

			75 CL	Verre 12 cl
Champagne				
	Pommery Brut		88 €	18 €
Vins Blancs				
2025	IGP Alpilles Les Calans	Dme de la Vallongue	29 €	8 €
2025	Cotes du Rhône	Dme de la Soumade	31€	8 €
2022	A.O.P Lirac « Comtesse Madeleine »	Cht de Monfaucon	48€	
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€	
2025	A.O.P Lirac	Cht de Monfaucon	48€	11€
Vins Rouges				
2024	Vin de France « Grenache »	Terroir de Mordorée	35€	
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 €	
2023	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 Châteaunef 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

ITALIAN-STYLE BEEF TARTARE

PANISSES CHIPS

TOMATO MAYONNAISE 29€

TUNA STEAK,
EGGPLANT CAPONATA WITH OLIVES,
WHITE BUTTER WITH CAPERS 28€

DELICACIES OF THE DAY 9€

CHILDREN'S MENU 15€

MENU BISTROT

35€ STARTER / MAIN COURSE ou MAIN COURSE / DESSERT

38€ STARTER / MAIN COURSE / DESSERT

BOUILLABAISSE RAVIOLI,
CARTEAU MUSSELS, ROCK FISH JUICE

OR

ANDALUSIAN GAZPACHO
CREAMY BURRATA, CUCUMBER

OR

NATUREL TUNA TARTARE,
YUZU AND SAKE

VEAL STEAK, AUBERGINES, CANDIED TOMATOES,
RED PEPPER JUICE

OR

CATCH OF THE DAY

«MEDITERRANEAN BLUE CRAB RAVIOLI»

SAFFRON SAUCE

OR

THE SUMMER VEGETARIAN PLATE

SLICES OF MELON, FENNEL, WATER MELON JUICE,
CURRY ICE CREAM

OR

VANILLA ICED PARFAIT, PEACH JUICE, FINANCIER

OR

PLATE OF COUNTRY CHEESES, FIG PASTE