



**Le Bistrot  
Du Praz**

**Nos entrées / Starters**

<b>Aubergine confite – Tamarin– Yaourt Grec</b>	<b>19 €</b>
<i>Melting aubergine, Lebanese style yoghurt and tamarin</i>	
<b>Cylindre de Champignon – Sablé Parmesan – Œuf Parfait</b>	<b>23 €</b>
<i>Mushroom cylinder– parmesan cheese shortbread biscuit – soft boiled egg</i>	
<b>Croustillant tiède de Reblochon – Céleri – Pomme verte</b>	<b>17 €</b>
<i>Reblochon cheese spring roll, celery, green apple</i>	
<b>Thon à cru – Radis noir – Avocat – Ponzu</b>	<b>25 €</b>
<i>Tuna sashimi – Black Radish – Avocado – Soya sauce Ponzu</i>	
<b>Bouillon thaï de poisson au lait de coco et feuille de citron</b>	<b>21 €</b>
<i>Fish thai broth, lemongrass, ginger, coconut milk</i>	
<b>Saint-Jacques françaises en carpaccio – Crémeux Poire Sarrasin</b>	<b>29 €</b>
<i>Scallops carpaccio, creamy with pear and buckwheat</i>	
<b>Terrine de Foie gras maison</b>	<b>30 €</b>
<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*

**Mi-cuit de bœuf**

**25 €**

Légumes crus Marinés, vinaigrette soja et citronnelle, riz Thaï

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

**Suprême de poulet - Polenta frit – Jus de cuisson et vin jaune**

**27 €**

*Poultry breast – polenta – cooking juice and vin jaune*

**Gnocchis maison - Champignons – Parmesan et Citron**

**21 €**

*Home made Gnocchis – mushrooms – parmesan cheese and lemon*

**Longe de Cochon – Golden – Jus vin rouge et oignons grelots**

**25 €**

*Pork loin - apple – red wine sauce and baby onions*

**Raviole ouverte – Mousseline Poisson – Bisque de Langoustine**

**34 €**

*Open ravioli, fish mousseline – langoustine bisque*

**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 cuite rosée 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 Sauternes (12cl)	15 €
Ratafia Champenois – 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*

**Assiette de fromages de la région** 15 €

Beaufort, Tomme de Savoie et Reblochon  
*Cheese platter from the area*

**Mont-Blanc façon Bistrot** 14 €

Meringue, crème de marron, sorbet orange et chocolat chaud  
*Meringue, chestnut cream, orange sorbet and hot chocolate*

**Le Chocolat** 13 €

Crémeux chocolat, poire pochée aux épices  
*Creamy chocolate, poached pear with spices*

**Glaces et Sorbets Maison** 4 € / boule

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