



**Le Bistrot
Du Praz**

Nos entrées / Starters

Le Cylindre de Champignon – Sablé Parmesan – Œuf Parfait	24 €
<i>Mushroom cylinder– parmesan cheese shortbread biscuit – soft boiled egg</i>	
Le Sashimi de poisson du moment et condiments	27 €
<i>Fish sashimi and condiment</i>	
Les Escargots -Pied de Cochon – Purée d’herbes – Ail rôti	25 €
<i>Snail, trotter, herbals mash, roasted garlic</i>	
La Burrata – Avocat – Pesto	21 €
<i>Burrata cheese, avocado, pesto</i>	
La Mousse au Beaufort tiède – Pormonier – Jus de cuisson	27 €
<i>Warm Beaufort Mousse – Pormonier sausage – Cooking jus</i>	
	Supplément Truffe 18 €
Les Saint-Jacques françaises en carpaccio – Agrumes et Livèche	30 €
<i>Scallops carpaccio, citrus fruit and lovage</i>	
Le Foie Gras poêlé – Pomme Confite – Mesclun – Cordon de café	29 €
<i>Pan fried foie gras – crystallised apple – salad – coffee dressing</i>	
La Salade de Truffe fraîche	45 €
<i>Fresh truffle salad</i>	

Prix nets en euros service compris



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

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

28 €

Pork Pluma pink cooking – mash potatoes – caper and parsley

La Raviole ouverte de langoustine, épinards et sa bisque

36 €

Langoustine open ravioli, spinach and bisque

Les Gnocchis maison façon Carbonara, Champignons et épinards

23 €

Home made Gnocchis carbonara style - mushrooms and spinach

Le plat mijoté ou confit du moment

30 €

Stew dish

Le Quasi de Veau basse température, pomme de terre fondante, crème de morilles

34 €

Veal filet low cooking – Meltingly potatoes, morel cream

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

76 €

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 Carme de Rieussec (12cl)	15 €
Bouteille de Sauternes Carme de Rieussec (75cl)	90 €
Ratafia Champenois – Solera	16 €
Irish Coffee	14 €
Espresso Martini	14 €

Assiette de fromages de la région 15 €

Beaufort, Tomme de Savoie et Reblochon

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

Cheesecake, crème citron et sorbet pamplemousse 14 €

Cheesecake, lemon curd, grapefruit sorbet

Le Chocolat-Praliné, glace mélilot 14 €

Chocolate-Praline, sweet clover ice cream

Le Mont-Blanc du Bistrot 14 €

Meringue, crème de marron, sorbet orange et sauce chocolat

Meringue, chestnut cream, orange sorbet and chocolate sauce

Glaces et Sorbets Maison 4 € / boule

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