CARTE

À GRIGNOTER

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

Menu dégustation 80
Cinq services

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

ENTRÉES

Tripes cuisinées des heures, haricots de Paimpol, fraîcheur de céleri perpétuel, jalapeños	17
Tartelette de tomates de plein champ compotées et crues, sardines fumées par nos soins, sorbet aux herbes fraîches	19
Crudo de thon blanc, ajo blanco, abricots du Roussillon, amandes grillées, huile de coriandre	19
Pâté en croûte de canard, foie gras et cochon, pousses amères, moutarde au moût de raisin, pistache	22

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

PLATS

Agnolotti garnis d'une farce cacio e pepe, sauté de légumes printaniers, écorce de citron, émulsion d'ail doux	29
Volaille landaise rôtie à la verveine, courgette trompette braisée aux aromates, mûre, amande, sauce diable, purée moelleuse	29
Thonine de nos côtes, aubergine laquée et fumée, harissa verte, jus d'étrilles infusé de coriandre	32
Pigeon de Touraine en différentes cuissons, filet rosé, cuisse braisée, toast d'abattis, anchois, poivrons confits, jus à l'olive noire	36
Cassoulet de Castelnaudary dans le respect de la tradition (en quantité limitée)	38
Ris de veau servi croustillant et laqué, haricots verts cuisinés aux échalotes et lardo, Paris cru 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

Tasting Menu 80
Five Courses

For the entire table until
13h30
&
21h30

STARTERS

Slow-cooked tripe, Paimpol beans, lovage, jalapeños	17
Tomato tartlet, stewed and raw tomatoes, house-smoked sardines, fresh herb sorbet	19
White tuna crudo, ajo blanco, Roussillon apricots, toasted almonds, coriander oil	19
Pâté en croute, foie gras, duck and pork, bitter sprouts, grape mustard, pistachio	22

MAIN COURSES

Agnolotti stuffed with cacio e pepe, spring vegetables, lemon peel, soft garlic emulsion	29
Landes poultry roasted with verbena, braised zucchini with herbs, blackberry, almond, devil's sauce, mashed potatoes	29
Tuna from french coasts, glazed and smoked eggplant, green harissa, crab juice infused with coriander	32
Pigeon from Touraine, pink-roasted breast, braised leg, giblet toast, anchovies, confit peppers, black olive jus	36
Traditionnal Castelnaudary Cassoulet (limited quantity)	38
Crispy and glazed sweetbread, green beans with shallots and lardo, raw mushrooms with coffee, mashed potatoes	49

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

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