

**Le Bistrot
Du Praz**

Nos entrées / Starters

De la mi-janvier à la mi-mars

Le Poisson à cru façon Ceviche <i>Fish sashimi Ceviche style</i>	26 €
Le Velouté crémeux du jour et Œuf parfait <i>Creamy velouté and Egg 64°</i>	19 €
La Burrata 125gr – Salade et Avocat <i>Burratta cheese 125gr – Salad- Avocado</i>	22 €
Le Carpaccio de Saint-Jacques françaises <i>Pomme verte et sureau</i> <i>French scallops carpaccio, green apple and elder sauce</i>	31 €
L'Aubergine tiède fondante <i>Labneh, Zaatar et tamarin</i> <i>Melted aubergine, Lebanese style yoghurt, zaatar and tamarind sauce</i>	20 €
Escargot et Tête de Veau <i>Purée d'herbes et ail rôti</i> <i>Snail, calf's head, herbals mash, roasted garlic</i>	25 €
La Terrine de Foie gras maison <i>Chutney de fruits</i> <i>Homemade foie gras terrine, fruits chutney</i>	29 €

Prix nets en euros service compris



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 du jour

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

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

24 €

Home made Gnocchis carbonara style – mushrooms, spinach and bacon

Supplément truffe

15 €

La Bisque et chair de Langoustine - Riz

34 €

Bisque and langoustine meat – Rice

Le Paleron de veau mijoté, Risotto au parmesan

32 €

Stew Veal Chuck, creamy risotto with parmesan cheese

Le Filet de Bœuf juste saisi - Jus de cuisson corsé – Pomme Purée

45 €

Beef Filet steack – Gravy sauce - Mash potatoes

Supplément garniture / *extra garnish*

6 €

Prix nets en euros service compris



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 Pamplemousse 12 €
Crémeux citron, sorbet pamplemousse et biscuit cardamome
Creamy Lemon, grapefruit sorbet 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