

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 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 FROIDES

- Œuf mimosa à la truffe - 150 MAD
truffle mimosa egg
- Saumon fumé, crème fumée et blinis - 220 MAD
Smoked salmon, smoked cream, and blinis
- Tartare de thon à l'avocat et salsa verde - 250 MAD
Tuna tartare with avocado and salsa verde
- Salade de mesclun aux champignons et comté - 210 MAD
Mesclun salad with mushrooms and Comté cheese
- Foie gras de canard, poire pochée et pain d'épices - 290 MAD
Duck foie gras, poached pear, and gingerbread

ENTRÉES CHAUDES

- Brochettes de poulet à la chermoula marocaine - 150 MAD
Chicken skewers with Moroccan chermoula
- Velouté de petits pois à la menthe - 120 MAD
Creamy peas soup with mint
- Asperges croquantes, œuf mollet et crème légère - 280 MAD
Crunchy asparagus, soft-boiled egg, and light cream
- Escargots de Bourgogne au beurre persillé - 250 MAD
Burgundy snails with garlic-parsley butter
- Tempura de Gamba - 180 MAD
Tempura prawns





PLATS

- Filet de bar, sauce vierge, artichauts grillés - 340 MAD
Sea bass fillet with virgin sauce and grilled artichokes
 - Saint-Jacques sur fondue de poireaux, beurre à l'orange
et éclats de noisettes - 310 MAD
Scallops on leek fondue with orange butter and hazelnut pieces
 - Tartare de bœuf - 240 MAD
Beef tartare
 - Penne à l'arrabiata - 190 MAD
Penne arrabbiata
 - Coquillettes à la truffe fraîche - 360 MAD
Macaroni with fresh truffle
 - Filet de saumon doré, riz vénère, crème de citron - 290 MAD
Golden salmon fillet, Venere rice, and lemon cream
 - Bœuf sur le bœuf - 380 MAD
Beef on beef
 - Magret de canard, sauce pékinoise à l'orange et au gingembre - 230 MAD
Duck breast with Peking sauce, orange, and ginger
 - Faux-filet, sauce Béarnaise - 300 MAD
Sirloin steak with Béarnaise sauce
 - Côtelettes d'agneau, jus citronné - 390 MAD
Lamb chops with lemon juice
- 



À PARTAGER - TO SHARE

100 MAD/ 100 G

VIANDE DU JOUR - MEAT OF THE DAY

POISSON DU JOUR - FISH OF THE DAY

Bar grillé à la méditerranéenne

Mediterranean-style grilled sea bass

ou - or

Dorade grillée au citron et thym

Grilled bream with lemon and thyme

SUPPLEMENT SAUCE SAUCES OF YOUR CHOICE

30 MAD

Sauce béarnaise à l'estragon

Béarnaise sauce with tarragon

Sauce tartare - Tartare sauce

Jus de bœuf - Beef jus

Sauce vierge - Virgin sauce

Sauce chimichurri - Chimichurri sauce

GARNITURES - GARNISHES

80 MAD

Purée de Pommes de Terre - Mashed Potatoes

Pommes Allumettes - Shoestring Potatoes

Gratin Dauphinois - Dauphinoise Potatoes

Salade Verte - Green Salad

Salade de haricots verts - Green Bean Salad

Salade de pousses d'épinards - Spinach Shoot Salad

Ratatouille - Ratatouille





SUPPLEMENT SAUCE SAUCES OF YOUR CHOICE

30 MAD

Sauce béarnaise à l'estragon

Béarnaise sauce with tarragon

Sauce tartare - Tartare sauce

Jus de bœuf - Beef jus

Sauce vierge - Virgin sauce

Sauce chimichurri - Chimichurri sauce

GARNITURES - GARNISHES

80 MAD

Purée de Pommes de Terre - Mashed Potatoes

Pommes Allumettes - Shoestring Potatoes

Gratin Dauphinois - Dauphinoise Potatoes

Salade Verte - Green Salad

Salade de haricots verts - Green Bean Salad

Salade de pousses d'épinards - Spinach Shoot Salad

Ratatouille - Ratatouille



BOEUF SUR LE TOIT



Restaurant - Music Hall