



# Le Bistrot Du Praz

## Nos entrées / Starters

### L'Aubergine fondante 20 €

Labnhée, herbes fraîches et tamarin  
*Melting aubergine, Lebanese style yoghurt, fresh herbs and tamarin*

### Saint-Jacques Française en carpaccio 29 €

Pomme verte, sureau et livèche  
*French scallops carpaccio, green apple, elderflower and lovage*

### Raviole ouverte d'escargot et pied de cochon 25 €

Purée d'herbes et jus de boeuf  
*Open ravioli, snail and trotter, herbals et beef jus*

### Thon à cru - Avocat 24 €

Mariné au soja de 12 mois et mayonnaise au Wasabi  
*Tuna sashimi, marinated soja 12 years old, avocado and wasabi mayonnaise*

### Burrata 125 gr au plus simple, Pesto 20 €

Jeunes feuilles  
*Burrata cheese 125 gr, pesto, salad*

### Velouté de Champignons et œuf poché 23 €

Pousse d'épinards et duxelle  
*Mushrooms velouté, poached egg, spinach and duxelle*

### Supplément truffe 20 €

*Extra truffle*

### Foie gras maison chutney de pomme à la fève Tomka 33 €

*Home made Foie gras terrine, apple and tomka bean chutney*

### Salade de truffe fraîche 45 €

*Fresh truffle salad*

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*

### Soupe Minute Thaï de poisson au lait de coco 24 €

Champignons, citron et galanga  
*Fish Thai broth, coconut milk, lemon and galanga*

### Langoustines tièdes 35 €

Bisque crémeuse poivrée et légumes d'hiver  
*Warm langoustine, peppered creamy bisque and winter vegetables*

### 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*

### Gnocchis maison, comté et lard « Guanciale » 22 €

Pousses épinards et crème carbonara  
*Home made Gnocchis, carbonara style, comté cheese, bacon and spinach*

### Feuilleté de volaille et ris de veau 37 €

Crème de morilles et ail des ours  
*Poultry and veal sweetbread in puff pastry, morel cream and wild garlic*

### Joue de Bœuf confite au vin rouge 28 €

Carotte fane et Agria  
*Slow cooked beef Cheek in red wine, Carrot and agria potatoes*

### LA PIECE DE VIANDE A PARTAGER

Rôtie au four, pommes de terre grenailles persillées, jus de bœuf maison réduit  
*Oven roasted, served with new potatoes, parsley, homemade beef jus*

### Côte de Boeuf pour 2 - 115 €

*Roasted prime rib of beef for 2*

### Côte de Veau pour 2 - 74 €

*Veal chop for 2*

### Epaule d'agneau confite pour 3 - 115€ (selon disponibilité) - Slow cooed lamb shoulder for 3

### Supplément garniture / extra garnish 6 €

Prix nets en euros service compris Origine des viandes : française, anglaise, irlandaise



# Le Bistrot Du Praz

## Nos desserts / Desserts

### Pour accompagner votre dessert

Verre de Sauternes (12cl)	12 €
Irish Coffee	14 €
Espresso Martini	13 €

### Assiette de fromages et Chutney de fruits 15 €

*Cheese platter with fruits chutney*

### 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*

### Fine tarte aux pommes tiède à partager à deux 20 €

*Warm apple tart to share for two*

### Coupe Colonel façon Bistrot 13 €

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

### Chocolat en texture 13 €

Ganache, crémeux, poire confite et gel mandarine  
*Chocolate ganache, creamy chocolate, candied pear and mandarin jelly*

### Glaces et Sorbets Maison 4 € / boule

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