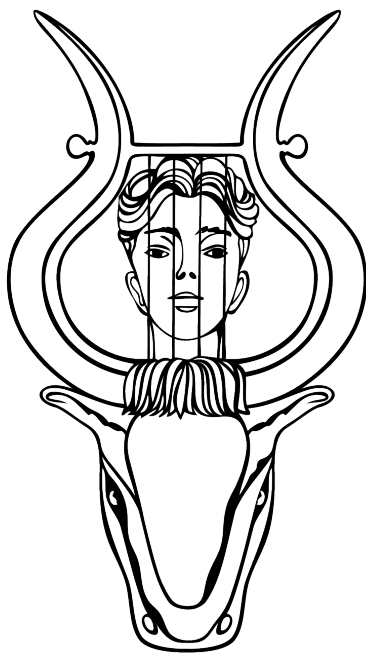


BOEUF SUR LE TOIT



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 : le Bœuf sur le Toit réveille les grands classiques de la brasserie parisienne.





ENTRÉES

Œufs mayonnaise - 9€

Velouté de potimarron, crème montée, ciboulette - 12€

Salade de haricots verts, noisettes torréfiées, champignons de Paris,
vinaigrette citron - 14€

Œuf parfait, poêlée de champignons - 14€

Pâté en croûte, chutney de figues - 19€

Nos 6 très gros escargots de Bourgogne - 20€

Saumon fumé, crème d'Isigny, pain de campagne toasté - 24€

Tartare de saumon, pomme Granny Smith, concombre, avocat - 24€

Carpaccio de daurade, mangue, passion, vinaigrette ponzu - 26€

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

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





PLATS

- Daurade cuite entière et grillée, *pour deux personnes* - 12€ les 100 grammes
Risotto champignons - 22€
Tartare de bœuf charolais du BST, au couteau, pommes allumettes - 25€
Suprême de volaille rôti, sauce morilles, gratin dauphinois - 26€
Linguine au homard et sa bisque - 28€
Saint-Jacques, étuvée de poireaux, beurre blanc - 29€
Rigatonis, crème parmesan truffes - 30€
Steak de thon, mignonette de poivre, cœur de sucrine - 32€
Bavette Black Angus flambée, sauce béarnaise ou poivre - 36€
Bœuf sur le Bœuf mijoté et sauté, jus d'un bourguignon - 38€
Belle sole meunière ou grillée - 72€
Jarret de veau confit, jus de veau, *pour deux personnes* - 96€
Côte de bœuf Black Pearl à partager, *pour deux personnes* (environ 1,2kg) - 140€



ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes allumettes maison - 6€
Purée de pommes de terre - 6€
Cœur de romaine, vinaigrette citron, parmesan - 8€
Haricots verts - 8€



FROMAGES

- Tomme, Comté 18 mois, Sainte-Maure-de-Touraine,
mesclun, confit de thym du domaine Leos - 16€





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: Boeuf sur le Toit re-imagines the great classic dishes of Parisian brasserie cuisine.





STARTERS

Eggs mayonnaise - 9€

Butternut velouté, chives and cream - 12€

Green bean salad, candied chestnuts, mushrooms, lemon vinaigrette - 14€

Oeuf parfait, sautéed mushrooms - 14€

Pâté en croûte, fig chutney - 19€

Our six large Bourgogne snails - 20€

Smoked salmon, Isigny cream, toasted sourdough bread - 24€

Center-cut salmon tartare, Granny Smith apple, cucumber, avocado - 24€

Sea bass carpaccio, mango, passion fruit, ponzu vinaigrette - 26€

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

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





MAINS

- Whole grilled wild sea bass, *for two* - 12€ (100g)
Mushrooms risotto - 22€
BST's hand cut charolais beef tartare, matchstick fries - 25€
Chicken supreme with morel sauce, dauphinois potato gratin - 26€
Lobster linguine with bisque sauce - 28€
Saint-Jacques, stewed leeks with beurre blanc sauce - 29€
Rigatonis, parmesan and truffle cream - 30€
Tuna steak, pepper, sucrine heart - 32€
Flamed Black Angus flank steak, béarnaise or pepper sauce - 36€
Our Boeuf sur le Boeuf sautéed and stewed, juice from a bourguignon - 38€
Meunière or grilled sole - 72€
Candied veal shank, veal juice, *for two* - 96€
Black Pearl rib steak to share, *for two* (about 1,2kg) - 140€



SIDES

- Matchstick fries - 6€
Home made mashed potato - 6€
Romaine heart, lemon vinaigrette, parmesan - 8€
Green beans - 8€



CHEESES

- Tomme, Comte 18 months, Saint-Maure-de-Touraine,
mesclun, Domaine Leos thyme confit - 16€
- 