

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 Mabille 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

Notre façon de l'œuf - *bio* - mimosa - 12€

Poireaux pleins champs tièdes, vinaigrette ravigotée - 14€

Burrata crémeuse, tomates anciennes - 18€

Tartare de maigre, pomme verte, citron confit et coriandre - 22€

Tartare de thon rouge, estragon, algues wakame, citron vert - 25€

Salade de pousses d'épinards, champignons de Paris,  
parmesan, vinaigrette à la truffe - 15€

Salade de haricots verts, figues, vinaigrette au miel, amandes fumées - 17€

Saumon fumé écossais, tranché à la main, blini et crème fraîche d'Isigny - 24€

Émietté de tourteaux, pomme grenailles, vinaigrette à l'échalote - 29€

Terrine de foie gras de canard, chutney de mangue, pain de campagne - 28€

Nos 6 - *très gros* - escargots de Bourgogne - 24€

Os à moelle en persillade - 13€

Le caviar, pommes de terre grenailles - 28€





## PLATS

Coquillettes à la truffe - 32€

Macaroni aux morilles - 28€

Dos de cabillaud, cannelloni de ratatouille,  
huile d'olive H Domaine Leos - 30€

Belle sole, meunière ou grillée (*environ 380g*) - 64€

Pavé de saumon d'Ecosse Label Rouge, cuit à l'unilatérale, sauce vierge - 26€

Bar sauvage cuit entier et grillé, pour 2 personnes - 14€/100gr

Coquelet grillé sauce diable, pommes gaufrettes - 28€

Le tartare de bœuf charolais du BST, au couteau, pommes allumettes - 25€

Bœuf sur le Bœuf mijoté et sauté, jus d'un bourguignon - 38€

Chateaubriand, sauce au poivre ou béarnaise (*environ 200g*) - 42€

Côte de bœuf Normande maturée, pour 2 personnes (*environ 1,3kg*) - 130€

Hachis Parmentier de bœuf, salade d'herbes - 24€  
Supplément truffe noire - 18€

Epaule d'agneau confite au citron et thym,  
jus court, pour 2 personnes (*environ 1,3kg*) - 115€



## ACCOMPAGNEMENTS - 6€

Cocotte de ratatouille confite à l'huile d'olive

Purée de pommes de terre

Pommes allumettes

Riz basmati

Salade verte



## L'ÉCAILLER

### HUÎTRES CREUSES - (6 pièces)

Fine de Claire N°4.....	18,00€
Huîtres spéciales de Claire N°3.....	25,00€
Huîtres Isigny N°2.....	21,00€
Huîtres spéciales Gillardeau N°5 Papillons.....	26,00€

### HUÎTRES PLATES - (6 pièces)

Huitres plates de Belon N°0.....	40,00€
----------------------------------	--------

### COQUILLAGES

Bulots ( <i>les 100gr</i> ).....	9,00€
----------------------------------	-------

### CRUSTACÉS

Crevettes roses Equateur 30/40 ( <i>8 pièces</i> ).....	21,00€
Langoustines bretonnes 13/15 ( <i>4 pièces</i> ).....	32,00€
½ Homard bleu.....	40,00€
Pince de king crabe ( <i>150gr</i> ).....	40,00€

Prix nets TTC et service inclus.





## PLATEAU DEGUSTATION

65€

Sélection d'huîtres fines de claire N°4 (6 pièces)  
Crevettes roses (8 pièces)  
Langoustines bretonnes (4 pièces)  
Bulots (100gr)

## PLATEAU DEGUSTATION HUITRES

80€

Sélection de 18 pièces d'huîtres  
Fine de Claire N°4 (4 pièces)  
Huitres spéciales de Claire N°3 (4 pièces)  
Huitres Isigny N°2 X (4 pièces)  
Huitres spéciales Gillardeau N°5 Papillons (3 pièces)  
Huitres plates de Belon N°0 (3 pièces)

## PLATEAU CRUSTACES

140€

½ Homard bleu  
Pince de King crabe (150gr)  
Langoustines bretonnes (4 pièces)  
Crevettes roses (8 pièces)  
Bulots (100gr)

## PLATEAU BST

(pour 2 ou plus)

350€

Sélection de 18 pièces d'huîtres  
Homard Bleu  
Pince de King crabe (300gr)  
Langoustines bretonnes (8 pièces)  
Crevettes roses (16 pièces)  
Bulots (200gr)

Prix nets TTC et service inclus.





## DESSERTS

Profiteroles sauce chocolat noir Valrhona - 14€

Baba au rhum, chantilly vanille - 15€

Carpaccio d'ananas citron vert, gingembre - 12€

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

Crème brûlée à la pistache - 11€

Île-flottante - 12€

Paris-Brest - 14€

Glaces et sorbets - 10€

Café gourmand - 13€

Prix nets TTC et service inclus.

