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
Sardines des côtes bretonnes à la flamme, fenouil croquant, prune au shiso, combava, dashi monté comme une vinaigrette	18
Artichauts poivrades cuisinés comme dans le sud, jus de cuisson émulsionné à l'huile d'olive, cecina de boeuf, olive noire	19
Pâté en croûte de canard, foie gras et cochon, pousses amères, moutarde au moût de raisin, pistache	22
Langoustines de nos côtes juste raidies, étuvée d'oseille, sauce émulsionnée au galanga, citron	26

DESSERTS

Plateau de fromages affinés	19
Mousse au chocolat noir de Tanzanie servie tiède, praliné café/noisette, glace café	15
Baba à la Chartreuse verte rafraîchi aux figues et au gingembre, petit pot à la feuille de figuier et tagète	15
La vanille de Bourbon de Madagascar, fine gavotte croustillante, crème légère, glace à la noix de pécan caramélisée	17

PLATS

La suggestion du jour (valable uniquement au déjeuner, hors week-ends et jours fériés)	22
Ravioles gourmandes d'oignon doux au vieux Comté, artichauts barigoules, oignons blancs confits au miso	29
Volaille landaise rôtie à la verveine, courgette trompette braisée aux aromates, mûre, amande, sauce diable, purée moelleuse	29
Thon blanc du Pays Basque, aubergine laquée et fumée, harissa verte, bisque de crabe infusée à la coriandre	32
Canard colvert en deux façons, le filet rosé, la cuisse confite, jeunes betteraves fumées, salmis de seiche, roquette sauvage	34
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
Flame-grilled sardines from Brittany, fennel, plum with shiso, kaffir lime, dashi vinaigrette	18
Baby artichokes cooked in olive oil, beef cecina, black olives	19
Pâté en croute, foie gras, duck and pork, bitter sprouts, grape mustard, pistachio	22
Lightly seared local langoustines, sorrel, galangal emulsion, lemon	26

DESSERTS

Cheese platter	19
Dark Tanzanian chocolate mousse served warm, frozen coffee, hazelnut praline	15
Green Chartreuse baba with figs and ginger, fig leaf and marigold cream	15
Bourbon vanilla from Madagascar, crispy gavotte, light vanilla cream, caramelized pecan ice cream	17

MAIN COURSES

Today's suggestion (Available only at lunch, excluding weekends and public holidays)	22
Ravioli stuffed with sweet onion and Comté cheese, artichoke, white onions confit with miso	29
Free-range poultry roasted with verbena, braised zucchini with herbs, blackberry, almond, devil's sauce, mashed potatoes	29
White tuna from Pays Basque, glazed and smoked eggplant, green harissa, crab juice infused with coriander	32
Mallard duck, rosé breast, confit leg, smoked beets, cuttlefish salmis, rocket salad	34
Traditionnal Castelnaudary Cassoulet (limited quantity)	38
Crispy and glazed sweetbread, green beans with shallots and lardo, raw mushrooms with coffee, mashed potatoes	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