

**Le Bistrot
Du Praz**

Nos entrées / Starters

<u>L'Aubergine tiède</u>	19 €
Réduction de tamarin, Labneh <i>Mild aubergine, tamarind and Lebanese yoghurt</i>	
<u>Le Cylindre de légumes</u>	21 €
Légumes grillés et chèvre frais <i>Cylinder of grilled vegetables and fresh goat cheese</i>	
<u>Le Poisson à cru</u>	26 €
Sauce soja, purée d'herbes fraîches et sésame <i>Fish Sashimi, soya sauce, fresh herbs and sesame</i>	
<u>L'avocat en Carpaccio</u>	25 €
Crevette en tempura, Roquette, Aioli au Curcuma <i>Avocado carpaccio, shrimp tempura, rocket salad, garlic mayonnaise with turmeric</i>	
<u>L'Œuf Mollet</u>	23 €
Emulsion au Yuzu, légumes confits et crumble parmesan <i>Soft boiled egg, yuzu emulsion, confits vegetables and parmesan cheese crumble</i>	
<u>La Burrata 125gr</u>	20 €
Tomate mûre, melon et pesto <i>Burrata cheese – Tomato – melon – pesto</i>	
<u>La Terrine de Foie gras maison</u>	29 €
<i>Home made Foie gras terrine</i>	



Le Bistrot Du Praz

Nos plats / Main courses

Le Plat d'Antoine selon disponibilité

Dish of the day depending on availability

Le Tataki du moment

25 €

Légumes crus et froids marinés à la Citronnelle, miso, coriandre, Riz Thaï

Tataki of the day, thai rice, raw marinated vegetables, fresh coriander and miso sauce

Le Poisson du jour juste saisi

29 €

Barigoule d'artichaut, riz

Fish of the day, artichoke and rice

Le Croustillant d'Agneau confit

31 €

Sucrine, vinaigrette de légumes et épices douces

Confit Lamb in a crispy roll, salad vegetables dressing and sweet spice

Les Gnocchis maison Carbonara

22 €

Lard de chez Guy Gros, crème et parmesan

Home made Gnocchis carbonara style, bacon, cream and parmesan cheese

La Pièce de Bœuf

37 €

Pomme purée, oignons grelots, jus de cuisson

Beef, mashed potatoes, baby onion, gravy sauce

Côte de Veau cuite rosée pour 2

78 €

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

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

Selon disponibilité /Upon availability

Côte de Boeuf pour 2

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, homemade beef jus

Supplément garniture / extra garnish

6 €



Le Bistrot Du Praz

Nos desserts / Desserts

Verre de Sauternes (12cl)	15 €
Ratafia Champenois (4cl)– Solera	16 €
Irish Coffee	14 €
Espresso Martini	14 €

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
(to be order at the beginning of the meal)*

L'Assiette de fromages 16 €

Cheese platter

Le Citron et Kalamansi 13 €

Mousse Cheesecake et pamplemousse frais
Lemon and Kalamansi, mousse cheesecake and fresh pamplemousse

Le Chocolat Valrhona façon Viennois 14 €

Crèmeux, ganache, sauce chocolat
Creamy and chocolate ganache, chocolate style in Viennese cream style

Glaces et Sorbets Maison 4 € / boule

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