



# Le Bistrot Du Praz

## Nos entrées / Starters

### L'Aubergine fondante 18 €

Labnhée, herbes fraîches et tamarin  
*Melting aubergine, Lebanese style yoghurt, fresh herbs and tamarin*

### Thon à cru - Avocat 24 €

Mariné au soja et légumes pickles  
*Tuna sashimi, marinated soja, avocado and pickled vegetables*

### Burrata au plus simple et Pesto 19 €

Coeur de laitue et condiments  
*Burrata cheese, pesto, lettuce, condiment*

### Soupe Minute Thaï de poisson au lait de coco 22 €

Champignons, citron et galanga  
*Fish Thaï broth, coconut milk, lemon and galanga*

### Mousse au Beaufort tiède 25 €

Purée d'artichaut, oeuf poché et poudre de Lard  
*Warm beaufort mousse, mashed artichoke, poached egg and bacon powder*

### Supplément truffe 18 €

*Extra truffle*

### Saint-Jacques Française en carpaccio 27 €

Chou-fleur, sureau et vinaigre de cidre  
*French scallops carpaccio, cauliflower, elderflower and cider vinegar*

### Cylindre de foie gras maison mi-cuit 29 €

Rémoulade de céleri à l'huile de noix  
*Semi cooked Homemade foie gras, celery remoulade, walnut dressing*



PETROSSIAN  
FONDÉ À PARIS EN 1920

### Caviar de la maison Pétrossian sur demande

*Petrossian caviar on request*



# Le Bistrot Du Praz

## Nos plats / Main courses

### Le Plat d'Antoine selon disponibilité

*Dish of the day depending on availability*

### Le Tataki du jour 25 €

Légumes Marinés à la Citronnelle, miso, riz Thaï  
*Tataki of the day, thaï rice, raw marinated vegetables, fresh coriander and soya sauce*

### Gnocchis maison, comté et lard « Guanciale » 21 €

Pousses épinards et crème carbonara  
*Home made Gnocchis, carbonara style, comté cheese, bacon and spinach*

### Poisson du jour selon le marché 26 €

*Fish of the day depending on availability*

### Feuilleté de volaille et ris de veau 34 €

Duxelle de champignons et ail des ours  
*Poultry and veal sweetbread in puff pastry, duxelle mushrooms and wild garlic*

### Joue de Bœuf confite au vin rouge 28 €

Carotte fane et Agria  
*Slow cooked beef Cheek in red wine, Carrot and agria potatoes*

### LA PIECE DE VIANDE A PARTAGER

Rôtie au four, pommes de terre grenailles persillées, jus de bœuf maison réduit  
*Oven roasted, served with new potatoes, parsley, homemade beef jus*

Soit

### Côte de Boeuf pour 2 - 110 €

*Roasted prime rib of beef for 2*

Ou

### Côte de Veau pour 2 - 72 €

*Veal chop for 2*

Ou

### Epaule d'agneau confite pour 3 - 115€ (selon disponibilité)

*Slow cooed lamb shoulder for 3*

### Supplément garniture / extra garnish 6 €



# Le Bistrot Du Praz

## Nos desserts / Desserts

### Pour accompagner votre dessert

Verre de Sauternes (12cl)	12 €
Irish Coffee	14 €
Espresso Martini	13 €

### Assiette de fromages et Chutney de fruits 15 €

*Cheese platter with fruits chutney*

### L'incontournable « Pain Perdu » depuis 2014 14 €

#### 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*

### Fine tarte aux pommes tiède à partager à deux 20 €

*Warm apple tart to share for two*

### Coupe Colonel façon Bistrot 13 €

Vodka & citron vert basilic  
*Vodka and lime & basil sorbet*

### Chocolat en texture 13 €

Ganache, crémeux, poire confite et gel mandarine  
*Chocolate ganache, creamy chocolate, candied pear and mandarin jelly*

### Glaces et Sorbets Maison 4 € / boule

Vanille, *Vanilla*, Chocolat, *Chocolate*, Fruit rouge, *red berries sorbet*, Citron vert basilic, *Lime and basil*