



# Le Bistrot Du Praz

## Nos entrées / Starters

### L'Aubergine fondante 21 €

Labnhée, herbes fraîches et tamarin

*Melting aubergine, Lebanese style yoghurt, fresh herbs and tamarin*

### Croustillant tiède de Reblochon 17 €

Mesclun pomme verte et fenouil

*Springroll reblochon cheese, salad, green apple and fennel*

### Raviole ouverte d'escargot et pied de cochon 23 €

Purée d'herbes et ail doux

*Open ravioli, snail and trotter, herbals et beef jus and soft garlic*

### Saint-Jacques Française en carpaccio 29 €

Crème d'avocat et pomme verte

*French scallops carpaccio, avocado cream and green apple*

### La Burrata italienne et Pesto 20 €

Salade et condiments

*Italian burrata, pesto and salad*

Prix nets en euros service compris



# Le Bistrot Du Praz

## Nos plats / Main courses

### Le Plat d'Antoine selon disponibilité

*Dish of the day depending on availability*

#### Côte de Boeuf à partager à 2 115 €

Rôtie au four, pommes de terre grenailles persillées, jus de bœuf maison réduit  
*Roasted prime rib of beef for 2, Oven roasted, served with new potatoes, parsley, gravy*

#### Poitrine de cochon caramélisée 27€

Artichaut en vinaigrette, polenta frit  
*Pork belly caramelized, fried polenta, artichoke with French dressing*

#### Gnocchis maison façon carbonara 23€

Champignons et comté  
*Home made Gnocchis, carbonara style, comté cheese, bacon*

#### 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*

#### Bavette black angus juste saisie 35 €

Pommes purée, échalote confite, jus de bœuf réduit  
*Beef Flank steak, mashed potatoes, confit shallot, parsley, gravy*

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

Feuille de citron, champignons et Gingembre  
*Fish thaï broth, mushrooms, lemongrass, ginger, coconut milk*

#### Supplément garniture / extra garnish 6 €

Prix nets en euros service compris Origine des viandes : France, Ecosse, USA



# 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 15 €

*Cheese platter*

### 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 Praliné Valrhona 14 €

Praliné glacé, crème fouettée et ganache chocolat  
*Praline ice cream, whipped cream and chocolate ganache*

### Glaces et Sorbets Maison 4 € / boule

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