



Le Bistrot Du Praz

Nos entrées / Starters

SD = Selon disponibilité / upon availability

Croustillant tiède de Reblochon AOP 17 €

Céleri, pomme verte
Reblochon cheese spring roll, celery, green apple

Le Sashimi de Saumon 23 €

Soja, avocat, yaourt grec
Salmon, soja, avocado, Greek yoghurt

Le Bouillon Thaï façon Tom Yam 19 €

Citron vert, crevette et gingembre
Thai broth Tom Yum style, lime, prawn and ginger

Terrine de Foie gras 26 €

Chutney de fruits de saison
Foie gras terrine, fruits chutney

Carpaccio de Saint-Jacques 27 € (SD)

Vinaigrette pomme verte
Scallop's carpaccio, green apple dressing

Crème légère de châtaigne 24 €

Œuf poché, Volaille et Champignons
Cream of Chestnut soup, poached egg, poultry and mushrooms

Tranche de bœuf séché 22 €

Anchois, pois chiche et sucrose
Dry beef, anchovy, chickpea and green salad



Le Bistrot Du Praz

Nos plats / Main courses

SD = Selon disponibilité / upon availability

Le Plat d'Antoine selon disponibilité (SD)

Dish of the day upon availability

Gnocchis Maison 19 €

Façon Carbonara et pousses d'épinards

Homemade gnocchis, carbonara style bacon and spinach shoot

***Supplément truffe 15 €**

Tataki du jour 23 €

Légumes Marinés à la Citronnelle, miso, riz Thai

Tataki of the day, coriander, raw marinated vegetables, Thai rice and soya sauce

Poitrine de Cochon caramélisée 24 €

Aubergine et Polenta

Caramelized pork belly, polenta and aubergine

Joue de Bœuf au vin rouge 27 €

Pomme purée et carotte au jus

Confit beef Cheek in red wine, Carrot and mashed potatoes

Côte de Boeuf pour 2 - 98 €

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, anglaise, des Pays-Bas, UE



Le Bistrot Du Praz

Nos desserts / Desserts

Vin de dessert

Porto Tawny 20 ans d'âge (8cl) 11 €

Sauterne (12cl) 12 €

L'Assiette de fromages 15 €

Cheese platter

Le Chocolat 13 €

Ganache, crémeux chocolat, sorbet cacao

Chocolate ganache, chocolate cream, cocoa ice cream

La Pomme en tatin 12 €

Fromage blanc et sorbet granny smith

Apple tatin, fromage blanc, apple ice cream

Le Pain Perdu 13 €

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

**Vous accueille
Pour déjeuner et dîner**

Réservation souhaitée au 04 79 08 41 33

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 €