



# Le Bistrot Du Praz

## Nos entrées / Starters

**Thon à cru et Tartare de Crabe 26 €**

Avocat et Vinaigrette d'agrumes  
*Tuna sashimi, crab tartare, avocado and citrus fruits dressing*

**Velouté de Potimarron en texture 18 €**

Soupe et émulsion  
*Onion squash soup velouté and roasted*

**L'Aubergine fondante 20 €**

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

**Terrine de Foie gras et Canard confit 36 €**

Cromesqui de Pot-au-feu  
*Foie gras terrine and confit duck, pot-au-feu croquette*

**Saint-Marcelin à bonne température et pomme tiède 22 €**

Croquant de sarrasin, miel et mesclun  
*Saint-Marcelin cheese and warm apple, buckwheat biscuit, honey and salad*

**Tartelette pormonier et mousse beaufort tiède 26 €**

Oeuf poché  
*Pormonier tart, warm beaufort mousse and poached egg*

**Supplément truffe 20 €**

*Extra truffle*

**Saint-Jacques Française en carpaccio 29 €**

Marinade Pomme verte et sureau  
*French scallops carpaccio, green apple and elderflower marinad*

**Raviole ouverte d'escargot et pied de cochon 25 €**

Purée d'herbes et jus de boeuf  
*Open ravioli, snail and trotter, herbals et beef jus*

**La Burrata italienne et Pesto 20 €**

Salade et condiments  
*Italian burrata, pesto and salad*



# Le Bistrot Du Praz

## Nos plats / Main courses

---

### 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*

#### Côte de Boeuf pour 2 - 115 €

*Roasted prime rib of beef for 2*

#### Côte de Veau pour 2 - 74 €

*Veal chop for 2*

---

### Le Plat d'Antoine selon disponibilité

*Dish of the day depending on availability*

#### Suprême de Volaille Label rouge 29 €

Risotto crémeux au parmesan  
*Poultry breast, creamy risotto with parmiggiano*

#### Filet de Bœuf Français juste saisi 46 €

Croustillant de légumes, purée d'artichaut, jus court  
*French beef filet, seasonal vegetables, mash artichoke*

#### Le Tataki du jour 25 €

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

#### Gnocchis maison façon carbonara 23€

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

#### Bisque de langoustine 35 €

Et son Ravioli, légumes et croûtons  
*Langoustine bisque and a ravioli, vegetables and croutons*

#### Bouillon thaï de poisson au lait de coco 24 €

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

#### Quasi de veau basse température 34€

Carotte cuisinée et jus de truffe  
*Veal low cooked, carrot and truffle jus*

#### Supplément garniture / extra garnish 6 €



# Le Bistrot Du Praz

## Nos desserts / Desserts

### Pour accompagner votre dessert

Verre de Porto Tawny Menéres 20 ans (8cl)	15 €
Verre de Sauternes (12cl)	12 €
Irish Coffee	14 €
Espresso Martini	14 €

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

*Cheese platter with fruits chutney*

### L'incontournable « Pain Perdu » depuis 2014 15 €

#### 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*

### Cheesecake Maison, Biscuit spéculos, sorbet citron vert basilic, agrumes 13 €

*Home made cheesecake, speculos biscuit, lime and basil sorbet, citrus fruits*

### Chocolat crémeux Valrhona Guanaja Grand cru 15 €

Crème glacée à la noix de coco  
*Creamy chocolate, coconut ice cream*

### Glaces et Sorbets Maison 4 € / boule

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