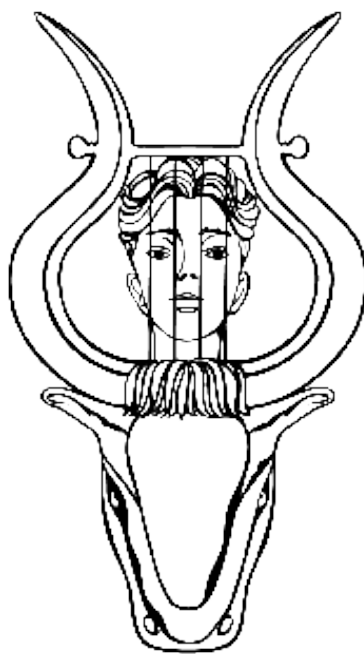


BOEUF SUR LE TOIT



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.





MENU MUSIC HALL

120€



ENTRÉES

Œufs mayonnaise

Velouté de potimarron, crème montée, ciboulette

Salade de haricots verts, noisettes torréfiées, champignons de Paris,
vinaigrette citron

Œuf parfait, poêlée de champignons

Pâté en croûte, pickles de légumes

Nos 6 très gros escargots de Bourgogne

Saumon fumé, crème d'Isigny, pain de campagne toasté

Tartare de saumon, pomme Granny Smith, concombre, avocat

Carpaccio de daurade, mangue, passion, vinaigrette ponzu

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



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

Prix nets TTC et service inclus.





PLATS

Daurade cuite entière et grillée, *pour deux personnes*

Risotto champignons

Tartare de bœuf limousin du BST, au couteau, pommes allumettes

Suprême de volaille rôti, sauce morilles, gratin dauphinois

Linguine au homard et sa bisque

Saint-Jacques, étuvée de poireaux, beurre blanc

Rigatonis, crème parmesan truffes

Steak de thon, mignonette de poivre, cœur de sucrine

Bavette Black Angus flambée, sauce béarnaise ou poivre

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

Jarret de veau confit, jus de veau, *pour deux personnes*

Belle sole meunière ou grillée

Supplément +20€

Côte de bœuf Black Pearl à partager, *pour deux personnes* (environ 1,2kg)

Supplément +40€



ACCOMPAGNEMENTS

Pommes allumettes maison

Purée de pommes de terre

Cœur de romaine, vinaigrette citron, parmesan

Haricots verts



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





MUSIC HALL MENU

120€



STARTERS

Eggs mayonnaise

Butternut velouté, chives and cream

Green bean salad, candied chestnuts, mushrooms, lemon vinaigrette

Oeuf parfait, sautéed mushrooms

Pâté en croûte, vegetables pickles

Our six large Bourgogne snails

Smoked salmon, Isigny cream, toasted sourdough bread

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

Sea bass carpaccio, mango, passion fruit, ponzu vinaigrette

Terrine of foie gras, fig chutney, sourdough bread



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

150€





MAINS

Whole grilled wild sea bass, *for two*

Mushrooms risotto

BST's hand cut limousin beef tartare, matchstick fries

Chicken supreme with morel sauce, dauphinois potato gratin

Lobster linguine with bisque sauce

Saint-Jacques, stewed leeks with beurre blanc sauce

Rigatonis, parmesan and truffle cream

Tuna steak, pepper, sucrine heart

Flamed Black Angus flank steak, béarnaise or pepper sauce

Our Boeuf sur le Boeuf sautéed and stewed, juice from a bourguignon

Candied veal shank, veal juice, *for two*

Meunière or grilled sole

Supplement +20€

Black Pearl rib steak to share, *for two* (about 1,2kg)

Supplement +40€



SIDES

Matchstick fries

Home made mashed potato

Romaine heart, lemon vinaigrette, parmesan

Green beans



