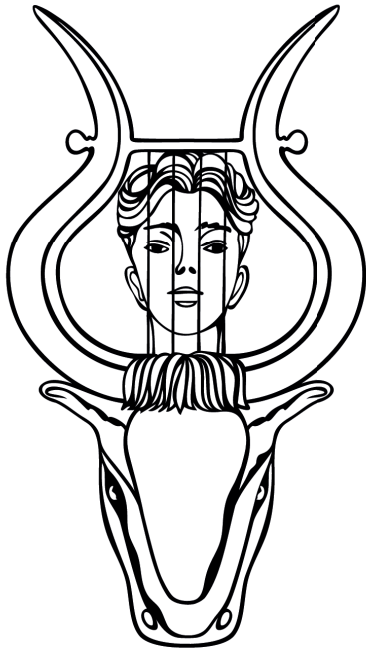


BOEUF SUR LE TOIT



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, pickles de légumes - 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 figues, 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 limousin 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, coeur de sucrose - 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 boeuf Black Pearl à partager, *pour deux personnes* (environ 1,2kg) - 140€



ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes allumettes maison - 6€
Purée de pommes de terre - 6€
Coeur 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

Deviled Eggs - 9€

Butternut Squash Velouté, Whipped Cream, Chives - 12€

Green Bean Salad, Roasted Hazelnuts, Paris Mushrooms,

Lemon Vinaigrette - 14€

Perfect Egg, Sautéed Mushrooms - 14€

Pâté en Croûte, Pickled Vegetables - 19€

Our 6 Large Burgundy Snails - 20€

Smoked Salmon, Isigny Cream, Toasted Country Bread - 24€

Salmon Tartare, Granny Smith Apple, Cucumber, Avocado - 24€

Sea Bream Carpaccio, Mango, Passion Fruit, Ponzu Vinaigrette - 26€

Foie Gras Terrine, Fig Chutney, Country Bread - 28€

Caspian Golden Imperial A Caviar (50g), Mini Blinis and Condiments - 150€





MAINS

Whole Grilled Gilthead Sea Bream, for two people - 12€ per 100 grams

Mushroom Risotto - 22€

Limousin Beef Tartare from BST, hand-cut, matchstick potatoes - 25€

Roasted Chicken Supreme, Morel Sauce, Gratin Dauphinois - 26€

Linguine with Lobster and Bisque - 28€

Scallops, Braised Leeks, Beurre Blanc - 29€

Rigatoni, Parmesan Cream with Truffles - 30€

Tuna Steak, Pepper Mignonette, Romaine Heart - 32€

Flambéed Black Angus Flank Steak, Béarnaise or Pepper Sauce - 36€

Braised and Sautéed Beef on Beef, Burgundy Jus - 38€

Whole Meunière or Grilled Dover Sole - 72€

Confit Veal Shank, Veal Jus, for two people - 96€

Black Pearl Côte de Boeuf to share, for two people (approx. 1.2kg) - 140€



SIDES

House-made Matchstick Fries - 6€

Mashed Potatoes - 6€

Romaine Heart, Lemon Vinaigrette, Parmesan - 8€

Green Beans - 8€



CHEESE

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



**34 RUE DU COLISÉE,
75008 PARIS**

