



## Le Bistrot Du Praz

**Notre carte à emporter selon disponibilité**  
**Commander jusqu'à 16h00 pour un pick-up à 19h**

### **Entrées**

**Bouillon Thaï de Poisson au lait de coco 20 €**

Gingembre et feuille de Citron, *Thai Fish Broth with coconut milk, ginger, lemongrass and kaffir lime leaves*

**Sashimi de poisson 22€**

Soja, légumes pickles et avocat, *Fish sashimi, soja, pickled vegetables and avocado*

**Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes 24 €**

*Scallop's carpaccio, citrus fruit dressing*

**Burrata 125 grs, tomate de serre et pesto, bouquet de mesclun 17 €**

*Burratina cheese, roasted tomato, pesto*

**Terrine de Foie Gras et Chutney de fruits 27 €**

*Foie gras terrine and fruits chutney*

### **Plats**

**Tataki du jour 23 €**

Légumes Marinés à la Citronnelle, miso, riz Thaï,  
*Salmon Tataki, coriander, raw marinated vegetables, Thai rice and soya sauce*

**Gnocchis Maison 19 €**

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

**Joue de Bœuf braisé au vin rouge, pomme purée 27 €**

*Beef cheek in red wine, mashed potatoes*

### **Desserts**

**Tout Chocolat 10 €**, *Chocolate desert*

**Tarte du jour 10 €** *Tart of the day*

### **A cuire vous-même - A commander 48h à l'avance**

**Koulibiac de saumon** (minimum 3 personnes) 25€ /personne

Saumon en pâte feuilletée, épinard et champignons

Cuisson 25 minutes à 200 degrés

**Filet de Bœuf Wellington** (minimum 3 personnes) 35€ /personne

Filet de bœuf en pâte feuilletée, épinard et champignons

Cuisson 25 minutes à 200 degrés