



Le Bistrot Du Praz

Nos entrées / Starters

Champignon – sablé parmesan – œuf mollet 23 €

Vinaigrette à l'ail des ours

Mushroom, parmigiano biscuit, soft boiled egg, wild garlic dressing

Le Thon à Cru - Avocat 24 €

Mariné au Soja, mayonnaise au sésame

Tuna, soja, avocado, sesame mayonnaise

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

Burratina, tomato and pesto, mesclun salad

Asperges tièdes françaises 28 €

Epinard, cacahuète et syphon Yuzu

French warm asparagus, spinach, peanuts and Yuzu

Tom Yam de poisson 21 €

Bouillon clair Thaï, gingembre et citronnelle

Clear Thai broth Tom Yam style, ginger and lemon grass

Bouquet de salade, Pecorino 18 €

Fenouil et zeste citron

Green salad, Pecorino, fennel et lime

Carpaccio de Saint-Jacques françaises 28 € (Selon Disponibilité)

Huile de livèche et agrumes

Scallop's carpaccio, lovage oil and citrus fruit (upon availability)

Foie gras maison en terrine 32 €

Chutney de fruits de saison

Foie gras terrine, fruits chutney



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 25 €

Légumes Marinés à la Citronnelle, miso, riz Thaï

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

Croustillant d'agneau confit 28 €

Salade de roquette, yaourt grec et caviar d'aubergine

Lamb in a crispy roll, green salad, Greek yogurt, aubergine caviar

Filet de Bœuf minute 46 €

Croquette de risotto et jus de cuisson

Beef filet, risotto croquette and jus

**Supplément Truffe 15 €*

Poisson du Jour façon meunière 26 €

Salade fenouil et pomme verte, croûte de pain aux herbes

Fish of the day, meunière style, fennel and green apple salad, herbals crust

Côte de Boeuf pour 2 - 99 €

Roasted prime rib of beef for 2

Côte de Veau française pour 2 – 72 €

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

Pour accompagner votre dessert

Verre de Sauterne (12cl) 12 €

Irish Coffee 14 €

Espresso Martini 13 €

L'Assiette de fromages 15 €

Cheese platter

Coupe Colonel façon Bistrot 13 €

Vodka & citron vert basilic

Vodka and lime & basil sorbet

Le Chocolat 14 €

Crèmeux Chocolat, mousse pralinée et poire pochée

Chocolate cream, praline mousse and poached pear

Nage d'agrumes à l'hibiscus 13 €

Ganache chocolat blanc citronné et sorbet pamplemousse

Citrus fruit nage, hibiscus sirup, white chocolate ganache with lime and grapefruit sorbet

Le Pain Pas Perdu du Bistrot 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 €



Le Bistrot Du Praz



CHARTREUSE

	4cl
Classique verte	10 €
Classique jaune	10 €
1605 Liqueur d'Elixir	10 €
M.O.F	12 €
Thau 2020	15 €
9 ^{ème} Centenaire	15 €
Santa Tecla	15 €
Liqueur du Foudre n°147	16 €
VEP verte	20 €
VEP jaune	20 €
Reine des liqueurs	25 €
Tarragone Verte 1973-1985	165 €
Tarragone Jaune 1973-1985	165 €
Cuvée Marseille <i>760 exemplaires</i>	180 €
Une Chartreuse 2018 <i>120 exemplaires</i>	200 €



Le Bistrot Du Praz

Cocktails 20cl

Espresso Martini, Mojito, Moscow mule, Amaretto Sour ... 12 €

Les Digestifs 4cl

Poire de Pralognan eau de vie 8 €
Poire à Joe Mezzo Mezzo liqueur 10 €

Prune, Mirabelle, Quetsche eau de vie 10 €
Génépi, Limoncello, Get 27, Get 31, Verveine du Forez,
Grappa, Amaretto, Bailey's 9 €

Téquila 4cl

Don Julio 1942 35 €
Don Julio reposado 12 €

Rhum 4cl

Diplomatico 8 €
Zacapa solera 23 ans. 15 €
Eminente 12 €

Gin et Vodka 4cl

Gin Tanqueray Ten, Sevilla, Hendrick's,
Gin du Mont Blanc, Méditerranéen (soda inclus) 12 €

Vodka Tonic 9 €
Belvédère 12 €

Whisky 4cl

JW black label 12 ans 11 €
Glenmorrangie. 10 ans 11 €
Talisker 10 ans 20 €
Mortlach 12 ans 18 €

Calvados et Cognac ARMAGNAC 4cl

Calvados Héroult 12 ans 12 €
Calvados Groult « Doyen d'âge » 20 €
Bas Armagnac Darroze 40 ans 20 €
Cognac. Hennessy. XO 30 €
Cognac Hennessy Paradis Impérial 195 €