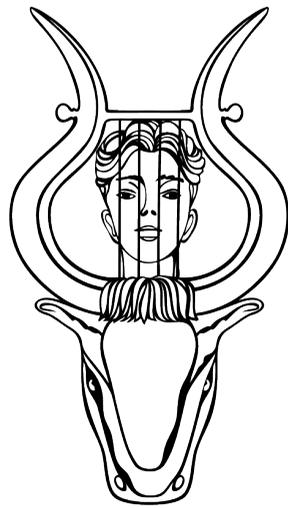


BOEUF SUR LE TOIT



Restaurant - Music Hall



BOEUF SUR LE TOIT

Depuis 1922

Depuis sa création à Paris, 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.

Désormais à Marrakech, hors les murs, l'aventure créative du Boeuf sur le Toit se poursuit ! Toujours mené par une équipe joyeuse, épicurienne et inspirée, cette destination hors les murs du Bœuf sur le Toit, reste fidèle à sa partition initiale et place toujours 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

- Œuf mimosa - 100 MAD
- Salade de haricots verts, champignons de Paris, parmesan - 120 MAD
- Pâté en croute - 150 MAD
- Assiette de tarama maison - 150 MAD
- Belle salade de mesclun - 150 MAD
- Saumon fumé, crème fumée, blinis - 220 MAD
- Asperges vertes, parmesan et croûtons - 250 MAD
- Les 6 gros escargots de Bourgogne - 250 MAD
- Tartare de bar, mayonnaise spicy - 250MAD
- Huitres de Oualidia servies par 6 - 270 MAD
- Tartare de saumon, concombre, pomme granny smith et aneth - 280 MAD
- Tartare de thon, noisettes, sauce ponzu - 350 MAD

PLATS

- Coquilles Saint-Jacques et fondue de poireaux - 200 MAD
- Suprême de volaille, sauce champignon - 200 MAD
- Lasagne de légumes et mozzarella - 240 MAD
- Filet de loup grillé, sauce vierge - 330 MAD
- Tajine du Bœuf sur le Toit - 360 MAD
- Bœuf sur le Bœuf - 380 MAD
- Coquillettes à la truffe fraîche - 400 MAD
- Sole grillée à partager, garnitures et sauce au choix - 80 MAD/100 G





VIANDES SIGNATURES

Toutes nos viandes sont servies avec des pommes allumettes et une sauce au choix

Kefta de bœuf et son jus de viande - 180 MAD

Tartare de bœuf à la française - 190 MAD

Faux-filet servi grillé - 210 MAD

Pavé de rumsteck - 240 MAD

Broche d'onglet de bœuf à partager (*pour deux*) - 250 MAD/pers

Belle entrecôte 350g cuite sur pierre de lave - 420 MAD

LES SAUCES AU CHOIX

(supplément - 40 MAD)

Sauce béarnaise à l'estragon

Sauce tartare

Jus de bœuf

Sauce vierge

Sauce chimichurri

GARNITURES

(supplément - 80 MAD)

Ratatouille

Purée de Pommes de Terre (+ 50 MAD avec truffe)

Pommes Allumettes (+ 50 MAD avec truffe)

Gratin Dauphinois

Salade Verte

Salade de haricots verts

Salade de pousses d'épinards



Prix nets TTC et service inclus.



