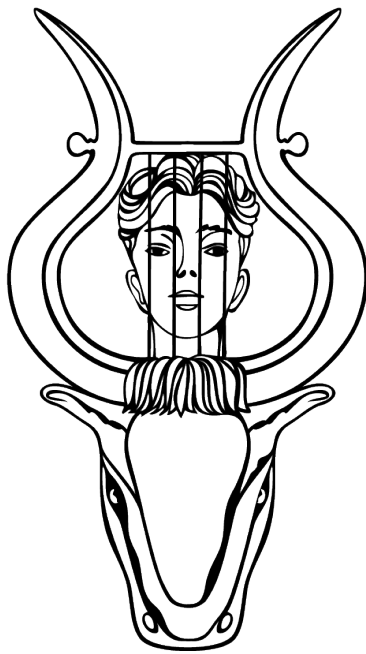


BOEUF SUR LE TOIT



Restaurant - Music Hall



MENU
« BŒUF SUR LE TOIT »
85€ TTC par Personne*

*En Brasserie et Mezzanine uniquement
Sélection des Mets à Partager ou au choix

- Eaux minérales, cafés & thés inclus -



ENTRÉES

Burrata crémeuse, tomates anciennes et pesto
Poireaux de pleins champs tièdes et vinaigrette ravigotée
Tartare de maigre, pomme verte, citron confit et coriandre
Salade de haricots verts, figues, vinaigrette au miel, amandes fumées

Prix nets TTC et service inclus.





PLATS

Pavé de saumon d'Ecosse label rouge cuit à l'unilatérale
tombée d'épinards, sauce vierge

Epaule d'agneau confite au citron et au thym, jus court (3 pers)

Coquillettes à la truffe

Accompagnements au choix :

Pommes allumettes

Cocotte de ratatouille confite à l'huile d'olive

Salade verte



DESSERTS

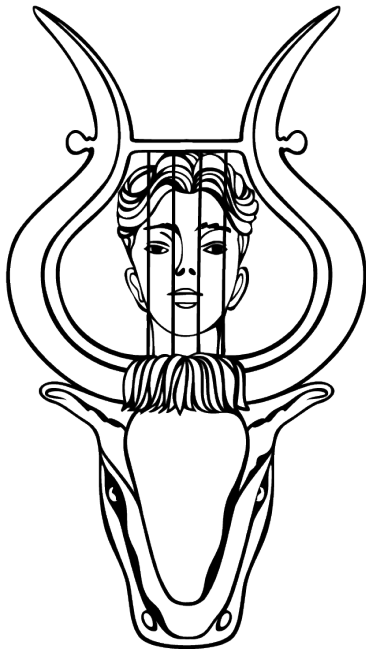
Mille-feuille à la vanille, sauce caramel au beurre salé

Carpaccio d'ananas rafraîchi au citron vert et gingembre

Prix nets TTC et service inclus.



BOEUF SUR LE TOIT



Restaurant - Music Hall



MENU « COCTEAU »
120€ TTC par Personne

Sélection des Mets à Partager ou au choix



ENTRÉES

Notre façon de l'œuf bio mimosa

Tartare de thon rouge, estragon, algues wakame, citron vert

Salade de pousses d'épinards, champignons de Paris, parmesan
et vinaigrette à la truffe

Burrata crémeuse, tomates anciennes et pesto





PLATS

Dos de cabillaud, cannellonis de ratatouille et
huile d'olive H Domaine Léos

Côte de bœuf Normande maturée (3 pers)

Coquillettes à la truffe

Accompagnements au choix :

Pommes allumettes

Cocotte de ratatouille confite à l'huile d'olive

Purée de pomme de terre



DESSERTS

Mille-feuille à la vanille, sauce caramel au beurre salé
Carpaccio d'ananas rafraîchi au citron vert et gingembre
Les profiteroles, sauce chocolat noir Valrhona

- Eaux minérales, cafés & thés inclus -

**34 RUE DU COLISÉE,
75008 PARIS**