



**Le Bistrot
Du Praz**

Nos entrées / Starters

Mousse au Beaufort tiède – Pormonier – Jus de cuisson	26 €
<i>Warm Beaufort Mousse – Pormonier sausage – Cooking jus</i>	
	<i>Supplément Truffe</i> 18 €
Saint-Jacques françaises en carpaccio – Agrumes et Livèche	30 €
<i>Scallops carpaccio, citrus fruit and lovage</i>	
Cylindre de Champignon – Sablé Parmesan – Œuf Parfait	24 €
<i>Mushroom cylinder– parmesan cheese shortbread biscuit – soft boiled egg</i>	
La Burrata – Avocat – Pesto	21 €
<i>Burrata cheese, avocado, pesto</i>	
Œuf Mollet – Yuzu – Râpé de Truffe	34 €
<i>Soft boiled egg – Yuzu – grated truffle</i>	
Escargots -Pied de Cochon – Purée d’herbes – Ail rôti	26 €
<i>Snail, trotter, herbals mash, roasted garlic</i>	
Foie Gras poêlé – Pomme Confite – Mesclun – Cordon de café	29 €
<i>Home made Foie gras terrine</i>	
Bouchée Tartare Thon et Chair de Crabe – Mayonnaise aux herbes	27 €
<i>Tuna and Crab bite – Herbals mayonnaise</i>	
Salade de Truffe fraîche	45 €
<i>Fresh truffle salad</i>	



Le Bistrot Du Praz

Nos plats / Main courses

Le Plat d'Antoine selon disponibilité

Dish of the day depending on availability

Le Tataki de Bœuf ou de Saumon

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

Pluma de Cochon cuite rosée – Pomme purée au jus – Câpres et persil

29 €

Pork Pluma pink cooking – mash potatoes – caper and parsley

Gnocchis maison façon Carbonara, Champignons et épinards

23 €

Home made Gnocchis carbonara style - mushrooms and spinach

Filet de Bœuf - Jus de cuisson – Croquette beaufort et champignons

47 €

Beef Filet – Gravy sauce – Beaufort and mushroom croquette

Quasi de Veau basse température - Crème de Morilles à l'estragon et topinambour

34 €

Veal filet low cooking – Morel cream with tarragon and Jerusalem artichoke

Côte de Boeuf pour 2

118 €

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 pour 2

75 €

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

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

Fuseau Caramel – Ganache Chocolat – Glace Mélilot 14 €

Chocolate ganache in a toffee roll, sweet clover ice cream

Glaces et Sorbets Maison 4 € / boule

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