE FRUITS ○○○ CL 25

Pur Jus de Tomate		5	
Jus de Pomme		5	
Nectar d'Abricot,			
Nectar de Pamplemousse		5	

JUS DE FRUITS FRAIS CL 20

Jus d'Orange pressé minute		5	
----------------------------	--	---	--

BIÈRE ○○○○○○○○○○○○○○○○○○

PRESSION CL 25 50

Bière du moment		4	7,5
Heineken		4	7,5
Picon Bière		5	8,5

BOUTEILLES CL 33 37,5

Heineken 0.0 sans alcool		5	
Edelweiss, Fischer Tradition		6	
Mort Subite Witte Lambic			8

CIDRE ○○○○○○○○○○○ CL 27,5

Cidre Brut – Loïc Raison		5	
--------------------------	--	---	--

CAFÉ MAX HAVELAAR ○○○○○

Café La Tierra Pur Arabica BIO		3,2	
Décaféiné Aqua Pur Arabica BIO		3,2	
Café allongé, café noisette		3,2	
Double espresso		5,5	
Grand crème, Capuccino		5,9	
Chocolat chaud		5,5	

THÉ & INFUSION ○○○○○○○○

Thés bio en feuille		5,5	
NOIR EARL GREY, ROOIBOS, THÉ VERT MENTHE MEDINA			
Thés bio en sachet		5,5	
BIOTEA VERT JASMIN CHINE, BIOTEA DARJEELING, BIOTEA ENGLISH BREAKFAST			
Infusions bio		5,5	
VERVEINE, TILLEUL, TILLEUL-MENTHE			