



# Le Bistrot Du Praz

## Nos entrées / Starters

### Cylindre de légumes grillés 18 €

Miel et Chèvre frais

*Grilled vegetables terrine, Honey and goat cheese*

### L'Aubergine fondante 21 €

Labnhée, cacahuètes et tamarin

*Melting aubergine, Lebanese style yoghurt, peanuts and tamarin*

### Oeuf Parfait 24 €

Yuzu, beurre noisette et râpé de truffes d'été

*Slowly cooked egg, yuzu, brown butter and grated sum truffle*

### Croustillant tiède de Reblochon 17 €

Céleri, pomme verte

*Reblochon cheese spring roll, celery, green apple*

### Sashimi de Poisson - Avocat 24 €

Vinaigrette agrumes

*Fish sashimi, avocado and citrus fruit dressing*

### Burratina 125gr - Tomate et Pesto 20 €

*Burratina, tomato and pesto*

### Terrine de foie gras français, chutney de fruits de saison 30 €

*Home made foie gras terrine, fruits chutney*



# Le Bistrot Du Praz

## Nos plats / Main courses

### Le Plat d'Antoine selon disponibilité

*Dish of the day depending on availability*

### Gnocchis maison façon carbonara 22 €

Champignons et pousse d'épinards

*Home made Gnocchis, carbonara style, bacon, mushrooms and spinach*

### Consommé de bœuf corsé au soja et herbes fraîches 24 €

*Beef consommé well seasoned, soya and fresh herbs*

### 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*

### Pièce de bœuf - Pomme purée – Jus de cuisson 31 €

*Beef, mash potatoes, cooking jus*

### Le Croustillant d'Agneau confit aux épices 27 €

Fromage blanc et Sucrine

*Lamb in a crispy roll, green salad, cottage cheese*

### Côte de Boeuf pour 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, homemade beef jus*

### Côte de Veau pour 2 - 75 €

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*

### Supplément garniture / extra garnish 6 €



# Le Bistrot Du Praz

## Nos desserts / Desserts

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

### Assiette de fromages de la région 15 €

*Cheese platter from the area*

### 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*

### L'agrumes 13 €

Crème citron, sorbet Kalamansi, pamplemousse frais  
*Lemon cream, Kalamansi sorbet, and grapefruit*

### Coupe Colonel façon Bistrot 14 €

Vodka Belvédère & citron vert basilic  
*Vodka and lime & basil sorbet*

### Le Chocolat Valrhona 14 €

Mousse Jivara légère, poire cuite et crumble cardamome  
*Chocolate mousse, cooked pear and cardamom crumble*

### Glaces et Sorbets Maison 4 € / boule

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