

# CARTE

## À GRIGNOTER

Saucisson des Pyrénées	9
Capocollo des Pouilles	13
Cecina de bœuf et huile de fenouil torréfié	13

## ENTRÉES

Tête de veau servie croustillante, pommes de terre condimentées d'une gribiche, sauce ravigote pimentée	17
Asperges vertes de Provence tiédies, haddock fumé, sarrasin croustillant, œufs de truite, cresson, sauce à l'oseille	18
Sardines bretonnes farcies de ricotta, amandes et raisins, vinaigrette herbacée, fenouil confit, jus d'arêtes réduit	18
Pâté en croûte de canard, foie gras et cochon, pousses amères, moutarde au moût de raisin, pistache	22
Morilles farcies de ris de veau et foie gras cuisinées aux échalotes et au porto, crémees à la minute, petits pois, ail des ours	26

## DESSERTS

Plateau de fromages affinés	19
Mousse au chocolat noir de Tanzanie servie tiède, praliné café/noisette, glace café	15
Pavlova de fraise et rhubarbe, zéphir de fraises compotées, tagette acidulée, yaourt givré	15
La vanille de Bourbon de Madagascar, fine gavotte croustillante, crème légère, glace à la noix de pécan caramélisée	17

## Menu dégustation

Cinq services

80

Servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h30 & 21h30

## PLATS

La suggestion du jour (valable uniquement au déjeuner, hors week-ends et jours fériés)	22
Agnolotti garnis d'une farce cacio e pepe, sauté de légumes printaniers, écorce de citron, émulsion d'ail sauvage	29
Aile de raie meunière, fleur de choux sauvage cuisinée à l'anchois et piment, pressé de pomme de terre à l'olive, sauce pil-pil	29
Échine de cochon de plein air grillée, asperges rôties, soubise d'oignons, moutarde fumée, sauce charcutière, purée moelleuse	29
Agneau des Pyrénées en deux cuissons, filet rosé, poitrine confite, artichauts poivrade, huile de bergamote et ail noir	36
Cassoulet de Castelnaudary dans le respect de la tradition (en quantité limitée)	38
Ris de veau servi croustillant et laqué, asperges vertes, Paris crus au café, purée moelleuse	49

Prix nets en euros,  
taxes et service compris.

41-43 Rue Catherine  
de La Rochefoucauld  
75009 Paris

Horaires d'ouverture:  
mardi — samedi  
12h-14h & 19h-22h

01 42 81 00 17  
contact@schmittrestaurant.fr  
[@restaurant\\_benjaminschmitt](#)

BENJAMIN  
**SCHMITT**  
RESTAURANT

# CARTE

## APPETIZERS

Saucisson from Pyrénées	9
Capocollo of Puglia	13
Beef cecina and roasted fennel oil	13

## STARTERS

Crispy calf's head, potatoes, gribiche sauce and spicy ravigote	17
Green asparagus from Provence, smoked haddock, buckwheat, trout roe, watercress, sorrel sauce	18
Stuffed sardines with ricotta, almonds & raisins, herb vinaigrette, fennel, reduced fish bone jus	18
Pâté en croute, foie gras, duck and pork, bitter sprouts, grape mustard, pistachio	22
Morel mushrooms stuffed with sweetbreads and foie gras, cooked with shallots and Port, cream, green peas, wild garlic	26

## DESSERTS

Cheese platter	19
Dark Tanzanian chocolate mousse served warm, frozen coffee, hazelnut praline	15
Strawberry and rhubarb pavlova, strawberry zephyr, tangy marigold, frosted yogurt	15
Bourbon vanilla from Madagascar, crispy gavotte, light vanilla cream, caramelized pecan ice cream	17

### Tasting Menu

Five Courses

80

For the entire table until  
13h30  
&  
21h30

## MAIN COURSES

Today's suggestion (Available only at lunch, excluding weekends and public holidays)	22
Agnolotti stuffed with cacio e pepe, spring vegetables, lemon peel, wild garlic emulsion	29
Skate wing meunière, wild cabbage flower cooked with anchovy and chili pepper, potato with olives, pil-pil sauce	29
Grilled free-range pork loin, roasted asparagus, onion soubise, smoked mustard, charcutière sauce, mashed potatoes	29
Lamb from Pyrenees cooked in two ways, the fillet is medium, the breast is confit, artichoke, bergamot oil and black garlic	36
Traditionnal Castelnau-dary Cassoulet (limited quantity)	38
Crispy and glazed sweetbread, green asparagus, raw mushrooms with coffee, mashed potatoes	49