

**Le Bistrot
Du Praz**

Nos entrées / Starters

Le Champignon et œuf parfait Crumble parmesan, soubise d'oignons et duxelles <i>Mushroom, Egg 64° – parmesan cheese crumble and onions compote</i>	23 €
Le Sashimi de poisson et Avocat Mariné au soja et ponzu <i>Fish sashimi, avocado, soja and ponzu</i>	26 €
Le Carpaccio de Saint-Jacques françaises Granny Smith et citron frais <i>French scallops carpaccio, green apple and lemon</i>	31 €
Le Croustillant tiède de Reblochon Céleri, pomme verte et jeunes pousses <i>Warm spring roll reblochon cheese, celery, green apple and green salad</i>	19 €
L'Aubergine tiède fondante Labneh et tamarin <i>Melted aubergine, Lebanese style yoghurt, tamarin</i>	21 €
Escargot et Pied de Cochon Purée d'herbes et ail rôti <i>Snail, trotter, herbals mash, roasted garlic</i>	25 €
La Tranche de Foie gras mi-cuit maison Chutney de fruits de saison <i>Homemade foie gras terrine, fruits chutney</i>	29 €
alade de Truffes fraîches Parmesan, huile de noix <i>Green salad with truffle, parmesan cheese, walnut oil</i>	47€



Le Bistrot Du Praz

Nos plats / Main courses

Les plats à partager du moment selon disponibilité

Côte de Bœuf

130 € pour 2 personnes

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

Roasted prime rib of beef for 2, Oven roasted, served with new potatoes, y, homemade beef jus

Côte de Veau cuite rosée

78 € pour 2 personnes

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

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

Demandez nos suggestions

Le Plat d'Antoine selon disponibilité

Dish of the day depending on availability

Le Tataki de poisson ou viande

25 €

Légumes crus Marinés, vinaigrette soja et citronnelle, riz Thaï

Beef or Salmon half-cooked - raw marinated vegetables - soya sauce and lemongrass dressing -Thai rice

Le Veau cuisiné façon Osso Buco, Risotto parmesan citron

29 €

Veal Osso Buco Style, creamy risotto with parmesan cheese and lemon

Les Gnocchis maison façon Carbonara, Champignons, pousses d'épinards

24 €

Home made Gnocchis carbonara style – mushrooms, spinach and bacon

Supplément truffe

15 €

La Bisque de Langoustine

34 €

Raviole d'artichaut et langoustine pochée, riz

Bisque, artichoke ravioli, poached langoustine and rice

La pièce de Bœuf juste saisie - Jus de cuisson corsé – Pomme Purée

37 €

Black Angus Flank steack – Gravy sauce - Mash potatoes

Supplément garniture / extra garnish

6 €



Le Bistrot Du Praz

Nos desserts / Desserts

Verre de Sauternes – Carmes de Rieussec (12cl)	17 €
Ratafia Champenois (4cl)– Solera	19 €
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 de la région 17 €
Cheese platter from the area

Le Chocolat Valrhona en texture 15 €
Mousse Jivara, Crémeux chocolat noir 55%, tuile caramel
Valrhona Chocolate : Jivara mousse, black creamy chocolate and toffee biscuit

Le Citron et Orange Sanguine 14 €
Crémeux citron, sorbet orange sanguine, gel Yuzu et biscuit cardamome
Creamy Lemon, blood orange sorbet, yuzu coulis and cardamom biscuit

Glaces et Sorbets : 4 € / boule
Vanille, Chocolat, Fruits rouges et citron vert Basilic
Vanilla, chocolate Ice cream and red fruit sorbet, lime and basil Sorbet