



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

Œuf – Petits Pois - Truffe 24 €

Œuf parfait, émulsion petits pois et râpé de truffes d'été

Slowly cooked egg, green peas emulsion and grated summer truffle

Croustillant tiède de Reblochon 17 €

Céleri, pomme verte

Reblochon cheese spring roll, celery, green apple

Sashimi de Poisson 24 €

Avocat, pickles de légumes, vinaigrette gingembre et sésame

Fish sashimi, avocado, pickles, dressing with ginger and sesame

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 22 €

Lardons, crème de tomate et basilic

Home made Gnocchis, bacon, cream with tomatoe and basil

Bouillon thaï de saumon au lait de coco 24€ €

Feuille de citron, champignons et Gingembre

Fish thaï broth, mushrooms, lemongrass, ginger, coconut milk

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 de boeuf black angus aux morilles 32 €

Echalote confite et pomme de terre bouchon

Flank steak Beef with morels, confit shallot, potatoes

Le Croustillant d'Agneau confit aux épices 27 €

Fromage blanc et Sucrine

Lamb in a crispy roll, green salad, cottage cheese

Selon disponibilité :

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 Menéres 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*