

75 Cl. Verre 12 cl

## Champagne

Pommery Brut 88 € 18 €

## Vins Blancs

2025 IGP Alpilles Les Calans Dme de la Vallongue 29 € 8 €

2021 A.O.P Côtes de Provence « Clarendon » Dme Gavoty 73 €

2024 A.O.P Lirac « Cuvée Diane » Dme de la lôyane 34 €

2022 A.O.C Costières de Nîmes « Roussane » Clos des Centenaires 61 €

2025 A.O.C Châteauneuf du Pape Dme A.Mathieu 74 € 16 €

2023 A.O.C Châteauneuf du Pape « Lucile Avril » Dme Durieu 92 €

## Vins Rosés

2025 Côtes de Provence Saint Max 39 € 9 €

2022 Côtes de Provence « Fantastique » Cht St Marguerite 77 €

2025 IGP Méditerranée « Inspiration » X.Vignon 27 €

## Vins Rouges

2021 A.O.C Côtes du Rhône Château des Tours 75 €

2021 Vin de Pays Vaucluse Domaine des Tours 51 €

2023 A.O.C Lirac Dme de la Lôyane 34 €

2022 A.O.C Rasteau Domaine de la Soumade 35 € 9 €

2024 A.O.C Châteauneuf du Pape Dme Juliette Avril 85 € 16 €

2022 A.O.C Châteauneuf du Pape « La Croze » Dme la Célestière 98 €

2022 A.O.P Beaujolais "Bien élevé" Perol Anthony 37 €

*LE BISTROT*  
*L'HOTEL*  
*D'EUROPE*

## À LA CARTE

SAUMON GRAVLAX, CHANTILLY AU XÈRES 21€

STEAK DE THON, ARTICHAUTS,  
RADIS ET LEGUMES DE PRINTEMPS 26€

TARTARE DE BŒUF PRINTANIER  
POMMES FRITES, SAUCE ESTRAGON 29€

GOURMANDISES DU JOUR 9€

## MENU BISTROT

28€ ENTREE / PLAT ou PLAT / DESSERT

32€ ENTREE / PLAT / DESSERT

CUBES DE THON MI-CUIT, ASPERGES  
MAYONNAISE À L'AVOCAT, OIGNONS ROUGES

OU

ŒUF MOLLET, VELOURS DE PETITS POIS,  
VAPOREUX DE CHAMPIGNONS, ÉCUME DE PERSIL

OU

TARTARE DE SAUMON GRAVLAX

FRAISES ET YUZU, CRÉMEUX D'ASPERGES BLANCHES

\*\*\*\*\*

FILET MIGNON SAUCE CHARCUTIÈRE,  
ARLEQUIN DE LÉGUMES DE PRINTEMPS

OU

TRUITE D'ARDÈCHE « UNILATÉRAL » TARTARE  
ET POIS MANGE TOUT, BEURRE LÈGER AUX ŒUFS DE POISSON

OU

L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE PRINTANIÈRE

\*\*\*\*\*

FRAISES MARINÉES AU SIROP D'HISBISCUS, SORBET RHUBARBE

OU

MILLEFEUILLE MODERNE AU CAMEL

OU

ASSIETTE DE FROMAGES DE PAYS, PÂTE DE COINGS