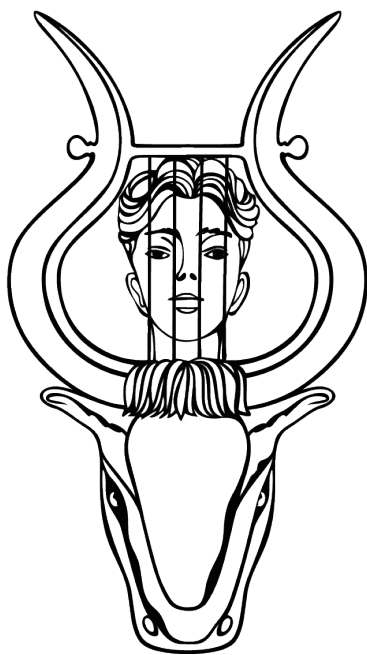


BOEUF SUR LE TOIT



Restaurant - Music Hall



BOEUF SUR LE TOIT

Depuis 1922

Depuis sa création en 1922, l'histoire du Boeuf sur le Toit est intimement liée à celle d'une joyeuse bande d'artistes, musiciens, poètes et peintres qui se retrouvaient toutes les semaines autour de Jean Cocteau - propriétaire des lieux. Christian Dior, Coco Chanel, Francis Picabia, Picasso, Erik Satie, plus tard Charles Trenet ou Léo Ferré ; ces soirées donnaient lieu à des concerts improvisés et des performances artistiques - si bien que l'expression « faire un boeuf » était née dans ce Paris de la Belle époque et des années folles.

Une équipée joyeuse, épicurienne et inspirée : le nouveau visage du Bœuf sur le Toit, aux intérieurs revus par Alexis Mabile créateur touche-à-tout de son époque, reste fidèle à sa partition initiale et place les artistes au cœur de la maison. Un Music-Hall les attend chaque soir autour d'une programmation parrainée par les plus grands. Mais avant le spectacle, la table ! Avec la collaboration du chef Jean-Pierre Vigato, Le Bœuf sur le Toit réveille les grands classiques de la brasserie parisienne.





ENTRÉES

- Burrata crémeuse, tomates et légumes d'hiver 17€
Poireaux de plein champs tièdes et vinaigrette ravigotée 14€
Tartare de saumon d'Écosse Label Rouge, avocat, gingembre et citron vert 18€
Notre façon de l'œuf bio mimosa 13€
Pétales de dorade et chair de tourteau, huile d'olive 24€
Terrine de foie gras de canard, chutney de mangue, pain de campagne 25€
Saumon fumé écossais tranché à la main, blini et crème fraîche d'Isigny 24€
Nos 6 très gros escargots de Bourgogne 23€
Le caviar et pommes de terre grenailles 32€



LES POISSONS ET CRUSTACÉS

- Dos de cabillaud, cannellonis de ratatouille et huile d'olive H Domaine Léos 28€
Belle sole meunière ou grillée (environ 380gr) 58€
Pavé de saumon d'Écosse Label Rouge, cuit à l'unilatérale, sauce vierge 25€
Bar sauvage cuit entier et grillé pour 2 personnes 14€ / 100gr
Homard canadien, beurre blanc, riz safrané (environ 500gr) 65€
Bouillabaisse de poissons de roche safranée, rouille et croûtons frottés à l'ail 35€



LA RÔTISSERIE ET LE GRILL

- Coquelet grillé sauce diable, pommes gaufrettes 26€
Le tartare de boeuf charolais du BST, au couteau, pommes pailles 25€
Bœuf sur le bœuf mijoté et sauté, jus d'un bourguignon 38€
Châteaubriand (environ 200gr), sauce au poivre ou béarnaise 42€
Côte de boeuf à partager pour 2 personnes (environ 1,2kg) 125€
Epaule d'agneau confit au citron et thym, jus court pour 2 personnes (environ 1,3kg) 60€



LES GRANDS CLASSIQUES

- Cocotte de tête de veau « totale » 28€
Poule « dans un pot », légumes de saison, sauce à la crème d'Isigny 26€
Macaroni aux morilles 28€
Hachis parmentier de bœuf, salade d'herbes 24€
Supplément truffe noire 18€



ACCOMPAGNEMENTS

- Cocotte de ratatouille confite à l'huile d'olive 7€
Purée de pommes de terre 5€
Pommes pailles 5€
Riz basmati 5€
Salade verte 5€

Prix nets TTC et service inclus.





LES DESSERTS

Les profiteroles sauce chocolat noir Valrhona 14€

-

Le baba au rhum, chantilly à la vanille 15€

-

Carpaccio d'ananas
rafraîchi au citron vert et gingembre 12€

-

Mille-feuille à la vanille,
sauce caramel au beurre salé 14€

-

Crème brûlée à la pistache 11€

-

Ile flottante 12€

-

Paris Brest 14€

-

Glaces et sorbets 10€

Café Gourmand 13€



Prix nets TTC et service inclus.

34 RUE DU COLISÉE
75008 PARIS

