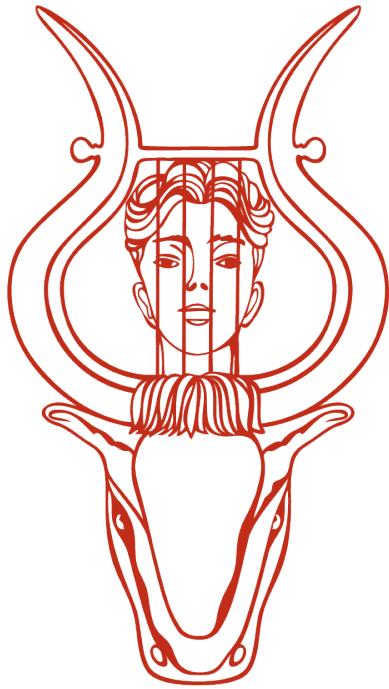


BOEUF SUR LE TOIT



Brasserie - Music Hall





MUSIC  
HALL

# MENU

120 € euros

## ENTRÉES

Salade de haricots verts, figues, champignons de Paris, parmesan

Terrine de foie gras, chutney de figues, pain de campagne

Carpaccio de boeuf maturé et fumé au bois de hêtre

Coeur de saumon, crème d'Isigny

Tartare de bar aux agrumes

## PLATS

Coquillettes truffées, avec ou sans jambon

Rigatonis au homard et sa bisque

Pavé de saumon d'Ecosse label rouge, fondue d'épinards au beurre blanc

Bœuf sur le bœuf mijoté et sauté, jus d'un bourguignon

Prix nets TTC et service inclus.

## PLATS À PARTAGER

Pour minimum 2 personnes

Côte de bœuf Black Angus USA et aligot (supplément 40€/pers)

Epaule d'agneau confite aux épices, jus d'agneau (supplément 20€/pers)

Bar sauvage cuit entier et grillé (supplément 30€/pers)

## DESSERTS

Les profiteroles sauce chocolat noir Valrhona

Pavlova fruits exotiques menthe fraîche

Royal chocolat glaçage rocher

Mille-feuille praliné

Brioche perdue noisettes grillées, sauce caramel beurre salé

Tarte amande rhubarbe

Poire rôtie romarin

Glaces et sorbets

Café gourmand

Prix nets TTC et service inclus.

## L'ÉCAILLER

### HUÎTRES CREUSES - (6 pièces)

Fines de Claire N°3.....	25,00€
Perle Noire Cadoret N°4.....	29,00€
Perle Impératrice N°3.....	33,00€
Spéciale Impératrice N°2.....	35,00€

### HUÎTRES PLATES - (6 pièces)

Belon Cadoret N°o.....	39,00€
------------------------	--------

### COQUILLAGES

Bulots (les 100g).....	11,00€
Clams (3 pièces).....	13,00€
Palourdes (6 pièces).....	16,00€
Praires (les 200g).....	17,00€

### CRUSTACÉS

Crevettes roses Madagascar 20/30 (8 pièces).....	32,00€
Langoustines bretonnes 10/15 (4 pièces).....	39,00€
½ Homard européen.....	49,00€
½ Tourteau européen.....	27,00€
Oursin d'Islande (à la pièce) selon arrivage.....	9,00€

Prix nets TTC et service inclus.

## PLATEAU DÉGUSTATION

85€

### Sélection de 9 pièces d'huîtres

- Fines de Claire N°3 (3 pièces)
- Perle Noire Cadoret N°4 (3 pièces)
- Perle Impératrice N°3 (3 pièces)
- Bulots (100gr)
- Crevettes roses Madagascar (6 pièces)

## PLATEAU DÉGUSTATION HUÎTRES

95€

### Sélection de 18 pièces d'huîtres

- Fines de Claire N°3 (4 pièces)
- Perle Noire Cadoret N°4 (4 pièces)
- Perle Impératrice N°3 (4 pièces)
- Spéciale Impératrice N°2 (4 pièces)
- Belon Cadoret N°0 (2 pièces)

## PLATEAU CRUSTACÉS

140€

- ½ Homard européen
- ½ Tourteau européen
- Langoustines bretonnes (4 pièces)
- Crevettes roses Madagascar (6 pièces)
- Bulots (100g)

## PLATEAU BST

(POUR 2 OU PLUS)

450€

- Sélection de 18 pièces d'huîtres
- Perle Impératrice N°3 (9 pièces)
- Spéciale Impératrice N°2 (9 pièces)
- Langoustines bretonnes (8 pièces)
- Crevettes roses Madagascar (8 pièces)
- Tourteau entier
- Homard entier
- Clams (4 pièces)
- Praires (6 pièces)
- Palourdes (6 pièces)
- Bulots (300gr)
- Oursins d'Islande (2 pièces)

Prix nets TTC et service inclus.

# MENU

120€ euros

## STARTERS

Green bean salad, figs, button mushrooms, parmesan

Foie gras terrine, fig chutney, farmhouse bread

Beechwood-smoked matured beef carpaccio

Salmon heart, Isigny cream

Sea bass tartar with citrus fruit

## DISHES

Truffle coquillettes pasta with or without ham

Rigatonis with lobster and bisque

Scottish smoked salmon fillet, spinach fondue with beurre blanc

*Boeuf sur le Boeuf* stewed and sautéed, Bourguignon sauce

Net prices - VAT included.



## DISHES TO SHARE

For at least 2 people

Black Angus USA prime rib with *aligot* (supplement 40€/pers)

Lamb shoulder confit with spices, lamb sauce (supplement 20€/pers)

Whole cooked and grilled wild sea bass (supplement 30€/pers)

## DESSERTS

Profiteroles, Valrhona dark chocolate sauce

Pavlova with exotic fruits and fresh mint

Royal chocolate rocher glaze

Praline mille-feuille

French toast roasted hazelnuts, salted butter caramel sauce

Almond rhubarb tart

Roasted pear with rosemary

Ice creams and sorbets

Café gourmand

Net prices - VAT included.

## L'ÉCAILLER

### PACIFIC OYSTERS - (6 pieces)

Fines Claire N°3.....	25,00€
Perle Noire Cadoret N°4.....	29,00€
Perle Impératrice N°3.....	33,00€
Spéciale Impératrice N°2.....	35,00€

### FLAT OYSTERS - (6 pieces)

Belon Cadoret N°o.....	39,00€
------------------------	--------

### SHELLS

Whelks ( <i>les 100g</i> ).....	11,00€
Clams ( <i>3 pieces</i> ).....	13,00€
Palourde clams ( <i>6 pieces</i> ).....	16,00€
Venus clams ( <i>les 200g</i> ).....	17,00€

### SHELLFISH

Madagascar shrimp 20/30 ( <i>8 pieces</i> ).....	32,00€
Breton langoustine 10/15 ( <i>4 pieces</i> ).....	39,00€
½ European lobster.....	49,00€
½ European crab.....	27,00€
Icelandic sea urchin, depending on the catch of the day.....	9,00€ ( <i>a piece</i> )

Net prices - VAT included.

## DEGUSTATION PLATTER

85€

### Selection of 9 oysters

- Fines Claire N°3 (3 pieces)
- Perle Noire Cadoret N°4 (3 pieces)
- Perle Impératrice N°3 (3 pieces)
- Whelks (100gr)
- Madagascar shrimp (6 pieces)

## OYSTER DEGUSTATION PLATTER

95€

### Selection of 18 oysters

- Fines Claire N°3 (4 pieces)
- Perle Noire Cadoret N°4 (4 pieces)
- Perle Impératrice N°3 (4 pieces)
- Spéciale Impératrice N°2 (4 pieces)
- Belon Cadoret N°o (2 pieces)

## SHELLFISH PLATTER

140€

- ½ European lobster
- ½ European crab
- Breton langoustine (4 pieces)
- Madagascar shrimp (6 pièces)
- Whelks (100g)

## BST PLATTER

(FOR 2 OR MORE)

450€

### Selection of 18 oysters

- Perle Impératrice N°3 (9 pieces)
- Spéciale Impératrice N°2 (9 pieces)
- Breton langoustine (8 pieces)
- Madagascar shrimp (8 pieces)
- Whole crab
- Whole lobster
- Clams (4 pieces)
- Venus clams (6 pieces)
- Palourde clams (6 pieces)
- Whelks (300gr)
- Icelandic sea urchin (2 pieces)

Net prices - VAT included.

**34 RUE DU COLISÉE,  
75008 PARIS**