



POUR DÎNER

UN BŒUF DANS L'ASSIETTE



Repaire de nombreux écrivains, musiciens et artistes comme Jean Cocteau, Le Bœuf sur le Toit réveille encore les sens grâce à une carte estivale inventive, imaginée par le nouveau chef Emilien Windels. La célèbre brasserie parisienne, à l'architecture Art déco, propose des recettes alliant tradition et modernité. En entrée, thon rouge en tartare, citron caviar, coulis de

piquillos et tuile aux noix de macadamia, ou foie gras de canard parfumé au champagne et chutney aux fruits du verger. Un plaisir gustatif qui se prolonge avec un homard bleu accompagné d'asperges vertes et de morilles, ou un carré d'agneau de lait de l'Aveyron frotté au thym avec polenta et jeunes légumes. Enfin, pourquoi ne pas succomber au «Baba du Bœuf», un dessert au rhum ambré avec sa légère crème fouettée à la vanille ? Menus et formules sont proposés à partir de 29 € (entrée + plat ou plat + dessert).

Y aller pour... les soirées «Lundis jazz» et leur sélection de cocktails. • **Le Bœuf sur le Toit** 34, rue du Colisée, Paris 8^e. Ouvert 7/7 de 12h à 15h et 19h à 23h (minuit les vendredi et samedi). Réservations au 01 53 93 65 55 ou sur www.boeufsurletoit.com