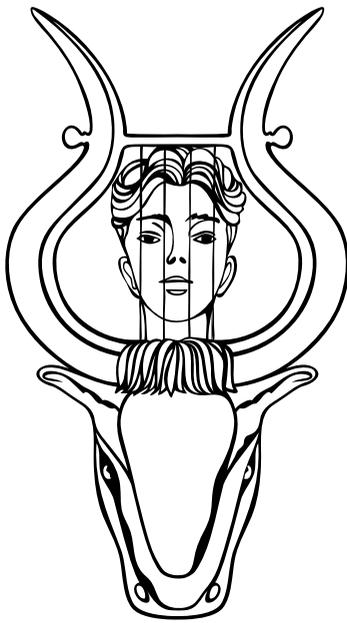


BOEUF SUR LE TOIT



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 BRASSERIE

90€



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

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

Daurade cuite entière et grillée, *pour deux personnes*
supplément +20€ par personne

Jarret de veau confit, jus de veau, *pour deux personnes*
supplément +20€ par personne

Belle sole meunière ou grillée
supplément +20€

Côte de bœuf Black Pearl à partager, *pour deux personnes* (environ 1,2kg)
supplément +40€ par personne



ACCOMPAGNEMENTS

Pommes allumettes maison

Purée de pommes de terre

Cœur de romaine, vinaigrette citron, parmesan

Haricots verts



Prix nets TTC et service inclus.





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

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

Daurade cuite entière et grillée, *pour deux personnes*

Supplément +20€ par personne

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

Supplément +20€ par personne

Belle sole meunière ou grillée

Supplément +20€

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

Supplément +40€ par personne



ACCOMPAGNEMENTS

Pommes allumettes maison

Purée de pommes de terre

Cœur de romaine, vinaigrette citron, parmesan

Haricots verts



Prix nets TTC et service inclus.

