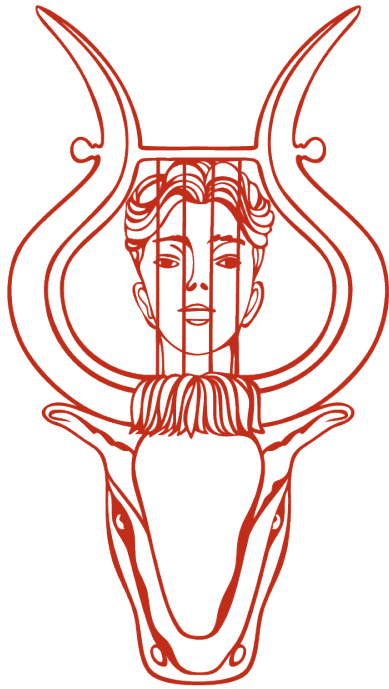


BOEUF SUR LE TOIT



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.



# MUSIC HALL

ENGLISH

# 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.

**34 RUE DU COLISÉE,  
75008 PARIS**