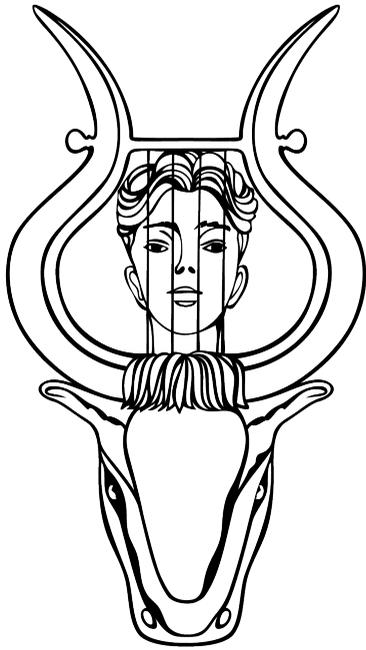


BOEUF SUR LE TOIT



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 mimosa - 12€

Poireaux tièdes et vinaigrette ravigotée - 14€

Salade de haricots verts, champignons de Paris, parmesan, truffe, - 18€

Œuf parfait, poêlée de champignons - 18€

Velouté de butternut châtaignes rôties - 19€

Nos 6 très gros escargots de Bourgogne - 23€

Salade de pommes de terre mâche et saumon fumé - 24€

Cuisses de grenouilles en persillade - 26€

Cœur de saumon, crème d'Isigny - 28€

Tartare de bar aux agrumes - 29€

Carpaccio de bœuf maturé et fumé au bois de hêtre - 29€

Terrine de foie gras, chutney de figues, pain de campagne - 32€

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





PLATS

- Lasagnes de légumes confits, burrata pesto - 24€
- Tartare de bœuf limousin du BST, au couteau, pommes allumettes - 26€
- Suprême de volaille rôti sauce morilles, gratin dauphinois - 28€
- Rigatonis au homard et sa bisque - 32€
- Coquillettes truffées, avec ou sans jambon - 32€
- Pavé de saumon, fondue d'épinards au beurre blanc - 32€
- Bar sauvage cuit entier et grillé pour 2 personnes - 14€ (les 100g)
- Faux filet Argentin sauce béarnaise ou poivre - 38€
- Bœuf sur le Bœuf mijoté et sauté, jus d'un bourguignon - 39€
- Côte de veau, purée truffée - 48€
- Belle sole meunière ou grillée - 64€
- Épaule d'agneau confite aux épices, jus d'agneau pour 2 personnes - 95€
- Côte de bœuf Black Angus USA et aligot
à partager pour 2 personnes (environ 1,3kg) - 160€



ACCOMPAGNEMENTS - 6€

- Pommes de terre grenailles confites
- Pommes allumettes maison
- Purée de pommes de terre
- Salade de mesclun
- Haricots verts
- Riz basmati



FROMAGES

- Tomme, Comté 18 mois, Sainte-maure-de-Touraine,
mesclun confit de thym du domaine Leos - 14€



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 mimosa - 12€

Leeks with ravigote vinaigrette - 14€

Green bean salad, mushrooms, parmesan, truffle - 18€

Oeuf parfait, sautéed mushrooms - 18€

Butternut velouté, roasted chestnuts - 19€

Our six large Bourgogne snails - 23€

Potato salad, mache lettuce and smoked salmon - 24€

Frog's legs with persillade - 26€

Center-cut salmon fillet, Isigny cream - 28€

Sea bass tartare with citrus - 29€

Beechwood smoked aged beef carpaccio - 29€

Terrine of foie gras, fig chutney, sourdough - 32€

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





MAINS

- Confit vegetable lasagna, burrata, pesto - 24€
- BST's hand cut limousin beef tartare, matchstick fries - 26€
- Chicken supreme with morel sauce, dauphinois potato gratin - 28€
- Lobster rigatoni with bisque sauce - 32€
- Truffled coquillettes pasta, with or without ham - 32€
- Salmon fillet, spinach fondue with beurre blanc sauce - 32€
- Whole grilled wild sea bass for 2 - 14€ (100g)
- Argentinian faux filet steak, béarnaise or pepper sauce - 38€
- Our Boeuf sur le Boeuf bourguignon, sautéed and stewed - 39€
- Veal chops, truffled mashed potato - 48€
- Meunière or grilled sole - 64€
- Confit lamb shoulder with spices, lamb jus reduction for 2 - 95€
- USA Black Angus rib steak with aligot to share for 2 (about 1,3kg) - 160€



SIDES - 6€

- Confit grenaille potatoes
- Matchstick fries
- Home made mashed potato
- Mesclun salad
- Green beans
- Basmati rice



CHEESE

- Tomme, Comte 18 months, Saint maure de Touraine,
mesclun, Domaine Leos thyme confit - 14€

