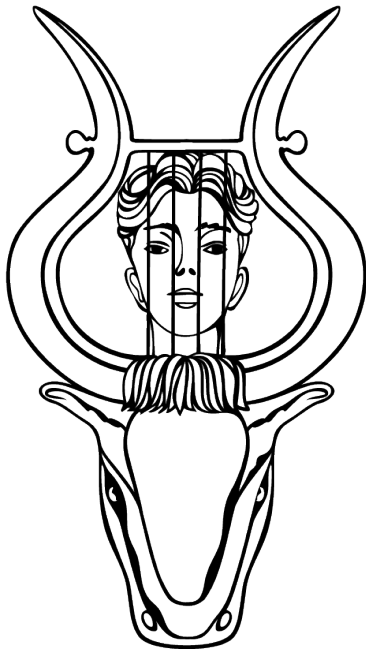


BOEUF SUR LE TOIT



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

Poireaux pleins champs tièdes et vinaigrette ravigotée - 14€

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

Burrata crémeuse, betteraves de couleurs rôties, condiment betterave - 20€

La carotte dans tous ses états - 18€

Daurade à crue, purée de fenouil, pickles de concombre - 22€

Tartare de thon rouge, avocat, mangue passion - 28€

Carpaccio de Saint-Jacques, chou-fleur, marmelade citron - 26€

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

Vitello Tonnato - 18€

Nos 6 très gros escargots de Bourgogne - 24€

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

Caviar Casparian Golden Impérial A (50g), mini blinis et condiments - 150€





## PLATS

Lasagne de légumes confits, burrata pesto - 22€

Macaroni aux morilles - 28€

Coquillettes à la truffe - 32€

Dos de cabillaud, écrasé d'artichauts, sauce hollandaise, noisettes - 33€

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

Pavé de saumon d'Ecosse Label Rouge cuit à l'unilatérale,  
panais en purée et rôtis - 30€

Bar sauvage cuit entier et grillé pour 2 personnes - 14€ (*les 100g*)

Coquelet grillé sauce diable, pommes gaufrettes - 28€

Tartare de Bœuf charolais du BST, au couteau, pommes allumettes - 28€

Bœuf sur le Bœuf mijoté et sauté, jus d'un bourguignon - 40€

Noix d'Entrecôte Argentine (*environ 230g*),  
échalotes confites, sauce au poivre ou béarnaise - 45€

Côte de Bœuf Angus à partager pour 2 personnes (*environ 1,3kg*) - 135€

Épaule d'agneau confite, jus d'agneau pour 2 personnes - 95€



## ACCOMPAGNEMENTS - 6€

Cocotte de ratatouille confite à l'huile d'olive

Purée de pommes de terre

Pommes allumettes

Riz basmati

Salade verte

-

Chou-fleur rôti à partager - 16€



## 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°o.....	40,00€
----------------------------------	--------

### COQUILLAGES

Bulots (les 100gr).....	9,00€
-------------------------	-------

### CRUSTACÉS

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



## 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 HUÎTRES

**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)





## MENU DÉJEUNER

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT 33€

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 39€

### ENTRÉE

Daurade à crue, purée de fenouil, pickles de concombre

OU

La carotte dans tous ses états

OU

Salade de haricots verts, poires, vinaigrette au miel, amandes fumées

OU

Burrata crémeuse, betteraves de couleurs rôties, condiment betterave

OU

Poireaux pleins champs tièdes et vinaigrette ravigotée

### PLAT

Macaroni aux morilles

OU

Pavé de saumon d'Ecosse Label Rouge cuit à l'unilatérale,  
panais en purée et rôtis

OU

Coquelet grillé sauce diable, pommes gaufrettes

OU

Tartare de Bœuf charolais du BST, au couteau, pommes allumettes

### DESSERT

Carpaccio d'ananas, citron vert, gingembre

OU

Île-flottante

OU

Crème brûlée à la pistache

OU

Café Gourmand

Prix nets TTC et service inclus.











# BOEUF SUR LE TOIT

Depuis 1922

---

---

Since its creation in 1922, Boeuf sur le Toit's history has been intimately linked with an illustrious clique of artists, musicians, poets and painters all of whom were regular companions of Jean Cocteau - the restaurant's owner. Christian Dior, Coco Chanel, Francis Picabia, Picasso, Erik Satie, and later Charles Trenet or Léo Ferré were also customers — such gatherings often gave way to impromptu concerts and artistic happenings. No surprise then that the expression « faire un boeuf » (« to jam ») was born here in the Paris of La Belle Époque and the “roaring twenties”.

With its jubilant, epicurean and inspired team : Boeuf sur le Toit now welcomes you in all its newly revamped finery, decorated by the multi-talented creator Alexis Mabile and, true to form, it places artists center-stage. The Music-Hall puts on a show every night with a program sponsored by the most prestigious guests. But, before the show, the food! In collaboration with the chef Jean-Pierre Vigato, Boeuf sur le Toit re-imagines the great classic dishes of Parisian brasserie cuisine.

---

---





## STARTERS

Lukewarm organic leeks and ravigote vinaigrette - 14€

Green bean salad, pear, honey vinaigrette, smoked almonds - 17€

Creamy burrata, roasted colourful beetroot, beetroot relish - 20€

Variations on a carrot - 18€

Bream crudo, fennel purée, cucumber pickles - 22€

Red tuna tartare, avocado, mango, passion fruit - 28€

Scallop carpaccio, cauliflower, lemon marmelade - 26€

Hand sliced Scottish smoked salmon, blinis and crème fraiche d'Isigny - 24€

Vitello Tonnato - 18€

Our six large Bourgogne snails - 24€

Terrine of duck foie gras, mango chutney, French sourdough bread - 28€

Casparian Golden Impérial A Caviar (50g), mini blinis and condiments - 150€





## DISHES

Confit vegetable lasagna, pesto burrata - 22€

Morel macaroni pasta - 28€

Truffle coquillettes pasta - 32€

Cod fillet, smashed artichoke, hollandaise sauce, hazelnut - 33€

Gorgeous sole meunière or grilled (*about 380g*) - 64€

Scottish salmon fillet cooked on one side, parsnip purée and roasted - 30€

Wild bass cooked whole and grilled - for 2 people - 14€ (*per 100g*)

Grilled cockerel, sauce diable, waffled potatoes - 28€

BST's charolais beef tartare, razor clams, matchstick fries - 28€

Boeuf sur le Boeuf stewed and sautéed, bourguignon sauce - 40€

Noix d'Entrecôte steak from Argentina (*about 230g*),  
confit shallots, pepper or béarnaise sauce - 45€

Angus prime rib to share for 2 people (*about 1,3kg*) - 135€

Confit lamb shoulder, reduced lamb jus, for 2 people - 95€



## SIDES - 6€

Ratatouille casserole confit with olive oil

Mashed potatoes

French fries

Basmati rice

-

Roasted cauliflower to share - 16€





## L'ÉCAILLER

### PACIFIC OYSTERS - (6 pieces)

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

### FLAT OYSTERS - (6 pieces)

Belon flat N°o.....	40,00€
---------------------	--------

### SHELLS

Whelk (100gr).....	9,00€
--------------------	-------

### SHELLFISH

Ecuadorian pink shrimp 30/40 (8 pieces).....	21,00€
Breton langoustines 13/15 (4 pieces).....	32,00€
½ Blue lobster.....	40,00€
King crab claw (150gr).....	40,00€





## DEGUSTATION PLATTER

**65€**

A selection of Fine de Claire N°4 (6 pieces)  
Pink shrimp (8 pieces)  
Breton langoustines (4 pieces)  
Whelk (100gr)

## OYSTER DEGUSTATION PLATTER

**80€**

**A selection of 18 oysters**  
*Fine de Claire N°4 (4 pieces)*  
*Spéciales de Claire N°3 (4 pieces)*  
*Isigny N°2 X (4 pieces)*  
*Spéciales Gillardeau N°5 Papillons (3 pieces)*  
*Belon flat N°0 (3 pieces)*

## SHELLFISH PLATTER

**140€**

½ Blue lobster  
King crab claw (150gr)  
Breton langoustines (4 pieces)  
Pink shrimp (8 pieces)  
Whelk (100gr)

## BST PLATTER

**(for 2 or more)**

**350€**

**A selection of 18 oysters**  
Blue lobster  
King crab claw (300gr)  
Breton langoustines (8 pieces)  
Pink shrimp (16 pieces)  
Whelk (200gr)



## LUNCH MENU

STARTER - DISH OR DISH - DESSERT 33€

STARTER - DISH - DESSERT 39€

### STARTER

Bream crudo, fennel purée, cucumber pickles

OU

Variations on a carrot

OU

Green bean salad, pear, honey vinaigrette, smoked almonds

OU

Creamy burrata, roasted colourful beetroot, beetroot relish

OU

Lukewarm organic leeks and ravigote vinaigrette

### DISH

Morel macaroni pasta

OU

Scottish salmon fillet cooked on one side, parsnip purée, roasted parsnip

OU

Grilled cockerel, sauce diable, waffled potatoes

OU

BST's charolais beef tartare, razor clams, matchstick fries

### DESSERT

Pineapple carpaccio drizzled with lime and ginger

OU

Île-flottante

OU

Pistachio Creme brulée

OU

Gourmet coffee

Net price - VAT included







**34 RUE DU COLISÉE,  
75008 PARIS**



