

			75 CL	Verre 12 cl
Champagne				
	Pommery Brut		88 €	18 €
Vins Blancs				
2025	IGP Alpilles Les Calans	Dme de la Vallongue	29 €	8 €
2024	A.O.P Vacqueyras « Odyssey	Dme de la Verde	43€	11€
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				
2025	Vin de France « La Champine »	J.M Gerin	35 €	
2022	A.O.C Côtes du Rhône	Château des Tours	75 €	
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

BEEF TARTARE AND PINEAPPLE TOMATOES

PANISSES FRIES

TARTAR SAUCE 29€

SWORD FISH STEAK

CAPONATA OF AUBERGINE

LIGHT TOMATO BUTTER 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

OCTOPUS RAVIOLI,

MARINIÈRE, MUSSELS AND SAFFRON BUTTER

OR

SOFT BOILED EGG FLORENTINE,

AND CREAMY PARMESAN

OR

TUNA TARTARE,

TOMATOES AND FENNEL, PARSLEY OIL

PIECE OF PORK WITH SAVORY,

PLUM, SOUR JUICE, POTATO EMULSION

OR

SCORPION FISH WITH TANDOORI,

COCO DE PAIMPOL, TOMATOES, BASIL

OR

THE SEASONAL VEGETARIAN PLATE

PRUNE PIE,

PISTACHIOS, FIG LEAVES SORBET

OR

MARINATED MELON,

CREAMY ALMONDS, SORBET PASTIS - LIME

OR

PLATE OF COUNTRY CHEESES, APRICOT PASTE