



Le Bistrot Du Praz

Nos entrées / Starters

Boudin noir Maison tiède 16 €

Pomme cuite et vinaigrette au curry
Homemade black pudding, cooked apple, curry dressing

Croustillant de Reblochon AOP 18 €

Sucrine, céleri et huile de truffes
Reblochon cheese spring roll, celery, truffle oil

La Burratina, Tomate mûre et Pesto 18 €

Burratina cheese, tomato, pesto

Velouté de Potimarron, ail des ours 14 €

Pumpkin soup, wild garlic

Le Sashimi de Thon - Avocat 21 €

Soja, fromage blanc et coriandre
Tuna sashimi, soja, fromage blanc, coriander, avocado

Mousseline de Volaille comme une saucisse 24 €

Pleurotes, jus tranché au beurre noisette
Poultry mousseline in sausage style, oyster mushroom, juice beurre noisette

Tranche de Foie gras en terrine 23 €

Chutney de fruits et figue
Fried foie gras slice, fruits chutney & fig



Le Bistrot Du Praz

Nos plats / Main courses

Le Plat d'Antoine selon disponibilité

Dish of the day upon availability

Gnocchis Maison 18 €

Façon Carbonara et pousses d'épinards
Homemade gnocchis, carbonara style bacon and spinach shoot

Tataki du jour 23 €

Légumes Marinés à la Citronnelle, miso, riz Thaï
Tataki of the day, coriander, raw marinated vegetables, Thai rice and soya sauce

Le Bouillon Thaï de Saumon 22 €

Lait de coco, feuille de citron, et Gingembre
Thai broth, coconut milk, Kaffir lime leaves, et ginger

Filet de Boeuf façon Rossini 45 €

Foie gras poêlé et jus corsé à l'huile de truffe
Beef filet, fried foie gras, juice with truffle oil

Raviole ouverte - Œuf poché - Cèpes 26 €

Emulsion d'artichaut
Homemade ravioli pasta, poached egg, cep, artichoke emulsion

Côte de Boeuf pour 2 - 96 €

Roasted prime rib of beef for 2

Côte de Veau française pour 2 - 66 €

French veal chop for 2

Supplément garniture / extra garnish 6 €

Prix nets en euros service compris
Origine des viandes : française, allemande, UE



Le Bistrot Du Praz

Nos desserts / Desserts

Vin de dessert 12cl 11 €

L'Assiette de fromages 13 €

Cheese platter

Chocolat Valrhona 12 €

Ganache 35%, tuile caramel, crème glacée aux amandes et noisettes

Chocolate ganache, caramel biscuit, almonds and nuts ice cream

Sablé Breton, Mousse Fromage Blanc Coco, sorbet Kalamansi 11 €

Shortbread biscuit, Coconut fromage blanc mousse, Kalamansi sorbet

Le Pain Perdu 12 €

à commander en début de repas

Pain cuit au beurre, crème glacée à la vanille et caramel

French bread and butter pudding, vanilla ice cream and toffee sauce

Glaces et Sorbets Maison 4 € / boule

Vanille, *Vanilla,*

Chocolat, *Chocolate,*

Fruit rouge, *red berries sorbet,*

Citron vert basilic, *Lime and basil*



Le Bistrot Du Praz

ROSE 75CL

Lea Rocks by Roquefeuille	IGP Méditerranée	2020		22 €
Domaine Léoube	Rosé de Léoube AOC Côtes de Provence	2021		36 €
Domaine Rimaurescq	AOP Côtes de Provence Cru classé	2021	<u>150cl</u>	78 €
Domaine Léoube	Rosé de Léoube AOC Côtes de Provence	2021	<u>150cl</u>	75 €
Domaine Léoube	Rosé de Léoube AOC Côtes de Provence	2021	<u>300cl</u>	180 €



Le Bistrot Du Praz

Vous accueille

Pour déjeuner et dîner du mardi au samedi

Réservation souhaitée au 04 79 08 41 33

Fermeture les dimanche et lundi toute la journée

Fermeture annuelle à partir du 9 octobre 2022

Allergies



Pour toute allergie, régimes alimentaires spéciaux, merci de vous adresser à notre équipe de salle

If you have any request, dietary requirements or allergies please ask the chef or waiter/ess

N'hésitez pas à demander à notre équipe si vous avez une envie particulière

Do not hesitate to ask our team if you have any particular wish.

Sur demande 48 heures à l'avance

Bar en croûte de sel, bœuf Wellington, etc... *Salted crust Sea Bass, Wellington beef...*

Traiteur du bistrot / The Bistrot Caterer

Une envie particulière, un dîner, commandez 24h à l'avance et on vous prépare votre dîner à récupérer au Bistrot.

Pour plus d'informations, merci de vous adresser à notre équipe de salle

A wish, a special occasion, order 24h in advance and we cook your dinner for you ready to pick up from the Bistrot

For more information please ask the waiter/ess



Côté Décoration

Christian Arnal Photographe nous a confié quelques tableaux exposés au restaurant ainsi que des coussins

Tous ces biens sont à la vente : Tableau : 1 100 € et Coussin : 140 €