

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 løyane 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 Løyane 34 €
2022 A.O.C Rasteau Domaine de la Soumade 35 € 9 €
2025 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 CROUSTILLANT, PETITS POIS
FRAISES ET CÉBETTES, JUS DE ROQUETTE – ESTRAGON

OU

RAGÔUT FIN D'ASPERGES BLANCHES
ET CHAMPIGNONS, MELBA, JUS D'EXTRACTION

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

TARTE CITRON DESTRUCTURÉE, MERINGUE, GLACE AU JASMIN

OU

ASSIETTE DE FROMAGES DE PAYS, PÂTE DE COINGS