



CAFÉ / BISTROT
Place Saint-Germain

VINS

BLANCS

	verre	50cl	75cl
IGP Chenin <i>Drouet et fils 2019</i>	4.20 €	15 €	21€
IGP Côtes de Gascogne <i>Tariquet Classique 2018</i>			21.50 €
IGP Moelleux <i>Esprit des Landes</i>	4.50 €		23 €
IGP Viognier <i>Les Grains de Marrenon 2018</i>	4.50 €	16 €	24 €
AOP Pouilly <i>Fumé Les Chaumes Bardins 2018</i>	5.50 €	21 €	29 €
AOP Bourgogne <i>Les Sétilles Olivier Leflaive 2017</i>	6.70 €	26 €	39 €
AOP Chablis <i>Les deux rives Olivier Leflaive 2018</i>			42 €
AOP Châteauneuf Blanc <i>La Paillouse Pierre Amadieu 2018</i>			65€
AOP Chassagne Montrachet <i>1er Cru Domaine Clavelier 2014</i>			115 €

ROUGES

	verre	50cl	75cl
AOP Côtes de Blaye <i>La Rose Bellevue 2016</i>	4.20 €	15 €	21 €
AOP Côtes de Bourg <i>Château Croix des Blais 2017</i>			26 €
AOC Médoc <i>Château Bellegrave 2016</i>	5.5 €	22 €	32 €
AOP Fronsac <i>Château Pontus 2012</i>			33 €
AOP Montagne Saint-Emilion <i>Château Bedouret 2017</i>	6 €	24 €	36 €
AOP Pessac Léognan <i>Château Baret 2012</i>			53 €
AOP Margaux <i>Château Pontac Lynch 2014</i>			69 €
AOP Domaine de l'Aurage <i>Côtes de Castillon de Caroline & Louis Mitjavile 2014</i>			85 €
AOP Domaine de Cambes <i>AOP bordeaux e Caroline & Louis Mitjavile 2016</i>			110 €
AOP Roc de cambes <i>Côtes de Bourg e Caroline & Louis Mitjavile 2016</i>			130 €
IGP Pays d'oc Le Pot de Vin <i>Château Guilhem</i>	4.50 €	17.50€	24 €
AOP Faugères <i>Domaine Feunouillet 2016</i>			27 €
AOP Pic Saint Loup <i>Mas de l'Oncle 2018</i>			29 €
IGP Les Creisses <i>Pays d'Oc 2018</i>	7.50 €	29 €	44 €
AOP Bourgogne Pinot Noir <i>Albert Bichot 2017</i>	5.50 €	22 €	29 €
AOP Mercurey <i>Albert Bichot 2016</i>			49 €
AOP Brouilly <i>Château Pierreux 2017</i>			29 €
AOP Côtes du Rhône <i>Les Héritiers 2018</i>	4.20 €	15.50 €	22 €
AOP Crozes Hermitage <i>Les Hautes Terrasses</i>			33 €
AOP Saint Joseph <i>Les Capelets Pierre Amadieu 2017</i>	6.60 €	26 €	40 €
AOP Châteauneuf du Pape <i>La Pouillasse Pierre Am adieu 2015</i>			65 €
AOC Saumur Champigny <i>Clin d'œil 2017</i>	4.20 €	16 €	23 €
AOP Sancerre Rouge <i>Les Chaumes Bardins 2017</i>			29 €

ROSÉS

	verre	50cl	75cl
IGP Ile de Beauté <i>La Sonriza 2018</i>	4.30 €	16 €	21 €
AOC Côtes du Roussillon <i>Gris Gris La Canaille 2018</i>			25 €
AOP Côtes de Provence <i>Château Gassier 2018</i>	5.50 €	22 €	29.50€
AOP Côte de Provence <i>M de Minuty 2018</i>			35 €

CHAMPAGNES

	coupe	75cl
Marin et fils	8 €	50 €
Taittinger Brut	10 €	80 €
Taittinger rosé		90 €

APÉRITIFS

KIR VIN BLANC	3.90 €
KIR BRETON	3.80 €
KIR ROYAL	8.00 €
MARTINI <i>blanc, rouge, rosé</i>	4.20 €
PORTO <i>blanc, rouge</i>	3.80 €
RICARD, PASTIS	3.70 €
SUZE	3.80 €
VERRE DE MCELLEUX.....	4.50 €
LONG DRINK (<i>Whisky, Rhum, Vodka soda ou jus</i>).....	8.00 €

BIÈRES

	25 CL	33 CL	50 CL
1664 <i>pression</i>	3.20 €	4.20 €	6.40 €
GRIM <i>pression</i>	4.00 €	5.20 €	8.00 €
GRIM BLANCHE <i>bouteille</i>		4.50 €	

– BOISSONS FRAÎCHES –

FANTA.....	3.80 €
COLA, COLA ZERO.....	3.80 €
PERRIER.....	3.70 €
PERRIER <i>tranche ou sirop</i>	3.80 €
FUZE TEA	3.60 €
COCKTAIL DE FRUITS	6.00 €
DIABOLO.....	3.60 €
LIMONADE.....	3.30 €
JUS DE FRUITS <i>orange, pomme, abricot, tomate, exotique</i>	3.60 €
1/4 VITTEL	3.00 €
1/4 VITTEL SIROP	3.10 €
SCHWEPPEES <i>tonic ou agrum'</i>	3.60 €

EAUX

	50 CL	1 L
VITTEL	3.60 €	4.60 €
SAN PELLEGRINO	3.60 €	4.60 €
PERRIER FINES BULLES	3.80 €	4.80 €

COCKTAILS



Le Bénédicté	8.50 €
<i>Gin Bosford rosé, tonic, purée de fraises</i>	
Le Saint Germain	9.50 €
<i>Liqueur St Germain, coulis de passion, crème de mûre et champagne</i>	
Le Raspeberry Collins	9.00 €
<i>Gin, liqueur Chambord, jus de framboise, jus de citron</i>	
Le Cuban Mule	8.00 €
<i>Rhum Bacardi, jus de citron vert, cassonade, Ginger ale</i>	
Le Caipirinha	8.00 €
<i>Cachaca, citron vert, cassonade</i>	
Le Cosmopolitain	8.50 €
<i>Vodka, jus de cranberry, Cointreau, jus de citron vert</i>	
Le Spritz Martini Fiero	8.00 €
<i>Martini fiero, Prosecco Martini, eau gazeuse</i>	
Le Sex on the Beach	8.50 €
<i>Vodka, crème de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas</i>	

SALADES

SALADE DE CHÈVRE : <i>Salade, toasts de chèvre, lard grillé, noix, pomme</i>	13.00 €
SALADE OEUF CAESAR : <i>Salade Romaine, tomate, oeuf dur, blanc de poulet, croûtons, parmesan et sauce caesar</i>	14.00 €
SALADE TERRE ET MER : <i>Salade, tomate, avocat,, gravlax de saumon, crabe, foie gras maison, jambon Serrano</i>	15.00 €



Jusqu'à 10 ans

MENU LE PETIT BÉNÉ

STEAK HACHÉ VBF ou SAUMON
FRITES MAISON

MOUSSE AU CHOCOLAT «MAISON» ou
2 BOULES DE GLACE VANILLE

10 €



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

HORS D'OEUVRES

SEUL OU
A PARTAGER



OEUF BIO MAYONNAISE à la trufferade.....	7.50€
BURRATINA, tomate et pesto vert.....	9.00€
PLANCHE DE JAMBON SERRANO, 20 mois.....	11.00€
L'OEUF BIO BENEDICTE, à déguster absolument.....	12.00€
GRAVLAX DE SAUMON, crème d'avocat wazabi.....	13.00€
PRESSÉ DE CRABE, Saint-Jacques marinée et vinaigrette d'orange....	14.00€
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON, et son chutney de figues	14.00€
HUITRES CREUSES DE BRETAGNE, les 6 n°3	9.00€
les 12 n°3	17.00€

PLATS



LA SAUCISSE PUREE DU BENEDICTE, bleu-blanc-coeur.....	13.00€
SAUMON GRILLE, wok de légumes et sauce vierge.....	15.00€
BURGER GERMAIN, steak haché Charolais, jambon truffé, tomate oignon rouge, comté, mayonnaise truffée.....	14.50€
TARTARE DE BOEUF «Charolais» préparé, pommes grenailles.....	15.50€
MAGRET DE CANARD (origine France) à l'orange, écrasé de pommes de terre.....	17.00€
CÔTE D'AGNEAU, ratatouille provençale, jus au thym.....	18.50€
MACARONI À LA TRUFFE d'été «tuber estivum» et jambon truffé..	19.50€
BROCHETTE DE SAINT JACQUES, au beurre blanc	19.00€
ENTRECÔTE GRILLÉE, «Normande», 300g sauce, béarnaise ou maître d'hotel	21.00€

GARNITURES : Pommes de terre grenaille, wok de légumes, macaronis, ratatouille maison

DESSERTS



TRILOGIE DE FROMAGES sélectionnés par nos soins	8.00€
---	-------



MOUSSE AU CHOCOLAT de ma grand-mère	6.00€
TARTE TATIN MAISON, crème Isigny	7.00€
CREME BRULÉE à la cassonade et vanille bourbon.....	7.00€



PÊCHE MELBA, pêche au sirop, glace vanille, coulis de fruits rouges, amandes grillées, chantilly.....	7.00€
---	-------



COUPE GLAÇÉE DU BÉNÉDICTE, 2 boules de glace vanille, 1 boule de caramel au beurre salé, nougatne, coulis de caramel maison, chantilly	7.00€
BABA AU RHUM crème Chiboust et fraises.....	7.00€
CAFE OU DÉCA GOURMAND.....	7.50€
THE GOURMAND.....	8.00€