



Le Bistrot Du Praz

Nos entrées / Starters

Velouté végétal et moules au curry 22 €

Crémeux de céleri

Vegetable soup and curry mussels, celery flan

Aubergine fondante 17 €

Vinaigrette miso-cacahuète et feta

Melting aubergine, miso and peanuts dressing, feta cheese

Tartelette de boudin noir maison 18 €

Pomme cuite, soubise d'oignons et moutarde Savora

Black pudding tartlet, cooked apple, onions and savora mustard

Thon à cru 24 €

Petits pois, soja et vinaigrette relevée à la citronnelle

Tuna sashimi, green peas, soja, lemongrass dressing

Burratina 125gr - Tomate et Pesto 19 €

Burratina, tomato and pesto

Bouillon d'automne 26 €

Bouillon de poule, foie gras poché, légumes et pain grillé

Chicken broth, poached foie gras, vegetables and toast

Terrine de foie gras maison, chutney de fruits 29 €

Home made foie gras terrine, fruits chutney



Le Bistrot Du Praz

Nos plats / Main courses

Plat d'Antoine selon disponibilité

Dish of the day upon availability

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

Mousseline de Volaille 26 €

Champignons, épinards frais et jus tranché

Poultry mousseline, mushrooms and spinach, jus

Gnocchis Maison 20 €

Façon Carbonara et pousses d'épinards

Homemade gnocchis, carbonara style bacon and spinach shoot

Joue de bœuf confite au vin rouge 29 €

Pomme purée

Beef cheek, mash potatoes

Poitrine de cochon caramélisée 24 €

Haricots coco et sucrose grillée

Caramelized pork belly, haricot bean, grilled surcine lettuce

Côte de Veau pour 2 - 72 €

Rôtie au four, pommes de terre grenailles persillées, jus de bœuf maison réduit

Veal chop for 2, Oven roasted, new potatoes with parsley, homemade beef jus

Supplément garniture / extra garnish 6 €



Le Bistrot Du Praz

Nos desserts / Desserts

Pour accompagner votre dessert

Verre de Sauternes (12cl) 13 €

Irish Coffee 14 €

Espresso Martini 13 €

Assiette de fromages 15 €

Beaufort, Tomme de Savoie, et Reblochon

Cheese platter

Coupe Colonel façon Bistrot 13 €

Vodka & citron vert basilic

Vodka and lime & basil sorbet

Mont-Blanc façon Bistrot 13 €

Meringue, Crème de Marron, myrtille et sorbet orange

Mont Blanc : meringue, chestnut cream, blueberry and orange sorbet

Citron - Pamplemousse 13 €

Crème citron, sorbet pamplemousse, ganache yuzu

Citron cream, grapefruit sorbet, yuzu ganache

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*