



# Le Bistrot Du Praz

## Nos entrées / Starters

SD = Selon disponibilité / upon availability

### Le Thon à Cru - Avocat 24 €

Mariné au Soja, fromage blanc parfumé à la cardamome  
*Tuna, soja, avocado, fromage blanc & cardamom*

### Saint-Marcelin à bonne température 19 €

Pomme verte crue et cuite, crackers au lin  
*Saint-Marcelin cheese, green apple raw and cooked, flax cracker*

*\*Supplément Truffe 15 €*

### Tom Yam de poisson 20 €

Bouillon clair Thaï, gingembre et citronnelle  
*Clear Thai broth Tom Yam style, ginger and lemon grass*

### Champignon – sablé parmesan – œuf mollet 23 €

Vinaigrette à l'ail des ours  
*Mushroom, parmigiano biscuit, soft boiled egg, wild garlic dressing*

### Carpaccio de Saint-Jacques françaises 28 € (SD)

Huile de livèche et agrumes  
*Scallop's carpaccio, lovage oil and citrus fruit*

### Mousse de Beaufort tiède 25 €

Royale de céleri et vieux pain  
*Warm Beaufort mousse, celery and old bread*

*\*Supplément Truffe 15 €*

### Burratina 125gr, tomate de serre et pesto, bouquet de mesclun 21 €

*Burratina, tomato and pesto, mesclun salad*

### Foie gras maison en terrine 29 €

Chutney de fruits de saison  
*Foie gras terrine, fruits chutney*

### Salade de truffe fraîche melanosporum 48 € (SD)

*Fresh truffle 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 24 €

Légumes Marinés à la Citronnelle, miso, riz Thai

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

#### Poitrine de Cochon croustillante 25 €

Céleri et vinaigrette pomme verte

*Crunchy pork belly, celery and green apple dressing*

#### Filet de Bœuf minute 49 €

Pomme purée et jus à la truffe

*Beef filet, mashed potatoes, truffle jus*

#### Raviole Ouverte de veau 28 €

Œuf poché, mousse d'artichauts

*Veal Ravioli, poached egg, artichoke mousse*

*\*Supplément Truffe 15 €*

#### Côte de Boeuf pour 2 - 99 €

*Roasted prime rib of beef for 2*

#### Côte de Veau française pour 2 - 70 €

*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 ou

Porto Tawny 20 ans d'âge (8cl) 11 €

Sauterne (12cl) 12 €

L'Assiette de fromages 15 €

*Cheese platter*

Le Chocolat en texture 13 €

*Sarrasin glacé et tuile caramel*

*Chocolate desert, buckwheat ice cream, caramel biscuit*

Dessert du Jour (selon disponibilité)

*Desert of the day (upon availability)*

Ananas - Coco 13 €

*Espuma coco, sorbet Kalamansi*

*Pineapple, coconut mousse, kalamansi sorbet*

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**

**Réservez 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 €**